

КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЕМЕС АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

7M07210- Тағам қауіпсіздігі

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

2023-2027 о.ж.

АЛМАТЫ, 2023

Элективті пәндер каталогы Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университетінің Оқу-әдістемелік Кеңесінің (хаттама № __, __ 2020 жыл) және Ғылыми Кеңесінің (хаттама № __, __ 20__ ж.) шешімімен мақұлданған.

Элективті пәндер каталогына «7М072 Өндірістік және өңдеу салалары» білім беру саласының білім беру бағдарламалары енгізілген.

Басылымды шығаруға жауапты

Құрастырғандар:

Мамаева Л.А., Сулейменова Ж.М., Әметова М.М.

©«Айтұмар» баспасы, 2023

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: 7M07210 Тағам қауіпсіздігі

1 курс, 1 траектория

Цикл	Код	Пән атауы	Академ. кредиттер
1 семестр – 22 академиялық кредит			
ЖОО компоненті -7 кр			
ЖК	ZhMP 7203	Жоғары мектеп педагогикасы	5
Таңдау компоненті – 15 кр			
ТК/КП	TOSUHZ 60207	Тағам өндірісі саласындағы ұлттық және халықаралық заңнама	5
	ShKVSBK 4334	Шекарада және көлікте ветеринариялық-санитариялық бақылау және қадағалау	
ТК/КП	ShTOTZA60206	Шикізат және тағам өнімдерін талдаудың заманауи әдістері	5
	ТОКТВ 4331	Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарындағы теххимиялық бақылау	
ТК/КП	ESOGS 60332	Ет-сүт өнеркәсібіндегі гигиена және санитария	5
	TOSG 4333	Тағам өнеркәсібіндегі санитария және гигиена	
2 семестр – 38 академиялық кредит			
ЖОО компоненті – 32 кр			
ВК	GTF 7201	Ғылымның тарихы мен философиясы	4
ВК	ShT 7202	Шетел тілі (кәсіби)	4
ВК	BP 7204	Басқару психологиясы	4
ВК	PP 7205	Педагогикалық практика	3
ВК	KSZhB 7309	Кәсіпкерлік саласындағы жобаларды басқару	7
ВК	TKGZA60303	Тағам қауіпсіздігіндегі ғылыми зерттеулер әдіснамасы	5
	ZP 7311	Зерттеу практикасы	3
		Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (МҒЗЖ)	2
Таңдау компоненті – 6 кр			
ПД/КВ	ТКЕКМ70306	Тағам қауіпсіздігінің экологиялық көрсеткіштерінің мониторингі	6
		Қауіп-қатер менеджменті және коммуникациясы	

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	ZhMP 7203 - Жоғары мектептің педагогикасы HEP 7203 - Higher education pedagogy
Пәннің ПОҚ	Жаксылыкова Н.Е., Скабаева Г.Н.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07210 – Тағам қауіпсіздігі
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 тәрбиелеудi жоспарлау мен ұйымдастырумен, оқытушы мен бiлiм алушының пәндiк өзара әрекеттесуiнiң коммуникативтi технологияларымен таныстыру.
Пән мазмұны	Жоғары бiлiм беудiң қазiргi заманғы парадигмасы. Қазақстандағы жоғары кәсiби бiлiм беру жүйесi. Педагогика ғылымының әдiснамасы. Педагогикалық зерттеудiң әдiснамалық аппараты. Жоғары мектеп оқытушысының кәсiби және коммуникативтi күзiреттiлiгi. Жоғары мектептегi бiлiм беру теориясы (дидактика). Жоғары мектептегi қозғаушы куштерi мен қағидалары. Жоғары бiлiм берудiң мазмұны. Жоғары мектепте кредиттiк оқыту жүйесi негiзiнде оқыту процесiн ұйымдастыру. Болашақ мамандарды даярлауда оқытуды ұйымдастырудың дәстүрлi және белсендi әдiстерi мен формалары. Жоғары мектептегi жаңа бiлiм беру технологиялары. Кредиттiк технология жағдайында студенттердiң өзiндiк жұмысын ұйымдастыру. ЖОО-дағы әдвaйзердiң, тьютордың және офис-тiркеушiнiң қызметi. Жоғары мектептiң ғылыми iс-әрекетiнiң теориясы. СҒЗЖ. Жоғары мектеп маман тұлғасын қалыптастыру және тәрбиелеудегi әлеуметтiк институты ретiнде. ЖОО-дағы тәрбие жұмысының мәнi мен негiзгi бағыттары. Жоғары бiлiм беру жүйесiндегi Куратор. Оқу-әдiстемелiк материалдарды құрастыру технологиясы. Жоғары бiлiм берудегi менеджмент.
Пәннің күзiреттiлiгi	пәндi меңгергеннен кейiн магистрант: бiлуi керек: қазiргi жоғары бiлiм берудiң және педагогикалық ғылымның өзектi мәселелерiн; жоо оқытушысының педагогикалық iс-әрекеттiң мәнiн; iскерлiктерiн меңгеру: педагогикалық теориялардың заңдылықтарына сүйене отырып, педагогикалық фактiлердi, құбылыстарды, оқиғаларды және оларды педагогикалық ғылым тiлiнде сипаттауды, педагогикалық болмысты түсiндiрудi, болжауды және жетiлдiрудi; оқыту мен тәрбиелеудiң жаңа тұжырымдамаларына негiзделе отырып, оқу-тәрбие процесiн құрастыруды, бiлiм берудiң тiа-стратегиясын, оқытудың кредиттiк

	<p>жүйесін меңгеруді; оқыту мен тәрбиелеу процесінде шығармашылық-дамытушы орта құруды; студенттерді оқыту мен өзін-өзі дамытуды ынталандыруды; педагогикалық білім беру; блум таксономиясына сәйкес құзыреттілікті бағалау.</p> <p>меңгеруі керек: оқытудың тиімді жоо технологияларын қолдануын; магистранттың іс-әрекетін ұйымдастыру және басқаруын.</p> <p>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; магистранттың қызметін ұйымдастыру және басқаруына.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жаксылыкова Н.Е., Тленбаева А.А., Скабаева Г.Н. Педагогика. Учебное пособие., Алматы, 2018. 2. Zhaxylykova N.Y., Skabayeva G.N., Tlenbayeva A.A. Pedagogy. Textbook, Almaty, 2020. 3. Zhaxylykova, N. Educational-methodological complex of the discipline (EMCS) for a master "Pedagogy" [Текст]: for undergraduates of all specialties; KazNAU.- Almaty: Aytumar, 2018. 4. Жаксылыкова Н.Е. Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) «Педагогика высшей школы» для магистранта. Для образовательной программы магистратуры, Алматы, 2020 г. 5. Zhaxylykova N.Y. Educational-methodical complex of discipline «PEDAGOGY OF HIGHER SCHOOL» for master students. For graduate education program of the master course, Almaty 2020. 6. Жаксылыкова Н.Е. Лекционный комплекс по дисциплине «ПЕДАГОГИКА ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ» для образовательной программы магистратуры, Алматы, 2020г. 7. Zhaxylykova N.Y. Lecture complex in the discipline «PEDAGOGY OF HIGHER SCHOOL». For graduate education program of the master course, Almaty 2020 г. <p>Қосымша</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Шалгынбаева, К.К. Жоғары мектеп педагогикасы [Электрондық ресурс]: электрондық оқулық / К.К. Шалгынбаева, Н. Албытова, Т.С. Сламбекова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Респ. жоғары оқу орындары аралық электрондық кітапхана. - Алматы: РМЭБ, 2016. 9. Жаксылыкова, Н.Е. Учебно-методический комплекс для PhD докторанта по дисциплине "Педагогическая деятельность преподавателя высшей школы" [Текст]: для PhD докторантов всех спец. / Н.Е. Жаксылыкова.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 104 с. 10. Жаксылыкова, Н.Е. Вузовская педагогическая практика для докторантуры PhD [Текст]: учеб.-метод. пособие / Н.Е. Жаксылыкова, А.А. Тленбаева; М-во образования и науки РК; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2013.- 50с 11. Жаксылыкова, Н.Е. Педагогическая практика для магистратуры [Текст]: учеб.-метод. пособие / Н.Е. Жаксылыкова, А.А. Тленбаева; КазНАУ.- Алматы, 2015.- 58с.

Пәннің коды мен атауы (Қазақша, ағылшынша)	TOSUHZ 60207 «Тағам өндірісі саласындағы ұлттық және халықаралық заңнама» NIFL 60207- National and international food law
Пәннің фасилитаторы /тьюторы	Фасилитатор: а.ш.ғ.к., ассоц. профессор Жамурова В.С.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07210 - «Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	I
Пәннің пререквизиттері	Тағам қауіпсіздігіндегі ғылыми зерттеулер әдіснамасы, тамақ қауіпсіздігінің экологиялық көрсеткіштерінің мониторингі
Пәннің постреквизиттері	Магистерлік диссертацияны рәсімдеу
Пәнді оқу мақсаты	Пәннің мақсаты- магистранттардың ұлттық және халықаралық заңнама деңгейінде тамақ өндірісі саласында тереңдетілген теориялық білім мен практикалық дағдыларды алуы.
Пән мазмұны	Курсты игеру барысында магистрант осы саладағы заңдар мен нормативтік актілерді, стандарттардың барлық түрлерін, Кеден одағы бекіткен барлық тамақ өнімдеріне арналған техникалық регламенттерді зерттейді.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді оқу нәтижесінде магистрант білуі керек: - тамақ өндірісі саласындағы нормативтік құжаттарын; - ҚО бекітілген техникалық регламенттерін; - түсіну: - осы саладағы нормативтік және құқықтық құжаттардың маңызы; - тамақ өнімдеріне қойылатын халықаралық және заманауи талаптар; - қолдану: - Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау саласындағы білімін; құзыретті болу: - ҚР нормативтік құжаттарын қолдануда және тамақ өнімдерін өндіру мен тұтыну үшін халықаралық талаптарда.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 кезең 15 апта
Әдебиеттер тізімі	Негізгі әдебиеттер тізімі Негізгі 1 Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимульдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б. 2 Маликтаева, П.М. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау [Мәтін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 196 б. 3 Кеден Одағының техникалық регламенттері 4 ҚР заңнамалары Қосымша

	1 ДиМаттео, Л.А. Халықаралық бизнес құқығы және заңнамалық орта [Мәтін]: транзакциялық тұрғыдан зерделеу / Л.А. ДиМаттео; ауд. К.М.Абишова, Г.С.Жолдасбаева, Е.Н.Искаков [ж.т.б.]; "Ұлттық аударма бюросы" қоғамдық қоры.- 3-бас.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2019.- 680 б.- (Рухани жаңғыру. Жаңа гуманитарлық білім. Қазақ тіліндегі 100 жаңа оқулық)
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ShKVSBK 4334 - Шекарада және көлікте ветеринариялық-санитариялық бақылау және қадағалау VSCSBT 4334- Veterinary and sanitary control and supervision at the border and transport
Пәннің ПОҚ	Вакансия
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	«7M07210 – Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	1
Пәннің пререквизиттері	Тағам қауіпсіздігіндегі ғылыми зерттеулер әдіснамасы, тамақ қауіпсіздігінің экологиялық көрсеткіштерінің мониторингі
Пәннің постреквизиттері	Магистерлік диссертацияны рәсімдеу
Пәнді оқыту мақсаты	Пәннің мақсаты- магистранттардың ұлттық және халықаралық заңнама деңгейінде тамақ өндірісі саласында тереңдетілген теориялық білім мен практикалық дағдыларды алуы.
Пән мазмұны	Тәртіп адамдардың денсаулығын, жануарлардың әлауқатын және қоршаған ортаны қорғауды қамтамасыз ететін ветеринариялық бақылауға және қадағалауға жататын ветеринариялық объектілерге білікті инспекциялар жүргізуге, алған теориялық білімдері мен дағдыларын ҚР кеден ісінің кәсіби қызметінде қолдануға үйретеді.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді оқу нәтижесінде магистрант білуі керек: - тамақ өндірісі саласындағы нормативтік құжаттарын; - КО бекітілген техникалық регламенттерін; - түсіну: - осы саладағы нормативтік және құқықтық құжаттардың маңызы; - тамақ өнімдеріне қойылатын халықаралық және заманауи талаптар; - қолдану: - Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау саласындағы білімін; құзыретті болу: - ҚР нормативтік құжаттарын қолдануда және тамақ өнімдерін өндіру мен тұтыну үшін халықаралық талаптарда.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 немесе 2 кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі әдебиеттер тізімі

	<p>Негізгі</p> <p>1 Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимұльдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б.</p> <p>2 Маликтаева, П.М. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау [Мәтін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 196 б.</p> <p>3 Кеден Одағының техникалық регламенттері</p> <p>4 ҚР заңнамалары</p> <p>Қосымша</p> <p>ДиМаттео, Л.А. Халықаралық бизнес құқығы және заңнамалық орта [Мәтін]: транзакциялық тұрғыдан зерделеу / Л.А. ДиМаттео; ауд. К.М. Абишова Г.С.Жолдасбаева, Е.Н.Искаков [ж.т.б.]; "Ұлттық аударма бюросы" қоғамдық қоры.- 3-бас.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2019.- 680 б.- (Рухани жаңғыру. Жаңа гуманитарлық білім. Қазақ тіліндегі 100 жаңа оқулық)</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы	ShOTZA 60206 - Тағам шикізаты мен өнімдерін талдаудың заманауи әдістері
Пәннің фасилитаторы /тьюторы	т.ғ.д., қауым. профессор Каимбаева Л. А.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07210 – «Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	I
Пәннің пререквизиттері	Тамақ өнеркәсібінде шикізатты кешенді пайдалану
Пәннің постреквизиттері	Магистерлік диссертацияны рәсімдеу
Пәнді оқу мақсаты	Пәннің мақсаты- тағам өнімдерін, тағамдық қоспаларды, тағамдық заттар мен ксенобиотиктерді, тамақ өнімдерін ластанудың негізгі жолдарын, ластаушы заттардың токсикологиялық және гигиеналық сипаттамаларын, генетикалық түрлендірілген өнімдерді, биологиялық белсенді заттар мен қаптама материалдарын жіктеуімен танысу, бірқатар ластаушылардың сандық анықтау әдістерін, азық-түлік өнімдері мен азық-түлік шикізаттарын сертификаттау жүйесін ұйымдастыру, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін реттейтін нормативтік құжаттар
Пән мазмұны	Тамақ шикізаты мен өнімдерін зерттеу әдістерінің жіктелуі. Азық-түлік шикізаты мен өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін кешенді бағалау. Негізгі ұғымдар мен терминдер. Сынамаларды талдау мен дайындаудың жалпы принциптері Тамақ өнімдерінің сапасын бағалаудың органолептикалық әдістері. Тамақ өнімдерінің реологиялық қасиеттерін зерттеудің аспаптық әдістері. Тамақ шикізаты мен өнімдерінің құрамы мен қасиеттерін зерттеудің физика-химиялық әдістері. Спектроскопия. Шикізат пен дайын өнімнің химиялық құрамы мен қауіпсіздігін анықтау үшін спектрлерді пайдалану.

Пәннің құзіреттілігі	<p align="center">Пәннің меңгергеннен кейін магистрант:</p> <p>- біледі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі көрсеткіштерін сапалық және сандық талдау әдістемелерін, тамақ өнімдерін талдау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттарды; - тамақ өнімдерін талдаудың заманауи әдістерін; - заттардың құрамы мен қасиеттері арасындағы теориялық заңдылықтарды. <p>- түсінеді:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксперимент дағдыларын, химиялық реакцияларды алу және зерттеудің негізгі аналитикалық әдістерін игеру; - эксперименттер жүргізген кезде заманауи оқыту мен ғылыми жабдықта жұмыс істеу дағдысына ие болу; <p>- қолдана алады:</p> <p>аналитикалық және физика-химиялық зерттеулерде қолданылатын дәйекті жабдықтағы тәжірибесі бар болу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксперименттердің нәтижелерін есепке алу және өндеудің жеке әдістерін білу; <p>- құзретті:</p> <ul style="list-style-type: none"> - физикалық және химиялық қасиеттеріне қатысты химиялық материалдардың қауіпсіз қолданылу әдістеріне, мүмкін тәуекелдерді бағалау білу.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 немесе 2 кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p><i>Негізгі әдебиеттер:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лурье, И. С. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: Справочник / И. С. Лурье, Л. Е. Скокан, А. П. Цитович. – М.: Колос, 2003. – 416 с. 2. Максимов, А. С. Лабораторный практикум по реологии сырья, полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного, макаронного и кондитерских производств / А. С. Максимов, В. Я. Черных. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2004. – 163 с. 3. Подлегаева, Т. В. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / Т. В. Подлегаева, А. Ю. Просеков. – Кемерово: изд-во КемТИПП, 2004. – 82 с 4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (СанПиН 2.3.2.1078 — 01). Приложение. Список пищевых добавок, разрешенных к применению при производстве пищевых продуктов. Приложение. Список пищевых добавок, запрещенных к применению при производстве пищевых продуктов. 5. А.Қ.Смағұлов, Қ.А. Сағындықов. Ауыл шаруашылық өнімдерін сапасын сараптау және бағалау. Изд-во КазНАУ. Алматы, 2005 г. 390. <p><i>Қосымша әдебиеттер:</i></p>

	<p>6. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность / под общ. ред. В. М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 278 с.</p> <p>7. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 - Органолептический анализ. Методология исследования вкусовой чувствительности.</p> <p>8. ГОСТ Р ИСО 5496-2005 - Органолептический анализ. Методология обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарындағы технокимиялық бақылау
Пәннің ПОҚ	Вакансия
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	«7M07210 – Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	1
Пәннің пререквизиттері	Химия (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәнді оқыту мақсаты	Кәсіптік және арнайы пәндерді игеруге мүмкіндік беретін химия пәнінен білім беру.
Пән мазмұны	
Пәннің күзiреттiлiгi	
Қорытынды бақылау нысаны	
Пәннің оқытылу мерзiмi	
Әдебиеттер тiзiмi	

Пәннің коды мен атауы (Қазақша, ағылшынша)	ESOGS 60332 Ет-сүт өнеркәсібіндегі гигиена және санитария HSMMDI 60332 -Hygiene and sanitation in the meat and dairy industry
Пәннің фасилитаторы /тьюторы	Каимбаева Л.А.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07210 - Тағам қауіпсіздігі
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	I
Пәннің пререквизиттері	Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі
Пәннің постреквизиттері	Тағам өнімдерінің химиялық ластауыштарын сәйкестендіру
Пәнді оқу мақсаты	Пәннің мақсаты-магистранттардың ет-сүт өнімдерінің санитариясы мен гигиенасы саласында терең теориялық білім мен практикалық дағдыларды игеруі.
Пән мазмұны	Курсты игеру барысында магистрант шикізатқа әсер етудің физикалық, химиялық, микробиологиялық және басқа тәсілдерін қолдана отырып, өнім өндіру технологиясын,

	прогрессивті бағыттарды, өндірілетін өнімнің сапасы мен ассортиментін жетілдіруді, санитария мен гигиенаның заманауи талаптарын ескере отырып, ет-сүт өндірісін дамытудың негізгі жолдарын зерттейді.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін магистрант:</p> <ul style="list-style-type: none"> - біледі - ет және сүт шикізаты негізінде тамақ өнімдерін өндіруге арналған мал шаруашылығы өнімдерінің негізгі түрлерін жіктеу және сипаттау; - заманауи технологиялар және олардың санитариясы мен гигиенасы; - ет және сүт шикізатының сапасына қойылатын талаптар және дайын өнімді бақылау; - түсінеді: - тамақ өнімдерінде өңдеу кезінде болатын процестерге байланысты технологиялық режимдерді таңдау (биохимиялық, микробиологиялық және коллоидтық процестер, вакуумдық өңдеу, кептіру, гидротермиялық және термиялық өңдеу); - технологиялық карталармен жұмыс істеу және оларды азық-түлікпен қамтамасыз ету бойынша бақылау; - қолдана алады: өнімнің осы түрінің құрамы мен сапасына ғылыми негізделген талаптар негізінде рецептуралық композицияларды талдау және әзірлеу; - құзретті: азық-түлік өнімдерін өндіру саласындағы өндірістің технологиялық режимдерін реттеу принциптерінде сапасын бақылау.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ет өнімдерін өндірудің физика-химиялық және биохимиялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова, Л.С.Бакирова.- Алматы: ССК, 2019.- 160 б. 2. Мұратова, Б.А. Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена [Мәтін]: оқулық / Б.А. Мұратова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2019.- 224 б. 3. 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. 4. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.К.Касымов, Б.К.Асенова, А.Н.Нургазезова [и др.]; МОН РК.- Алматы: ССК, 2019.- 328 с. 5. Исабаева, Г.М. Ет және ет өнімдері [Мәтін] = Мясо и мясопродукты / Г.М. Исабаева.- кейс.- Алматы: ССК, 2018.- 96 б. 6. Ли, М.В. Гигиена питания [Текст]: учеб.-метод. пособие / М.В. Ли, А.Б. Бужикеева, Е.Ю. Ушанская.- Алматы: ССК, 2018.- 220 с.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TOSG- Тағам өнеркәсібіндегі санитария және гигиена
Пәннің ПОҚ	Вакансия
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	«7M07210 – Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	1
Пәннің пререквизиттері	Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі
Пәннің постреквизиттері	Тағам өнімдерінің химиялық ластауыштарын сәйкестендіру
Пәнді оқыту мақсаты	Пәннің мақсаты-магистранттардың тағам өнімдерінің санитариясы мен гигиенасы саласында терең теориялық білім мен практикалық дағдыларды игеруі.
Пән мазмұны	Жалпы және өнеркәсіптік санитария, тамақ өндірісінің гигиенасы негіздерін терең зерттеу, микроорганизмдердің рөлі, санитария және гигиена туралы ғылыми дүниетанымды қалыптастыру, Денсаулық сақтау туралы заманауи кешенді ғылым ретінде санитария мен тамақтану гигиенасының тұжырымдамалық негіздерімен танысу, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы білім негізінде гигиеналық дүниетанымды қалыптастыру.
Пәннің құзреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін магистрант:</p> <ul style="list-style-type: none"> - біледі - ет және сүт шикізаты негізінде тамақ өнімдерін өндіруге арналған мал шаруашылығы өнімдерінің негізгі түрлерін жіктеу және сипаттау; - заманауи технологиялар және олардың санитариясы мен гигиенасы; - ет және сүт шикізатының сапасына қойылатын талаптар және дайын өнімді бақылау; - түсінеді: - тамақ өнімдерінде өңдеу кезінде болатын процестерге байланысты технологиялық режимдерді таңдау (биохимиялық, микробиологиялық және коллоидтық процестер, вакуумдық өңдеу, кептіру, гидротермиялық және термиялық өңдеу); - технологиялық карталармен жұмыс істеу және оларды азық-түлікпен қамтамасыз ету бойынша бақылау; - қолдана алады: өнімнің осы түрінің құрамы мен сапасына ғылыми негізделген талаптар негізінде рецептуралық композицияларды талдау және әзірлеу; - құзретті: азық-түлік өнімдерін өндіру саласындағы өндірістің технологиялық режимдерін реттеу принциптерінде сапасын бақылау.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 немесе 2 кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<ol style="list-style-type: none"> 7. Ет өнімдерін өндірудің физика-химиялық және биохимиялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова, Л.С.Бакирова.- Алматы: ССК, 2019.- 160 б. 8. Мұратова, Б.А. Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена [Мәтін]: оқулық / Б.А. Мұратова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2019.- 224 б.

	<p>9. 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>10. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.К.Касымов, Б.К.Асенова, А.Н.Нургазезова [и др.]; МОН РК.- Алматы: ССК, 2019.- 328 с.</p> <p>11. Исабаева, Г.М. Ет және ет өнімдері [Мәтін] = Мясо и мясопродукты / Г.М. Исабаева.- кейс.- Алматы: ССК, 2018.- 96 б.</p> <p>12. Ли, М.В. Гигиена питания [Текст]: учеб.-метод. пособие / М.В. Ли, А.Б. Бужикеева, Е.Ю. Ушанская.- Алматы: ССК, 2018.- 220 с.</p>
--	--

Берілетін дәреже: : 7M07210 Тағам қауіпсіздігі білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	GTF 7201 Ғылым тарихы мен философиясы HPS 7201 History and philosophy of science
Пәннің ПОҚ	Заурбекова Л.Р.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	«7M07210 – Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит саны	4
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	1
Пәннің пререквизиттері	Философия
Пәннің постреквизиті	Факультет білім беру бағдарламаларындағы базалық және бейіндеуші пәндердің барлығы
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 күзіреттілігі	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>күзретті: өзіндік ғылыми-зерттеу және ғылыми-педагогикалық қызметті жүргізу; ғылыми мақалалар жазу, конференцияларда, симпозиумдарда сөз сөйлеу.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі</p> <p>1. Мырзалы С.К. Ғылымның тарихы мен философиясы. — Алматы: Бастау, 2014.</p> <p>2. Хасанов М. Ш., Петрова В. Ф. История и философия науки. - Ллксты: Казак университеті. 2013. - 150 с.</p> <p>Қосымша</p> <p>3. Нұрышева Г.Ж. Философия - Алматы, 2016.</p> <p>4. 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>5. Харари, Ю.Н. XXI ғасырға - 21 сабақ [Мәтін] / Ю.Н. Харари; ауд. Е.Искаков, М.Сенгірбай, Қ.Сімәділ; "Ұлттық аударма бюросы" қоғамдық қоры.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2019.- 384 б.- (Рухани жаңғыру. Жаңа гуманитарлық білім. Қазақ тіліндегі 100 жаңа оқулық).</p> <p>6. 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.)	ShT7202 - Шет тілі (кәсіби) FL 7202 - Foreign language (professional)
пәннің ПОҚ	Мулдабекова К.Т., Сиргебаева С.Т., Жылтырова Ж.Т., Амандыкова Г.Я.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	«7M07210 – Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредиттер саны	4
Оқыту түрі	күндізгі
Семестр/триместр	1
Пәннің пререквизиттері	Бакалавриат бағдарламасы бойынша шетел тілі (A1,A2,B1)
Пәннің постреквизиттері	B2,C1 Деңгейі

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: 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 ; 2.күнделікті және кәсіби сипаттағы әңгімеге қатыса білу , 3. сөйлеу этикетінің ережелерін сақтай отырып, монологиялық және диалогтік мәлімдеменің негізгі түрлерін игеру ; 4.іскерлік жазудың негізгі түрлерін меңгеру
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің ұзақтығы	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	1. «New English File. Intermediate». Student’s book. Oxford University Press, 2012. 2. Постельная, А.И. Разговорные темы [Текст]: методические указания / А.И. Постельная – Ухта: Изд-во УГТУ, 2014 3. Агабекян, И. П. Английский язык для ССУЗОВ [Текст]: учеб.пособие / И. П. Агабекян. - М.: ТК Велби, Издательство Проспект, 2015

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	BP 7204 Басқару психологиясы PM7204 Psychology of management
Пәннің ПОҚ	Аманбаева Э.А.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	«7M07210 – Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит саны	4
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	2
Пәннің пререквизиттері	Педагогикалық практика
Пәннің постреквизиті	ҒЗЖ, зерттеу практикасы
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	білуі керек: басқару процесінің психологиялық компоненті; кәсіптік қызметтегі басқару процесінің әдістері, заңдары және негізгі элементтері; басқарушылық қызметтің психологиялық ерекшелігі, басқарушылық қызметтің тиімділігіне әсер ететін менеджерлер мен бағыныштылардың жеке сипаттамалары; іскери қарым-қатынастың нысандары мен заңдылықтары және оны оңтайландыруға арналған ұсыныстар; іскерліктерін меңгеру: 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; меңгеруі керек: 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; құзыретті болуы тиіс: 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.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	1 Беляев, Ю.М. Инновационный менеджмент [Текст]: учебник / Ю.М. Беляев.- М.: Дашков и К*, 2014.- 220 с. 2 Кусаинова, Н.М. Психология и этика делового общения [Текст]: учеб.-метод. комплекс / Н.М. Кусаинова.- Алматы: Эпиграф 2016.- 240 с.

