

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)

8D07201 - Технология продовольственных продуктов
(Код и наименование образовательной программы)

Доктор философии (PhD)
(уровень подготовки)

Набор 2024 года

Разработано

Академическим комитетом ОП
Руководитель АК Нұрымхан Гүлнұр Несіптайқызы
Менеджер ОП Идырышев Берік Арыстанбекұлы

Рассмотрено

На заседании Комиссии по академическому качеству Инженерно-технологического факультета
Протокол № 3 от 15.01.2024 г.
на заседании Комиссии по академическому качеству
Исследовательской школы пищевой инженерии
Рекомендовано к утверждению на Академическом совете университета
Протокол № 1 от 06.06.2024 г.

Утверждено

на заседании Академического совета университета протокол № 3 от «16» января 2024 г.
на заседании Академического совета университета протокол № 6 от «18» июня 2024 г.

Инновационные технологии продовольственных продуктов

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

Краткое описание содержания дисциплины

Классификация научных направлений пищевой производства и организация инновационного научного исследования. Повышение эффективности использования результатов научной и научно-технической деятельности. Составление плана по научно-исследовательской работе. Использование инновационных современных методов и приемов определения качества пищевых продуктов. Использование новых технологий в процессах производства новой продукции. Методы внедрения инноваций в производство. Подходы к изучению экономической эффективности готовой продукции. Производство мяса и мясопродуктов по технологии «Халал».

Цель изучения дисциплины

Получение докторантами знаний об инновационных технологиях продовольственных продуктов

Результаты обучения

ОН9 Способствовать осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

Результаты обучения по дисциплине

Способствовать осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

Пререквизиты

Курс магистратуры

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV
Исследовательская практика

Методика преподавания инженерных дисциплин

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

Краткое описание содержания дисциплины

Введение в методику преподавания специальных дисциплин. Общие дидактические принципы обучения в системе профессионального образования. Организационные формы и методы занятий. Средства обучения. Методика повышения познавательной деятельности докторантов. Анализ, изучение, использование литературы технической направленности в научных работах. Написание технических текстов, экспертиза рисунков, чертежей и графиков. Современные методы и способы доведения содержания специальных дисциплин до слушателей в профессиональном контексте.

Цель изучения дисциплины

Цель дисциплины освоение докторантами форм, методов и средств обучения специальным дисциплинам.

Результаты обучения

ОН5 Обладать различными образовательными технологиями, методами и приемами устного и письменного изложения предметного материала, способствующими повышению качества образовательного процесса.

ОН8 Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующее академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа.

Результаты обучения по дисциплине

1) Обладать различными образовательными технологиями, методами и приемами устного и письменного изложения предметного

материала, способствующими повышению качества

2) Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующее академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа.

Пререквизиты

Курс магистратуры

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

Научно-теоретические основы создания комбинированных продуктов

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

Краткое описание содержания дисциплины

Особенности питания различных групп населения, научные основы пищевой комбинаторики. Современные направления производства комбинированных продуктов питания. Научные принципы обогащения микронутриентами смешанных пищевых продуктов. Классификация и применение пищевых и биологически активных добавок. Особенности использования различных пищевых и биологически активных добавок. Влияние метода обработки на изменение нутриента в пищевых продуктах, основные направления развития пищевой технологии. Разработка новых продуктов с использованием специальных добавок.

Цель изучения дисциплины

Цель дисциплины формирование навыков разработки новых продуктов с использованием специальных добавок.

Результаты обучения

ON7 Применять технологии управления научными исследованиями и коллективами при решении задач в профессиональной сфере деятельности.

ON10 Генерировать собственные новые научные идеи, сообщать свои знания и идеи научному сообществу, расширяя границы научного познания.

Результаты обучения по дисциплине

Создать научно обоснованные концепции питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения путем создания комбинированных пищевых продуктов

Пререквизиты

Курс магистратуры

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI