

Перечень учебных дисциплин вузовского компонента

7M07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

7M072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720

(Код в международной стандартной классификации образования)

M111 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

7M07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)
(Код и наименование образовательной программы)

Магистр

(уровень подготовки)

Набор 2023 года

Разработано

Академическим комитетом ОП
Руководитель АК Нұрымхан Г.Н.
Менеджер ОП Асиржанова Ж. Б.

Рассмотрено

на заседании Комиссии по обеспечению качества инженерно-технологического факультета
Рекомендовано к утверждению на Ученом совете университета
Протокол № 4.6 «10» апреля 2023 г.
Председатель Комиссии по обеспечению качества Абдилова Г.Б.

Утверждено на заседании Ученого совета университета протокол № 8 «25» апреля 2023 г.

Утверждено

на заседании Ученого совета университета
Протокол № 1 «01» сентября 2023 г.
Председатель Ученого совета университета Орынбеков Д.Р.

Иностранный язык (профессиональный)

| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| Цикл дисциплины | Базовые дисциплины |
| Курс | 1 |
| Количество академических кредитов | 3 |
| Форма контроля знаний | Экзамен |

Краткое описание содержания дисциплины

Овладение общекультурными, профессиональными и специальными компетенциями для осуществления профессиональной деятельности, предполагающее обучение навыкам чтения оригинальной литературы в определенной отрасли знаний на иностранном языке, развитие навыков устной речи в монологической и диалогической форме по специальности, развитие навыков письменной научной речи в рамках области научного исследования магистранта, а также ознакомление с формами и видами международного сотрудничества в научной сфере.

Цель изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Иностранный язык (профессиональный)» в магистратуре является системное углубление коммуникативной компетенции в рамках международных стандартов иноязычного образования на основе дальнейшего развития навыков и умений активного владения языком в профессиональной деятельности будущего магистра.

Результаты обучения

ON1 Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности.

Результаты обучения по дисциплине

ON 1 Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности.

- знать специфику устной и письменной речи в сферах профессиональных, научных, общественно-политических отношений;
 - знать национально- культурные особенности создания и организации текста на иностранном языке в рамках профессионально-мотивированных условий;
 - знать стилистические особенности словарного состава иностранного языка в сфере профессионального общения; уметь выполнять:
 - осуществление профессиональной деятельности в лингвистическом, социолингвистическом, информационно-аналитическом и коммуникативном аспектах;
 - создание собственного вербального и невербального порядка в сферах профессиональных и научных общественно-политических отношений;
 - использование разнообразных языковых и речевых средств, адекватных социальным факторам, условиям общения, статусу собеседника и его коммуникативным намерениям;
 - уметь организовывать речевую деятельность как представителя другой культуры и характера общения в соответствии с задачами общения, речевой ситуацией, индивидуальными особенностями;
- наличие навыков:
- воспринимать на слух и понимать соответствующий уровень сообщений делового, информационного и профессионально-технического характера;
 - диалогическое и монологическое общение в рамках профессиональной деятельности;
 - знакомиться и изучать деловую и научно-техническую документацию, предусматривающую получение информации от прочитанного и использование ее в речи;
 - иметь навыки системного изложения мыслей, мышления, информации при написании писем официального, профессионального характера;

Пререквизиты

Бакалавриат

Постреквизиты

Итоговая аттестация

История и философия науки

| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| Цикл дисциплины | Базовые дисциплины |
| Курс | 1 |
| Количество академических кредитов | 5 |
| Форма контроля знаний | Экзамен |

Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина направлена на изучение культуры научного мышления, формирует аналитические возможности и навыки исследовательской деятельности, предоставляет теоретические и практические знания, необходимые будущему ученому. Исследует историческую эволюцию наук и философские перспективы, которые они формируют. Описываются истоки современной науки, ее общественные и институциональные связи. Рассматриваются общеполитические вопросы, связанные с мысленными экспериментами, подтверждением и опровержением теорий, происхождением и применением количественных и высококачественных методов исследований.

Цель изучения дисциплины

формирование у магистрантов междисциплинарного мировоззрения, основанного на глубоком осмыслении истории и философии (теории) научного мышления, как части общечеловеческой культуры.

Результаты обучения

ON1 Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности.

Результаты обучения по дисциплине

Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности

Пререквизиты

Бакалавриат

Постреквизиты

Итоговая аттестация

Педагогика высшей школы

| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| Цикл дисциплины | Базовые дисциплины |
| Курс | 1 |
| Количество академических кредитов | 3 |
| Форма контроля знаний | Экзамен |

Краткое описание содержания дисциплины

Курс направлен на изучение основных направлений, принципов и закономерностей высшего образования. В ходе изучения курса будут рассмотрены базовые понятия современной педагогики, концепции и теории обучения и воспитания, дидактика высшей школы. Магистрант овладеет навыками проектирования организации образовательного процесса, приемами индивидуальной и групповой рефлексии, сможет грамотно формулировать педагогические цели, применять образовательные технологии в учебном процессе, конструировать рабочие программы дисциплин.

Цель изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины является овладение системой знаний о высшем образовании, его содержании, структуре, принципах управления образовательными процессами и овладение современными технологиями в сфере управления и организации образовательного процесса

Результаты обучения

ON1 Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности.

Результаты обучения по дисциплине

- Решает проблемы высшего педагогического образования и перспектив его дальнейшего развития;
- Рассматривает вопросы применения эффективных вузовских технологий;
- Решает актуальные и психолого-педагогические проблемы,

Пререквизиты

Бакалавриат

Постреквизиты

Педагогическая практика

Психология управления

| | |
|-----------------------------------|--------------------|
| Цикл дисциплины | Базовые дисциплины |
| Курс | 1 |
| Количество академических кредитов | 3 |
| Форма контроля знаний | Экзамен |

Краткое описание содержания дисциплины

Содержание курса направлено на освоение подходов и направлений психологии управления, психологических законов управления, особенностей планирования и решения управленческих задач. Обучающиеся ознакомятся с психологическими методами урегулирования конфликтных ситуаций, овладеют способами мотивирования труда, приемами использования эффективных стилей управления. Будут сформированы навыки анализа психологических причин, лежащих в основе снижения эффективности процесса управления.

Цель изучения дисциплины

Целью дисциплины «Психология управления» является формирование научно-обоснованных представлений о системе психических явлений, психологических переменных поведения и сознательной деятельности человека в современных условиях и позволяет сформировать у магистрантов навыки применения полученных психологических знаний в образовательной деятельности

Результаты обучения

ON1 Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности.

Результаты обучения по дисциплине

- умеют определять формы и методы эффективного управления коллективом;
- разрабатывать планы развития организаций, осуществлять психологическое сопровождение деятельности организаций;
- владеть методами решения управленческих задач.

Пререквизиты

Бакалавриат

Постреквизиты

Итоговая аттестация

Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов

| | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Цикл дисциплины | Профилирующие дисциплины |
| Курс | 1 |
| Количество академических кредитов | 5 |
| Форма контроля знаний | Экзамен |

Краткое описание содержания дисциплины

Правила научно-технического создания комбинированных продуктов питания. Современная направленность в изготовлении продуктов функционального питания, для детей, спорта, лечебно-оздоровительного и вегетарианского предназначения. Совершенствование на основе овощей и молока продукции микронутриентами: методы исследовательские и решения

практические. Роль растительных белковых систем с целью обогащения товаров из мяса, а также совершенствование продукции с макро, микроэлементами, полиненасыщенными жирными кислотами, витаминами.

Цель изучения дисциплины

овладение теоретических и практических аспектов в области научных основ производства мясной продукции

Результаты обучения

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.

ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

Результаты обучения по дисциплине

- воспроизводить научные основы физико-химических и биохимических свойств и хранения мясных продуктов, основные теории, актуальные направления, научные принципы создания в производстве мясных продуктов

- применять знания в области разработки инновационных технологий комбинированной мясной продукции взаимообогащенного состава

- применять практические умения в получении комбинированных пищевых продуктов в научно-исследовательских работах

Пререквизиты

Бакалавриат

Постреквизиты

Высокотехнологичные производства функциональных продуктов питания Прогрессивная техника и технология в отраслях пищевой промышленности Ресурсосберегающие технологии пищевой промышленности Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (I) Совершенствование биотехнологических основ технологий многокомпонентных мясных продуктов

Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (I)

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Цикл дисциплины | Профилирующие дисциплины |
| Курс | 1 |
| Количество академических кредитов | 11 |
| Форма контроля знаний | Итоговая оценка по практике |

Краткое описание содержания дисциплины

Развитие способности самостоятельного осуществления деятельности в сфере образования и науки, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях с использованием современных методик и методов исследований, новейших достижений техник и технологий в научно-исследовательской работе

Цель изучения дисциплины

Планирование и организация научно-исследовательской работы, включающее изучение направления научных исследований, определение и обоснование актуальности выбранной темы исследования, анализ литературных данных по выбранной теме

Результаты обучения

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.

ON8 Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики.

Результаты обучения по дисциплине

- осуществлять подробный обзор литературы по теме диссертационного исследования, который основывается на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержит анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках диссертационного исследования

- анализировать и обрабатывать научно-техническую и патентную информацию по тематике исследования с использованием специализированных баз данных и информационных технологий, включая интернет-технологии

- подбор и изучение методов исследований, материалов по теме диссертации

Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)

Педагогическая практика

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Цикл дисциплины | Базовые дисциплины |
| Курс | 2 |
| Количество академических кредитов | 6 |
| Форма контроля знаний | Итоговая оценка по практике |

Краткое описание содержания дисциплины

Общее ознакомление с системой в высших учебных заведениях, особенность преподавания профильных дисциплин в этих заведениях, направлениями - учебным, воспитательным и научным. Систематический анализ деятельности практической. Проведение методологии и оценивания лабораторных и практических занятий. Применение технологий инновационных и современных и техник обучения. Выполнение занятий согласно графика и плана. Контакт с аудиторией. Создание материалов учебно-методических.

Цель изучения дисциплины

Практическое закрепление теоретических знаний, умений и навыков магистрантов, приобретение практического опыта в

сфере будущей профессиональной деятельности

Результаты обучения

ON1 Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности.

Результаты обучения по дисциплине

- изучить современное состояние образовательного процесса в вузе, передового педагогического опыта, совершенствовать навыки в определении конкретных образовательных задач, исходя из общих целей образования с учетом возрастных, профессиональных и индивидуальных особенностей студентов бакалавриата и социально-психологических особенностей коллектива, находить пути их решения и прогнозировать ожидаемые результаты

- закрепить, углубить и обогатить педагогические специальные знания в процессе их использования при решении конкретных задач обучения

- создавать у магистрантов профессионально-значимых качеств личности, развить профессиональные знания и навыки; выработать творческий, исследовательский подход к педагогической деятельности

Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

Постреквизиты

Исследовательская практика

Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Цикл дисциплины | Профилирующие дисциплины |
| Курс | 2 |
| Количество академических кредитов | 4 |
| Форма контроля знаний | Итоговая оценка по практике |

Краткое описание содержания дисциплины

Развитие способности самостоятельного осуществления деятельности в сфере образования и науки, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях с использованием современных методик и методов исследований, новейших достижений техник и технологий в научно-исследовательской работе

Цель изучения дисциплины

Проведение научно-исследовательской работы в рамках выбранной тематики, включающей экспериментальные исследования, обработку и анализ данных, окончательная постановка исследовательской проблемы, разработка и анализ методов ее решения

Результаты обучения

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.

ON8 Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики.

Результаты обучения по дисциплине

- применять методы проведения самостоятельных исследований и интерпретации их результатов

- обработка, интерпретация и анализ полученных результатов исследования, оценка прогнозируемых результатов с точки зрения научной и практической значимости

- применять современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, прогрессивные техники и технологии в научно-исследовательской работе и проводить экспериментальные работы по теме диссертации

Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)

Исследовательская практика

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Цикл дисциплины | Профилирующие дисциплины |
| Курс | 2 |
| Количество академических кредитов | 13 |
| Форма контроля знаний | Итоговая оценка по практике |

Краткое описание содержания дисциплины

Исследовательская практика является частью научно-исследовательской работы магистранта. Исследовательская практика ориентирована на решение поставленных задач по теме диссертации магистранта. Постановка эксперимента исследований, использование органолептических, физико-химических методик исследований при оценке качества сырья и готовой продукции. Практика осуществляется путем проведения научной работы на кафедре.

Цель изучения дисциплины

Ознакомление с новейшими теоретическими, методическими и технологическими достижениями отечественной и зарубежной науки, с современными методами научных исследований, обработки и интерпретации экспериментальных данных

Результаты обучения

ON8 Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики.

Результаты обучения по дисциплине

- применять методики проведения экспериментов, определять пищевую и биологическую ценность сырья и готовой продукции; микроструктуру на электронном микроскопе; оптические и спектральные характеристики на спектрометре;

реологические показатели на приборе «Структурометр»

- освоить методики определения физико-химических, структурно-механических, органолептических и токсикологических показателей сырья, материалов и готовой продукции

- содействие формированию навыков работы с учебной, научной и научно-методической литературой, уметь самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

Постреквизиты

Итоговая аттестация

Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)

| | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| Цикл дисциплины | Профилирующие дисциплины |
| Курс | 2 |
| Количество академических кредитов | 9 |
| Форма контроля знаний | Итоговая оценка по практике |

Краткое описание содержания дисциплины

Развитие способности самостоятельного осуществления деятельности в сфере образования и науки, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях с использованием современных методик и методов исследований, новейших достижений техник и технологий в научно-исследовательской работе

Цель изучения дисциплины

Сбор фактического материала, обработка, анализ и систематизация информации для диссертационной работы, оценка их достоверности и достаточности для завершения работы над диссертацией

Результаты обучения

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.

ON8 Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики.

Результаты обучения по дисциплине

- применять современные информационные технологии, методы анализа и обработку экспериментальных данных

- публикация тезисов докладов, научных статей по результатам выполненных научных исследований

- подготовить окончательный текст магистерской диссертации

Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

Постреквизиты

Итоговая аттестация