әннің коды мен атауы	KSZhB 7309 - Кәсіпкерлік саласындағы жобаларды басқару
----------------------	--

(қазақша, ағылшынша)	ЕРМ 7309 - Entrepreneurship project management
Пәннің ПОҚ	Сакибаева К.С.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	«7М07210 – Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит саны	7
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	2
Пәннің пререквизиттері	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар
Пәннің постреквизиті	ҒЗЖ, зерттеу практикасы
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 құзіреттілігі	білуі тиіс: жобаны басқарудың заманауи әдіснамасын; басқару объектісі ретінде жобалардың, бағдарламалардың анықтамалары мен түсініктерін; басқару субъектілері және олар пайдаланатын құралдар туралы анықтамалар мен түсініктерді; жобаның әртүрлі функционалдық салаларын басқару процестері мен құралдарын; жобаларды басқаруда қолданылатын қазіргі заманғы бағдарламалық құралдар мен ақпараттық технологияларды; жобаларды басқарудың даму тарихы мен үрдістерін; жобаны басқарудың негізгі құралдарын.; істеуі керек: жобаның стейкхолдерлерінің мақсаттары мен мүдделерін талдау; жобаның мақсатын, пәндік саласын және құрылымын анықтау; жобаны жүзеге асырудың күнтізбелік жоспарын есептеу; жобаның жиынтық жоспарының негізгі бөлімдерін қалыптастыру; жобаның тәуекелдерін талдау; жобаны басқарудың негізгі міндеттерін шешу үшін бағдарламалық құралдарды таңдауды жүзеге асыру. құзыретті болу: - жобалардағы командалық жұмыс дағдылары; кәсіпкерліктегі күрделі емес жобаларды өз бетінше басқару техникасы; жобаларды басқарудың барлық функционалдық салаларындағы күрделі жобаларды басқарушыға көмектесуге қабілетті болу; күрделі жобаларға команда жұмысына тиімді қатысуға қабілетті болу
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)

Әдебиеттер тізімі	<p>1. A Guide to the Project Management Body of Knowledge (PMBOK® Guide) 6th ed-2017</p> <p>2. Поташева, Г.А. Управление проектами (проектный менеджмент) [Текст]: учеб. пособие / Г.А. Поташева.- М.: ИНФРА-М, 2020.- 224 с.- (Высшее образование. Бакалавриат).</p> <p>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).</p> <p>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> <p>5. Bakirbekova, A.M. Managing innovative projects [Текст]: textbook / A.M. Bakirbekova, B.M. Pazykhaiyr; 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)	TKGZA 60303 - Тағам қауіпсіздігіндегі ғылыми зерттеулер әдіснамасы MSRFS 60303 - Methodology of scientific research in food safety
Пәннің фасилитаторы /тьюторы	фасилитатор: т.ғ.д., қауым. профессор Каимбаева Л. А.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07210 - "Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр/триместр	2 семестр
Пәннің пререквизиттері	Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі, тамақ өнімдерін өндірудің ресурс үнемдейтін технологиялары
Пәннің постреквизиттері	Магистерлік диссертацияны рәсімдеу
Пәнді оқу мақсаты	"Тамақ қауіпсіздігіндегі ғылыми зерттеулер әдіснамасы" білім алушыларда тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылаудың кәсіби дағдыларын және жануар, өсімдік шикізатынан жасалған өнімдерді ғылыми зерттеу ерекшеліктерін зерттейтін пәндерді меңгеруге дайындығын қалыптастыратын пән болып табылады.
Пән мазмұны	<p>- зерттеу міндеттерін қою, эксперименттік жұмыс әдістерін таңдау, ғылыми зерттеулердің нәтижелерін түсіндіру және ұсыну қабілеті;</p> <p>- 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.</p>
Пәннің құзіреттілігі	<p>пәнді оқу нәтижесінде студент білуі керек:</p> <p>- ет шикізаты негізінде тамақ өнімдерін өндіруге арналған мал шаруашылығы өнімдерінің негізгі түрлерінің жіктелуі және сипаттамасы;</p>

	<p>- функционалдық мақсаттағы өнім өндіру үшін экологиялық қауіпсіз мал шаруашылығы шикізатын өсірудің заманауи технологиялары;</p> <p>- ет шикізаты мен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар;</p> <p>- түсіну:</p> <p>- белгілі бір өнімді өндірудің әлеуметтік қажеттілігі мен экономикалық орындылығын анықтау;</p> <p>- адамның қоректік заттарға деген негізгі қажеттіліктері және олардың организмдегі биологиялық рөлі;</p> <p>- функционалдық бағыттағы ет шикізаты негізінде тамақ өнімдерін өндіруге қойылатын тағамдық және технологиялық талаптар;</p> <p>- қолдану:</p> <p>халықтың әртүрлі топтарының ұтымды және теңгерімді тамақтануын қамтамасыз ету үшін көп компонентті тамақ өнімдерін модельдеудің негізгі принциптері:</p> <p>- тамақ өнімдерінде өңдеу кезінде болатын процестерге байланысты технологиялық режимдер (биохимиялық, микробиологиялық және коллоидтық процестер, вакуумдық өңдеу, кептіру, гидротермиялық және термиялық өңдеу);</p> <p>- тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық карталарымен және технологиялық схемаларымен жұмыс істеу;</p> <p>- өнімнің осы түрінің құрамы мен сапасына ғылыми негізделген талаптар негізінде рецептуралық композицияларды талдау және әзірлеу;</p> <p>- функционалдық тамақтануға арналған жаңа өнім түрлерін өндірудегі инновациялық технологиялық шешімдер;</p> <p>- құзыретті болу:</p> <p>- өндірістің орналасқан жеріне байланысты тамақ өнімдерін өндіру саласындағы өндірістің технологиялық режимдерін реттеу принциптерінде.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	2 кезең 15 апта
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі әдебиеттер тізімі</p> <p>Негізгі</p> <p>1 Алимарданова, М. Технохимический контроль мясных продуктов [Текст]: практикум / М. Алимарданова.- Астана: Фолиант, 2010.- 224 с.</p> <p>2 Alimardanova, M.K. Theory of food technology [Текст]: textbook / M.K. Alimardanova, V.L. Petchenko, N. Zhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017.- 245 p.</p> <p>3 Баранов, Б.А. Методы контроля микроколичества пестицидов в продуктах питания и объектах окружающей среды [Текст]: учеб. пособие / Б.А. Баранов, А.Д. Серикбаева, Л.К. Бупебаева.- Алматы: Эпиграф, 2015.- 244 с.</p> <p>4 Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин.- 4-е изд.- М.: Дашков и К*, 2014.- 211 с.</p> <p>5 Темербаева, М.В. Безопасность пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева. - Алматы: Эверо, 2017.- 312 с.</p>

