

Каталог элективных дисциплин

8D07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720

(Код в международной стандартной классификации образования)

D111 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

8D07202 - Пищевая безопасность
(Код и наименование образовательной программы)

Доктор философии (PhD)
(уровень подготовки)

Набор 2023 года

Разработано

Академическим комитетом ОП
Руководитель АК Нұрымхан Г.Н.
Менеджер ОП Асенова Б. К.

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 Академического совета университета
Протокол № 5 «21» апреля 2023 г.
Председатель Академического совета Оралканова И.А.

Международная безопасность технологических процессов и производств

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Курс	1
Количество академических кредитов	10
Форма контроля знаний	Экзамен

Краткое описание содержания дисциплины

Проведение научной работы, владение принципами идентификации определения пищевой безопасности, работа с нормативной документацией на продовольственное сырье и пищевые продукты, необходимый для выполнения докторской диссертации. Правовые и организационные вопросы по технике безопасности. Требования безопасности к установке и эксплуатации производственного оборудования. Применение инструкций по технике безопасности, соблюдение требований правил и норм по охране труда.

Цель изучения дисциплины

- знать международные и отечественные системы обеспечения пищевой безопасности;
- уметь определить риски в производстве пищевых продуктов согласно системы HACCP

Результаты обучения

ON7 Использовать знания фундаментальных наук при проектировании и разработке систем менеджмента пищевой безопасности; уметь организовывать научно- исследовательскую деятельность по изучению физико- химических, токсикологических, микробиологических свойств в пищевых продуктах, способов их переработки

ON8 Анализировать и применять современные зарубежные методы анализа и средства обеспечения безопасности пищевой продукции.

Результаты обучения по дисциплине

Проводить научные работы по овладению принципов идентификации определения пищевой безопасности, работы с нормативной документацией на продовольственные сырье и пищевые продукты№

Пререквизиты

Курс магистратуры

Постреквизиты

Исследовательская практика

Проектирование и разработка системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Курс	1
Количество академических кредитов	10
Форма контроля знаний	Экзамен

Краткое описание содержания дисциплины

О применении международного признанного систематического подхода HACCP или системы анализа опасного фактора и контрольных критических точек (ККТ). О рациональный подходе к созданию системы HACCP на мясо-молочных предприятиях и общественного питания. О Законодательстве Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции. О разработке и применении системы HACCP. О концепции, заложенная в ISO 22000, основанная на семи принципах HACCP.

Цель изучения дисциплины

применение международного признанного систематического подхода HACCP или системы анализа опасного фактора и контрольных критических точек (ККТАОФ)

Результаты обучения

ON10 Реализовывать систему качества и безопасности пищевой продукции на основе системы HACCP

Результаты обучения по дисциплине

Применить в своей работе международную систему подхода HACCP

Пререквизиты

Академическое письмо

Постреквизиты

Итоговая аттестация

Система ГМО и безопасность пищевых продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Курс	1
Количество академических кредитов	10
Форма контроля знаний	Экзамен

Краткое описание содержания дисциплины

Курс по производственно-технологической деятельности по организации и эффективному осуществлению контроля при ГМО, производственного контроля и производства качества готовой продукции; проведение стандартных и сертификационных испытаний соответствующего сырья и готовой продукции; анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов. Разработка основных понятий в области качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, методической базы контроля и контроля качества продовольственного сырья.

Цель изучения дисциплины

Выявлять угрозы предварительных мероприятий, идентифицированных с помощью анализа опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции на производстве.

Результаты обучения

ON9 Применять знания об истории и происхождении системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, системы

анализа опасного фактора и контрольных критических точек, о деятельности Комиссии Кодекса Алиментариус ON11 Участвовать в разработке качественных и безопасных упаковочных материалов и их применение при технологических и санитарных режимах обработки продуктов и требования к их качеству.

Результаты обучения по дисциплине

Анализировать проблемы производственных ситуаций, принимать решение по проблемным задач и вопросам.

Пререквизиты

Курс магистратуры

Постреквизиты

Итоговая аттестация