	<p>6 Тасмағамбет, А.Т. "Ет және сүт өнімдерінің биохимиясы" пәнінің магистранттерге арналған оқу-әдістемелік кешені [Мәтін]: 5В120200-Ветеринариялық санитария; 5В080200-Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы / А.Т. Тасмағамбет, С.Н. Сәрімбекова.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 107 б.</p> <p>7. Узаков, Я.М. Белки и пищевые волокна в мясных технологиях [Текст]: моногр. / Я.М. Узаков, В.В. Прянишников, А.В. Ильтяков; Алматинский технологический университет РУМС МОН РК.- Алматы: Эверо, 2014.- 212 с.</p> <p>Қосымша</p> <p>8. Алимарданова, М. Технология переработки мяса и мясных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М. Алимарданова, Р. Хакимова.- Астана: Фолиант, 2009.- 368 с.</p> <p>9 Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]. Кн.2. Технология мясных продуктов / И.А. Рогов.- М.: Колос, 2009.- 711 с.</p> <p>10 Хамитова, Б.М. Азық-түлік өнімдерінің тауарларын тану [Мәтін]: оқу құралы / Б.М. Хамитова, Ш.Б. Тасыбаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 164 б.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (Қазақша, ағылшынша)	ТКЕКМ 70306. Тағам қауіпсіздігінің экологиялық көрсеткіштерінің мониторингі
Пәннің фасилитаторы /тьюторы	Тьютор: Вакансия
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7МО7210 - Тағам қауіпсіздігі
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	II
Пәннің пререквизиттері	биохимия, тағам химиясы
Пәннің постреквизиттері	Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі
Пәнді оқу мақсаты	магистранттардың тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі индикаторларының экологиялық мониторингінің теориясы мен әдістемесі туралы түсініктерін қалыптастыру
Пән мазмұны	Экологиялық мониторинг теориясы, типтері мен әдістері туралы білімді қалыптастыру, оларды қолданудың практикалық дағдыларын дамыту, қоршаған ортаның мониторингі жүйесіндегі негізгі түсініктермен танысу, қоршаған орта мониторингі және оны ұйымдастыру түрлері, талдау және мониторинг жүргізу дағдыларын меңгеру, табиғи және антропогендік экожүйелердің компоненттерінің әсері
Пәннің күзиреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін магистрант:</p> <p>- біледі- экологиялық мониторингтің негізгі ғылыми тұжырымдамалары мен теориялық негіздерін; экологиялық мониторингтің әртүрлі аспектілерін ескере отырып, әр түрлі ақпарат көздерін талдау және дайындау;</p> <p>- түсінеді: тамақ қауіпсіздігінің экологиялық мониторингінің негізгі қолданбалы бағыттарын.</p>

	<p>- қолдана алады: экожүйелер мен табиғи орта жағдайының көрсеткіштерін бағалау үшін;</p> <p>- құзретті: қоршаған ортаның ластануын реттеу және биологиялық механизмдер арқылы тағамның экологиялық әсерін бағалау әдістері мен анықтау дағдылары.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	2 кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шмарова И.Н. Основные понятия, принципы и система экологического мониторинга. Алматы: Атамекен, 2002 – 139 с. 2. Голицин А.Н. Промышленная экология и мониторинг загрязнения природной среды. М.: ОНИКС, 2007 – 331 с. 3. Иванов Н.И., Фадин И.М. Инженерная экология и экологический менеджмент. М.: Логос, 2004 – 520 с. 4. Экологический Кодекс Республики Казахстан – 2007 <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Горбылева А.И. Почвоведение с основами геологии. Минск: Новое знание, 2002 – 304 с. 6. Сборник нормативных актов «Охрана окружающей среды». Алматы: ЮРИСТ. 2005, 220 с. 7. https://thepresentation.ru/ekologiya/ekologicheskiy-monitoring-10

Модульдің коды мен атауы (каз, англ)	ТОНЛІ 70307 «Тағам өнімдерін химиялық ластауыштарын сәйкестендіру» ICPFР 70307- Identification of chemical pollutants in food products
Пәннің ПОҚ	Вакансия
Цикл	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7М07210 – Тағам қауіпсіздігі
Кредит	6
Оқу түрі	күндізгі
Семестр/ триместр	3- семестр
Пререквизиттері	Стандарттау, Химия
Постреквизиттері	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесі
Мақсаты	Тағам өнімдерінің негізгі компоненттерінің химиялық қасиеттерін білу, тамақ өнімдерін қайта өңдеу, сақтау және бұзу кезінде тамақ компоненттерімен бірге болатын химиялық реакцияларды түсіну, сондай-ақ эксперименттерді жобалау мен жүргізу, түсіндіру нәтижелерін алу.
Мазмұны	Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалаудың теориялық мәселелерін, сәйкестендіру әдістері мен тәсілдерін, өнім атауын құрудың жалпы ережелерін, тамақ қауіпсіздігін бағалау өлшемдерін, сынамаларды талдау мен дайындаудың жалпы принциптерін, тамақ өнімдерінің сапасын бағалаудың органолептикалық әдістерін, сәйкестендірудің физикалық-химиялық әдістерін, тамақ

	өнімдерін люминесценттік талдауды және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін зерделеу.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - білуі тиіс – тамақ өнімдерінің негізгі компоненттерін талдаудың жалпы принциптері; сәйкестендірудің негізгі әдістері мен тәсілдері, сынамаларды іріктеу және дайындау тәсілдері; тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін кешенді бағалау; физикалық, химиялық және физика-химиялық зерттеу әдістері және өнімдерді талдау; - түсіну керек - тамақ өнімдерінің сапасын бағалауды сәйкестендіру әдістемесін жүргізуді, өндірістік процесті бақылау талаптарын, процестерді нормативтік құжаттармен қамтамасыз етуді түсіну; - қолдана алады - сәйкестендірудің теориялық негіздерін пайдалану және өнімнің химиялық құрамын зерттеу, бақылау және анықтау мақсатын сауатты қалыптастыру; тамақ өндірісінің ерекшелігіне байланысты перспективалық технологиялық шешімдерді анықтау үшін талдау әдісін таңдауды ғылыми негіздеу.; -құзыретті болу керек- тамақ өнімдерінің физика-химиялық көрсеткіштерін анықтау бойынша стандартты зерттеулер жүргізу.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кощев А.К., Лившиц О.Д., Добросердова И.И. Люминесцентный анализ пищевых продуктов. Пермь: Пермское книжное издательство, 2000. 2. Парамонова Т.Н. Экспресс-методы оценки качества продовольственных товаров. М.: Экономика, 2008. 3. Питулин П.И. Состояние и перспективы применения люминесцентного анализа в ветеринарии. Тез. док. совещ. по применению методов люм. анализа в сель.хоз., АН СССР, Л., 2011. 4. Белановский А. Основы биофизики и ветеринарии. М.: Дрофа, 2007 г. 5. Кожанов Т.С., Рысменде С.С. Курс физики. Т.1,2. – Алматы, 2000г. 6. Трофимова Т.И. Курс физики. М.: Высшая школа, 2009г. 7. Волькенштейн В.С. Сборник задач по общему курсу физики. СПб. : Профессия, 2007 г. 8. Gacula M. C. Jr., Sing H. J. Statistical Methods in Food and Consumer Research. – Academic Press: NY, 2007. 9. Franz V. Authenticity of fats on oils / V. Franz, B. Manuela // European Joun. Of Lipid Science and Tech. -2000. P. 68-694. <p>Қосымша</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. Ловачева Г.Н., Успенская Н.Р. Новые методы исследования продуктов в общественном питании. М.: Экономика, 2008. 11. Зорин В.П., Черенкевич С.Н. Исследование с помощью люминесцентных методов патологических изменений в молоке при мастите. Тез.док. Вс. науч. совещ.

"Люминесцентные методы исследования в сельском хозяйстве и перерабатывающей промышленности", Минск, 2012.

12. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. М.: Вс. Ин. Питания, 2009.

13. В.Н. Гиренко, М.И. Голланд. Люминесцентный анализ картофеля, овощей, плодов и других товаров. Г. И. Торговой литературы. М. 2011.

14. Методические указания: Сакипова Ш.Е., Жукина А.Б., Изенбаева С.Б., Нуркамыт А.Б. Основы биофизики. Алматы, 2012г.

15. Мусабеков О. Задачи по биофизике. КазНАУ, 2003г.

16. Precht D. Analysis and seasonal variation of conjugated linoleic acid and further cis-/trans-isomers of C₁₈:i and C₁₈:2 in bovine milk fat / D. Precht, J. Molkentin // Kiel. Milchwirt. Forschungsber. 2009. - V. 51, № 1. - P. 6378.

17. Precht D. Analysis and seasonal variation of conjugated linoleic acid and further cis-/trans-isomers of C₁₈:i and C₁₈:2 in bovine

2 курс

Цикл	Код	Пән атауы	Академ. кредиттер
3 семестр – 30 академиялық кредитов			
ЖОО компоненті -21 кр			
ЖК	MBR 70302	Бизнес шешімді модельдеу	4
ЖК	Con 70301	Конфликтология	4
ЖК	ZP 7311	Зерттеу практика	3
ЖК		Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (МҒЗЖ)	10
Таңдау компоненті – 17 кр			
ТК/ПП	RUTOOT 70309	Ресурс үнемдеуші тағам өнімдерін өңдеу технологиялары	5
	ESOGS 70309	Ет-сүт өнеркәсібіндегі гигиена және санитария	
ТК/ПП	TOHLS 70307	Тағам өнімдерінің химиялық ластауыштарын сәйкестендіру	6
	ShTOTZA 70307	Шикізат және тағам өнімдерін талдаудың заманауи әдістері	
ТК/ПП	KKMK 70308	Қауіп-қатер менеджменті және коммуникациясы	6
	TOSUHZ 70308	Тағам өндірісі саласындағы ұлттық және халықаралық заңнама	
4 семестр – 30 академиялық кредитов			
ЖОО компоненті – 22 кр			
ЖОО		Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (МҒЗЖ)	10
ЖОО	КА	Қорытынды аттестация	12

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	BShM 70302 - Бизнес шешімдерді модельдеу MBS 70302 - Modeling of business solutions
Пәннің ПОҚ	Ахметов К.А.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07210 – Тағам қауіпсіздігі
Академиялық кредит саны	4
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	3
Пәннің пререквизиттері	Информатика, математикалық статистика, өндірістік процестерді модельдеу және Экономикалық теория негіздері.
Пәннің постреквизиті	ҒЗЖ, (Ғылыми-зерттеу жұмысы).
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, агробизнесінің 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 күзиреттілігі	білуге: -операцияларды зерттеу әдістері мен модельдерін қолдана отырып жобалау әдістемесі, оның ішінде аграрлық өндірісті модельдеу, аграрлық-салалық және экономикалық факторлардың кешенін ескере отырып, агроинженерлік объектілер мен процестердің өндірістік параметрлерін оңтайландырудың математикалық модельдерін әзірлеу, сызықтық және бүтін бағдарламалау есептерінің модельдерін жасау әдістері, сондай-ақ алдын ала орналастыру әдістері мен әдістері және шағын ауылшаруашылық кәсіпорындарында аграрлық ресурстарды оңтайлы пайдалану. білу: -кәсіби қызметте жаратылыстану-ғылыми пәндердің негізгі заңдарын қолдану, аграрлық жүйеде математикалық талдау мен

	<p>модельдеу, теориялық және эксперименттік зерттеу әдістерін қолдану.</p> <p>меңгеруі:- 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: - 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. 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. 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.

	<p>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.</p> <p>19. Ленькова Р.К. Моделирование и оптимизация в агропромышленном комплексе. Курс лекций, Учебно-методическое пособие. – Горки: Белорусская государственная сельскохозяйственная академия, 2019. – 64 с.</p> <p>20. Морозов В.В. Исследование операций в задачах и упражнениях / В.В. Морозов, А.Г. Сухарев, В.В. Федоров. – М.: Гостехиздат, 2016. - 595 с.</p> <p>21. Павловский Ю. Н. Компьютерное моделирование. Учебное пособие / Ю.Н. Павловский, Н.В. Белотелов, Ю.И. Бродский. – М.: Физматкнига, 2014. – 304 с.</p> <p>22. Программирование, численные методы и математическое моделирование / И.Г. Семакин и др. – М.: КноРус, 2016. – 304 с.</p> <p>23. Рейзлин В. И. Математическое моделирование. Учебное пособие / В.И. Рейзлин. – М.: Юрайт, 2016. – 128 с.</p> <p>26. Стронгин Р. Г. Исследование операций. Модели экономического поведения / Р.Г. Стронгин. – М.: Интернет-университет информационных технологий, Бином. Лаборатория знаний, 2016. – 208 с.</p> <p>27. Токарев В. В. Модели и решения. Исследование операций для экономистов, политологов и менеджеров / В.В. Токарев. – М.: ФИЗМАТЛИТ, 2014. – 408 с.</p> <p>28. Федоткин И. М. Математическое моделирование технологических процессов / И.М. Федоткин. – М.: Ленанд, 2015. – 416 с</p> <p>29. Юдин С. В. Математика и экономико-математические модели. Учебник / С.В. Юдин. – М.: Инфра-М, РИОР, 2016. – 376 с</p> <p>30. Юмагулов М. Г. Введение в теорию динамических систем. Учебное пособие / М.Г. Юмагулов. – М.: Лань, 2015. – 272 с.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	Соп 70301 – Конфликтология Соп 70301 - Conflictology
Пәннің ПОҚ	Аманбаева Э.А.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7М07210 – Тағам қауіпсіздігі
Академиялық кредит саны	4
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	3
Пәннің пререквизиттері	Тарих және философия ғылымдары, Жоғары мектеп педагогикасы
Пәннің постреквизиті	ҒЗЖ, (Ғылыми-зерттеу жұмысы).
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 қалыңыстарды басқару технологиясы ретінде. Қоғамдағы қалыңыстар. 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 күзiреттiлiгi	бiлуге тиiс: • Жанжалдарды басқарудың негiзгi кезендерi мен бағыттары Қақтығыстардың негiзгi түсiнiктерi, категориялары және жiктелуi • қақтығыстардың факторлары мен шарттары • Жанжалдың даму кезендерi, қақтығыстың дамуының деструктивтi және сындарлы жолдары; • Жанжал жағдайындағы мінез-құлық стратегиясы мен тактикасы; қабiлеттi болуы керек: • ақпаратты талдаңыз және жанжал туғызатын факторлар мен жағдайларды анықтаңыз; Тұлғааралық қақтығыстарды шешудiң негiзгi әдiстерi мен технологияларын қолдану; • жанжалдардың алдын-алу әдiстерi мен технологияларын қолдану; туындаған қақтығыстардың жағымсыз салдарын түзету; құзыреттi болуы керек: - персоналды басқарудың заманауи технологияларына, соның iшiнде мәдениетаралық ортаға негiзделген тұлғааралық, топтық және ұйымдастырушылық коммуникацияларды құру кезiнде шиеленiстi жағдайларды шешуде.
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзiмi	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тiзiмi	1.Абдрахманова, А.Т. Конфликтология [Мәтiн]: оқу-әдiстемелiк құралы / А.Т. Абдрахманова, М.П. Оспанбаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 130 б. 2.Мырзаханова, М.Н. Құқықтық конфликтология және медиация негiздерi [Мәтiн]: оқу құралы / М.Н. Мырзаханова, Е.Н. Мырзаханов. Алматы: TechSmith, 2018.- 124 б.

Пәннің коды мен атауы (Қазақша, ағылшынша)	RUTOOT 70309- Ресурс үнемдеуші тағам өнімдерін өңдеу технологиялары RSTFP70309- Resource-saving technology of food production
Пәннің фасилитаторы /тьюторы	Фасилитатор: т.ғ.д., профессор Каимбаева Л.А.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07210 - «Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	3
Пәннің пререквизиттері	Тамақ қауіпсіздігінің экологиялық көрсеткіштерінің мониторингі
Пәннің постреквизиттері	Магистерлік диссертация
Пәнді оқу мақсаты	Пәннің мақсаты-магистранттардың тамақ өнеркәсібіндегі қалдықсыз, қалдығы аз, ресурс үнемдейтін технологиялар

	саласында тереңдетілген теориялық білім мен практикалық дағдыларды алуы.
Пән мазмұны	Курсты игеру барысында магистрант шикізатқа әсер етудің физикалық, химиялық, микробиологиялық және басқа әдістерін қолдана отырып, өнім өндіру технологиясын, прогрессивті бағыттарды, өндірілетін өнімнің сапасы мен ассортиментін жетілдіруді, заманауи экологиялық талаптарды ескере отырып, қалдықсыз технологияларды дамытудың негізгі жолдарын зерттейді.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәнді оқу нәтижесінде студент білуі керек :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ет шикізаты негізінде тамақ өнімдерін өндіруге арналған мал шаруашылығы өнімдерінің негізгі түрлерінің жіктелуі және сипаттамасы; - функционалдық мақсаттағы өнім өндіру үшін экологиялық қауіпсіз мал шаруашылығы шикізатын өсірудің заманауи технологиялары; - ет шикізаты мен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар; - түсіну: - белгілі бір өнімді өндірудің әлеуметтік қажеттілігі мен экономикалық орындылығын анықтау; - адамның қоректік заттарға деген негізгі қажеттіліктері және олардың организмдегі биологиялық рөлі; - функционалдық бағыттағы ет шикізаты негізінде тамақ өнімдерін өндіруге қойылатын тағамдық және технологиялық талаптар; - қолдану: <p>халықтың әртүрлі топтарының ұтымды және теңгерімді тамақтануын қамтамасыз ету үшін көп компонентті тамақ өнімдерін модельдеудің негізгі принциптері:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өнімдерінде өңдеу кезінде болатын процестерге байланысты технологиялық режимдер (биохимиялық, микробиологиялық және коллоидтық процестер, вакуумдық өңдеу, кептіру, гидротермиялық және термиялық өңдеу); - тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық карталарымен және технологиялық схемаларымен жұмыс істеу; - өнімнің осы түрінің құрамы мен сапасына ғылыми негізделген талаптар негізінде рецептуралық композицияларды талдау және әзірлеу; - функционалдық тамақтануға арналған жаңа өнім түрлерін өндірудегі инновациялық технологиялық шешімдер; - құзыретті болу: - өндірістің орналасқан жеріне байланысты тамақ өнімдерін өндіру саласындағы өндірістің технологиялық режимдерін реттеу принциптерінде.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	2 кезең 15 апта
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі әдебиеттер тізімі Негізгі 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>1. Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018. - 288 с.</p> <p>2. 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>3. Alimardanova, M.K. Theory of food technology [Текст]: textbook / M.K. Alimardanova, V.L. Petchenko, N. Zhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017. - 245 p.</p> <p>4. Таукебаева, К.С. Тамақ әзірлеу технологиясы [Текст]: оқулық / К.С. Таукебаева, С.Ж. Баубеков, Т.Ж. Таукебаева.- Алматы: Эпиграф, 2016. - 244 б.</p> <p>5. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өңдеу тәсілдері [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2015. - 228 б.</p> <p>Қосымша</p> <p>6. Хамитова, Б.М. Азық-түлік өнімдерінің тауарларын тану [Мәтін]: оқу құралы / Б.М. Хамитова, Ш.Б. Тасыбаева.- Алматы: Эверо, 2015. - 164 б.</p> <p>7. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]. Кн.2. Технология мясных продуктов / И.А. Рогов.- М.: Колос, 2019. - 711 с.</p> <p>8. Алимарданова, М. Технология переработки мяса и мясных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М. Алимарданова, Р. Хакимова. - Астана: Фолиант, 2019. - 368 с.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (Қазақша, ағылшынша)	ESOGS 60332 Ет-сүт өнеркәсібіндегі гигиена және санитария HSM DI 60332 -Hygiene and sanitation in the meat and dairy industry
Пәннің фасилитаторы /тьюторы	Каймбаева Л.А.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07210 - Тағам қауіпсіздігі
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	I
Пәннің пререквизиттері	Тағам қауіпсіздігіндегі ғылыми зерттеулер әдіснамасы
Пәннің постреквизиттері	Магистерлік диссертацияны рәсімдеу
Пәнді оқу мақсаты	Пәннің мақсаты-магистранттардың ет-сүт өнімдерінің санитариясы мен гигиенасы саласында терең теориялық білім мен практикалық дағдыларды игеруі.
Пән мазмұны	Курсты игеру барысында магистрант шикізатқа әсер етудің физикалық, химиялық, микробиологиялық және басқа тәсілдерін қолдана отырып, өнім өндіру технологиясын, прогрессивті бағыттарды, өндірілетін өнімнің сапасы мен ассортиментін жетілдіруді, санитария мен гигиенаның заманауи талаптарын ескере отырып, ет-сүт өндірісін дамытудың негізгі жолдарын зерттейді.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін магистрант: - біледі

	<ul style="list-style-type: none"> - ет және сүт шикізаты негізінде тамақ өнімдерін өндіруге арналған мал шаруашылығы өнімдерінің негізгі түрлерін жіктеу және сипаттау; - заманауи технологиялар және олардың санитариясы мен гигиенасы; - ет және сүт шикізатының сапасына қойылатын талаптар және дайын өнімді бақылау; - түсінеді: - тамақ өнімдерінде өңдеу кезінде болатын процестерге байланысты технологиялық режимдерді таңдау (биохимиялық, микробиологиялық және коллоидтық процестер, вакуумдық өңдеу, кептіру, гидротермиялық және термиялық өңдеу); - технологиялық карталармен жұмыс істеу және оларды азық-түлікпен қамтамасыз ету бойынша бақылау; - қолдана алады: өнімнің осы түрінің құрамы мен сапасына ғылыми негізделген талаптар негізінде рецептуралық композицияларды талдау және әзірлеу; - күзретті: азық-түлік өнімдерін өндіру саласындағы өндірістің технологиялық режимдерін реттеу принциптерінде сапасын бақылау.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ет өнімдерін өндірудің физика-химиялық және биохимиялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова, Л.С.Бакирова.- Алматы: ССК, 2019.- 160 б. 2. Мұратова, Б.А. Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена [Мәтін]: оқулық / Б.А. Мұратова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2019.- 224 б. 3. 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. 4. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.К.Касымов, Б.К.Асенова, А.Н.Нургазезова [и др.]; МОН РК.- Алматы: ССК, 2019.- 328 с. 5. Исабаева, Г.М. Ет және ет өнімдері [Мәтін] = Мясо и мясопродукты / Г.М. Исабаева.- кейс.- Алматы: ССК, 2018.- 96 б. 6. Ли, М.В. Гигиена питания [Текст]: учеб.-метод. пособие / М.В. Ли, А.Б. Бужикеева, Е.Ю. Ушанская.- Алматы: ССК, 2018.- 220 с.

Модульдің коды мен атауы (каз, англ)	ТОHLS – 70307 Тағам өнімдерінің химиялық ластауыштарын сәйкестендіру ICFC-70307 Identification of chemical food contaminants
Пәннің ПОҚ-ы	а.ш.ғ.к. қауым. профессор Исакова Ж.А.
Цикл	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07210 – Тағам қауіпсіздігі

Кредит	6
Оқу түрі	күндізгі
Семестр/ триместр	3 - семестр
Пререквизиттері	Шикізат және тағам өнімдерін талдаудың заманауи әдістері
Постреквизиттері	Диссертациялық жұмыс
Мақсаты	Жеке шаруашылық жүргізуші субъектінің өндірістік тәуекелдерін басқару саласында базалық білімді қалыптастыру, өндірістегі тәуекелдерді сәйкестендіру, талдау және бағалау мәселелерінде және тәуекел-менеджменттің базалық тұжырымдамалары негізінде тәуекелдерді басқарудың негізделген шешімдері мен әдістерін таңдауда біліктер мен дағдыларды дамыту. Магистранттардың тәуекелдерді басқару әдістерін, оларды есептеу әдістемесін қолдануда, тәуекелдерді азайту бойынша жүргізілетін іс-шаралардың тиімділігін бағалауда практикалық дағдыларды алуы;
Мазмұны	"Менеджмент және тәуекел коммунтикациясы" пәнінің негізгі мазмұны жүргізілетін барлық зерттеулердің әдістемелік, техникалық және практикалық іске асырылуын толық қамтамасыз ету болып табылады. Басқару шешімдерінің ұсынылған нұсқаларын сыни бағалау және әлеуметтік-экономикалық тиімділік критерийлерін, тәуекелдерді және ықтимал әлеуметтік-экономикалық салдарларды ескере отырып, оларды жетілдіру бойынша ұсыныстарды әзірлеу және негіздеу
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - білуі тиіс – - тәуекелдің табиғаты мен түрлерін; - басқарушылық шешімдердің әртүрлі нұсқаларының тәуекелдерін талдау әдістерін; - тәуекелдерді бағалау әдістерін; - тәуекелдерді басқарудың тиімді құралдарын; - түсіну керек - негізгі технологиялық процестердің қауіптілігін, технологиялық желілерде жабдықты таңдау және ұтымды орналастыру кезіндегі қауіптерді бағалауды. - қолдана алады – - басқарушылық шешімдердің әртүрлі нұсқаларының тәуекелдеріне талдау жүргізуде; - басқару шешімдерінің тәуекелдерін бағалауда; - тәуекелдерді басқарудың тиімді құралдарын таңдауда; - құзыретті болу керек - басқару шешімдерінің ұсынылған нұсқаларының тәуекелдерін талдау және бағалау және тәуекелдерді басқарудың тиімді құралдарын таңдау мүмкіндігі.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі 1. Риск-менеджмент : учебное пособие / Л.П. Гончаренко, С.А. Филин : Российская экономическая академия им. Г.В.Плеханова ; Под ред. Е.А. Олейникова . - 3-е изд., стер . - Москва : КНОРУС, 2010, 2009 .— 215 с. 2. Р.З. Григорьева Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания 2004. 3. About Risk Analysis in Food. World Health Organization/Food and Agriculture Organization of the United Nations. Available online. Accessed 06/07/2010. 4. Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Codex Alimentarius Commission. Procedural Manual. 12th ed. Rome: Food

	<p>and Agriculture Organization of the United Nations: World Health Organization, 2001. Available online. Accessed 11/12/03.</p> <p>5. 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>Қосымша</p> <p>6. Анализ и управление рисками организации : учебное пособие для вузов / Н. А. Рыхтикова .— 2-е изд .— Москва : ФОРУМ, 2010 .— 239 с.</p> <p>7. Руководство по метадом анализа качества и безопасности пищевых продуктов/ под. Ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.1998/</p> <p>8. Управление рисками промышленного предприятия: опыт и рекомендации/ Р. Н. Федосова, О. Г. Крюкова : опыт и рекомендации / Р. Н. Федосова, О. Г. Крюкова .— Москва : Экономика, 2008 .— 125 с.</p> <p>9. Багиева М.Н. Комплексная оценка рисков коммерческого предприятия: Дис. к.э.н.: 08.00.05. – СПб., 2000. – 170с.</p> <p>10. Гранатуров В.М. Экономический риск: сущность, методы измерения, пути снижения. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 2000. – 112с</p> <p>11. Грядов С.И. Риск и выбор стратегии в предпринимательстве. – М.: МСХА, 2004. – 42с.</p> <p>производства. Учебное пособие. -М.: -Информагротех, 2015.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы	ShOTZA 60206 - Тағам шикізаты мен өнімдерін талдаудың заманауи әдістері
Пәннің фасилитаторы /тьюторы	Т.Ғ.Д., профессор Каимбаева Л.А.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07210 – «Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	I
Пәннің пререквизиттері	Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарындағы технокимиялық бақылау
Пәннің постреквизиттері	Магистерлік диссертацияны рәсімдеу
Пәнді оқу мақсаты	Пәннің мақсаты- тағам өнімдерін, тағамдық қоспаларды, тағамдық заттар мен ксенобиотиктерді, тамақ өнімдерін ластанудың негізгі жолдарын, ластаушы заттардың токсикологиялық және гигиеналық сипаттамаларын, генетикалық түрлендірілген өнімдерді, биологиялық белсенді заттар мен қаптама материалдарын жіктеуімен танысу, бірқатар ластаушылардың сандық анықтау әдістерін, азық-түлік өнімдері мен азық-түлік шикізаттарын сертификаттау жүйесін ұйымдастыру, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін реттейтін нормативтік құжаттар
Пән мазмұны	Тамақ шикізаты мен өнімдерін зерттеу әдістерінің жіктелуі. Азық-түлік шикізаты мен өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін кешенді бағалау. Негізгі ұғымдар мен терминдер. Сынамаларды талдау мен дайындаудың жалпы принциптері Тамақ өнімдерінің сапасын бағалаудың органолептикалық әдістері. Тамақ өнімдерінің

	<p>реологиялық қасиеттерін зерттеудің аспаптық әдістері. Тамақ шикізаты мен өнімдерінің құрамы мен қасиеттерін зерттеудің физика-химиялық әдістері. Спектроскопия. Шикізат пен дайын өнімнің химиялық құрамы мен қауіпсіздігін анықтау үшін спектрлерді пайдалану.</p>
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін магистрант:</p> <p>- біледі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі көрсеткіштерін сапалық және сандық талдау әдістемелерін, тамақ өнімдерін талдау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттарды; - тамақ өнімдерін талдаудың заманауи әдістерін; - заттардың құрамы мен қасиеттері арасындағы теориялық заңдылықтарды. <p>- түсінеді:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксперимент дағдыларын, химиялық реакцияларды алу және зерттеудің негізгі аналитикалық әдістерін игеру; - эксперименттер жүргізген кезде заманауи оқыту мен ғылыми жабдықта жұмыс істеу дағдысына ие болу; <p>- қолдана алады:</p> <p>аналитикалық және физика-химиялық зерттеулерде қолданылатын дәйекті жабдықтағы тәжірибесі бар болу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксперименттердің нәтижелерін есепке алу және өңдеудің жеке әдістерін білу; <p>- құзретті:</p> <ul style="list-style-type: none"> - физикалық және химиялық қасиеттеріне қатысты химиялық материалдардың қауіпсіз қолданылу әдістеріне, мүмкін тәуекелдерді бағалау білу.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 немесе 2 кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p><i>Негізгі әдебиеттер:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лурье, И. С. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: Справочник / И. С. Лурье, Л. Е. Скокан, А. П. Цитович. – М.: Колос, 2003. – 416 с. 2. Максимов, А. С. Лабораторный практикум по реологии сырья, полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного, макаронного и кондитерских производств / А. С. Максимов, В. Я. Черных. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2004. – 163 с. 3. Подлегаева, Т. В. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания: учебное пособие / Т. В. Подлегаева, А. Ю. Просеков. – Кемерово: изд-во КемТИПП, 2004. – 82 с. 4. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (СанПиН 2.3.2.1078 — 01). Приложение. Список пищевых добавок, разрешенных к применению при производстве пищевых продуктов. Приложение. Список пищевых добавок, запрещенных к применению при производстве пищевых продуктов. 5. А.Қ.Смағұлов, Қ.А. Сағындықов. Ауыл шаруашылық өнімдерін сапасын сараптау және бағалау. Изд-во КазНАУ. Алматы, 2005 г. 390. <p><i>Қосымша әдебиеттер:</i></p>

	<p>6. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность / под общ. ред. В. М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 278 с.</p> <p>7. ГОСТ Р ИСО 3972-2005 - Органолептический анализ. Методология исследования вкусовой чувствительности.</p> <p>8. ГОСТ Р ИСО 5496-2005 - Органолептический анализ. Методология обучение испытателей обнаружению и распознаванию запахов.</p>
--	---

Модульдің коды мен атауы (каз, англ)	ККМК 70308- Қауіп-қатер менеджменті және коммуникациясы RMC 70308- Risk management and communication
Пәннің ПОҚ	б.ғ.к., асс.профессор Сулейменова Ж.М.
Цикл	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07210 – Тағам қауіпсіздігі
Кредит	6
Оқу түрі	күндізгі
Семестр/ триместр	3- семестр
Пререквизиттері	Тағам өнеркәсібіндегі санитария және гигиена
Постреквизиттері	Магистерлік диссертацияны рәсімдеу
Мақсаты	Микроорганизмдердің систематикасын, морфологиясын (нысаны мен құрылымын) және физиологиясын (тіршілік әрекетін), оларды бөліп алу және тану әдістерін зерделеу, сондай-ақ олардың табиғаттағы маңызын және қызметтің әртүрлі салаларында қолдану мүмкіндіктерін анықтау болып табылады.
Мазмұны	Азық-түлік өндірісінде бақыланыатын объектінің бактериялық ластану дәрежесін анықтауға байланысты барлық зерттеу және бақылау әдістері, сондай-ақ микрофлораны сандық есепке алу әдістері бар.
Пәннің құзіреттілігі	<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 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 - тамақ өнімдерінде патогенді микроорганизмдердің (сальмонеллалар, протейлер, стафилококктар, сульфатредуцирующие клостридиялар және т. б.) болуын анықтау;

Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Мерзімі	2 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>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. Қарағанды, 2013, 35 б. 3. Справочник химического состава. под ред. Скурихина В.П. 1,2 том 4. Малахов Г.П. Здоровое питание. – Санкт-Петербург: ИК «Комплект», 2016. – 495 с. 5. Малахов Г.П. Целительные силы. – Санкт-Петербург: ИК «Комплект», 2014. – 553 с. 6. Гаврилова Н.Б. Гигиенические основы питания и контроля качества пищи. Учебное пособие. – Семипалатинск, 2008 – 182 с. 7. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров: Новосибирск: Изд-во «Новосиб. университета», 2010. – 448 с. <p>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. 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. 3. Агульник М.А., Корнеев И.П. Микробиология мяса, мясопродуктов и птицепродуктов. – М.: Пищевая промышленность, 2017. 4. Азаров В.Н. Основы микробиологии и пищевой гигиены. – М.: Экономика, 2001. 5. Воробьева Е.В. Санитария и гигиена в торговле. – М.: Экономика, 2013. 6. Гурова А.И., Горлова О.Е. Практикум по общей гигиене. – М.: Изд-во Университета Дружбы народов, 2000. 7. Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства: Справочное пособие / Под ред. Н.Ф. Шуклина. – Алма-Ата: Кайнар, 2011.

Пәннің коды мен атауы (Қазақша, ағылшынша)	TOSUHZ 60207 «Тағам өндірісі саласындағы ұлттық және халықаралық заңнама» NIFL 60207- National and international food law
Пәннің фасилитаторы /тьюторы	Фасилитатор: а.ш..ғ.к., асоц. профессор Жамурова В.С.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7М07210 - «Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	I
Пәннің пререквизиттері	Тағам қауіпсіздігіндегі ғылыми зерттеулер әдіснамасы
Пәннің постреквизиттері	Магистерлік диссертацияны рәсімдеу

Пәнді оқу мақсаты	Пәннің мақсаты- магистранттардың ұлттық және халықаралық заңнама деңгейінде тамақ өндірісі саласында тереңдетілген теориялық білім мен практикалық дағдыларды алуы.
Пән мазмұны	Курсты игеру барысында магистрант осы саладағы заңдар мен нормативтік актілерді, стандарттардың барлық түрлерін, Кеден одағы бекіткен барлық тамақ өнімдеріне арналған техникалық регламенттерді зерттейді.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәнді оқу нәтижесінде магистрант білуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өндірісі саласындағы нормативтік құжаттарын; - КО бекітілген техникалық регламенттерін; <p>- түсіну:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осы саладағы нормативтік және құқықтық құжаттардың маңызы; - тамақ өнімдеріне қойылатын халықаралық және заманауи талаптар; <p>- қолдану:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тамақ өнімдерінің сапасын бақылау саласындағы білімін; <p>құзыретті болу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ҚР нормативтік құжаттарын қолдануда және тамақ өнімдерін өндіру мен тұтыну үшін халықаралық талаптарда.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 кезең 15 апта
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі әдебиеттер тізімі</p> <p>Негізгі</p> <p>1 Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимильдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б.</p> <p>2 Маликтаева, П.М. Ұлттық сусын өнімдерінің сапасын талдау [Мәтін]: оқу құралы / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 196 б.</p> <p>3 Кеден Одағының техникалық регламенттері</p> <p>4 ҚР заңнамалары</p> <p>Қосымша</p> <p>2 ДиМаттео, Л.А. Халықаралық бизнес құқығы және заңнамалық орта [Мәтін]: транзакциялық тұрғыдан зерделеу / Л.А. ДиМаттео; ауд. К.М.Абишова, Г.С.Жолдасбаева, Е.Н.Искаков [ж.т.б.]; "Ұлттық аударма бюросы" қоғамдық қоры.- 3-бас.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2019.- 680 б.- (Рухани жаңғыру. Жаңа гуманитарлық білім. Қазақ тіліндегі 100 жаңа оқулық)</p>