



Общие модули


	НАЗВАНИЕ МОДУЛЯ		
	OMinv_01 Общие профессиональные дисциплины		
	Ответственные за модуль		
	<p>Мишулина Ольга Владимировна – доктор экономических наук, профессор кафедры управления и делового администрирования Корп. 2 Ауд. 229/1 Тел.: 55-85-79</p> <p>Урдабаева Лазат Ерганысовна – кандидат исторических наук, магистр психологии, доцент кафедры психологии и педагогики Корп. 1 Ауд. 236 Тел.: 51-11-29</p>		
Количество кредитов	5 KZ / 9 ECTS	Семестр	1
Пререквизиты модуля	Иностранный язык Основы экономической теории Психология конкурентоспособной личности		
Содержание модуля			Форма контроля
<p>IYa 5201 Иностранный язык (профессиональный) Грамматика. Профессиональная лексика и тексты.</p> <p>Men 5202 Менеджмент Стратегическое управление организацией. Инновационный менеджмент. Функции управления: планирование, организация, мотивация и контроль. Командный менеджмент. Теории лидерства, власти и влияния. Управление конфликтами в компании.</p> <p>Psi 5203 Психология Организационная культура и организационное поведение. Социально-психологический климат. Целеполагание. Лидерство и руководство. Философия лидерства. Командообразование. Стили руководства и их влияние на формирование команд. Психологические аспекты управления персоналом. Имидж делового человека.</p>			3 экзамена в устной форме
Формируемые компетенции			
<ul style="list-style-type: none"> • Свободно владеет иностранным языком на профессиональном уровне, позволяющим переводить профессиональные тексты и ведение профессиональных переговоров. • Умеет предупреждать и снимать конфликты, находить компромиссы, соотносить свое мнение с мнением коллектива. • Имеет представление об организации стратегического управления предприятием, инновационного менеджмента, теориях лидерства; применять на практике новые подходы к организации менеджмента; принимать решения в сложных и нестандартных ситуациях в области организации и управления хозяйственной деятельностью предприятия. 			
Литература			
<ul style="list-style-type: none"> • Белоусова, А. Р. Английский язык: учебное пособие/А. Р. Белоусова, О. П. Мельчина. – СПб.: Лань, 2006. – 352 с. • Murphy, R. English Grammar in Use. – Cambridge University Press, 2003. • Дамитов С.К. Основы современного менеджмента.– Алматы, 2012.– 556с. • Мескон М., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента. - М.: «Дело», 2010.– 704 с.– Режим доступа: http://www.alleng.ru/d/manag/man117.htm • Н.С. Пряжников, Е.Ю. Пряжникова. Психология труда и человеческого достоинства. - М., 2011 			

	НАЗВАНИЕ МОДУЛЯ		
	MSinv_02 Общая технология пищевых отраслей		
	Ответственные за модуль		
	<p>Ергалиева Айжан Халиллулаевна – кандидат химических наук, старший преподаватель кафедры биологии и химии Корп. 2 Ауд. 105 Тел.: 55-85-16</p> <p>Здерева Людмила Байзаковна – кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры ТППЖ Корп. 4 Ауд. 107 Тел.: 55-85-31</p>		
Количество кредитов	5 KZ / 9 ECTS	Семестр	1
Пререквизиты модуля	Технология переработки молока и молочных продуктов Технология мяса и мясных продуктов Технология переработки животноводческой продукции и сырья		
Содержание модуля			Форма контроля
<p>РН 5204 Пищевая химия Белковые вещества. Функциональные свойства белков. Липиды. Углеводы. Превращения углеводов при производстве пищевых продуктов. Вода в составе пищевых продуктов. Пищевые добавки и пищевые загрязнители.</p> <p>ОТРО 5205 Общая технология пищевых отраслей. Характеристика пищевых технологий. Общая характеристика компонентов сырья животного происхождения. Законодательная и нормативная база требований к пищевым продуктам. Понятие о системе ХАССП. Молочное сырье. Мясное сырье. Рыба. Первичная переработка скота, птицы и кроликов, рыбы. Первичная переработка молока. Системы технологических процессов. Санитарная обработка оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения.</p>			2 экзамена в устной форме
Формируемые компетенции			
<ul style="list-style-type: none"> • Умеет проводить исследования, направленные на изучение химического состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; использовать свойства пищевых продуктов и их физико-химические изменения в производстве и обеспечении качества продукции из растениеводческого сырья. • Свободно владеет общими технологическими принципами, биохимическими, химическими процессами, лежащими в основе получения различных продуктов питания. Умеет определять физико-химические свойства пищевой продукции. 			
Литература			
<ul style="list-style-type: none"> • Пищевая химия/ Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Под ред. А.П.Нечаева. – СПб.: ГИОРД, 2004.- 640 с. • Назарова Н.И. Общая технология пищевых производств. - М.:Легкая и пищевая промышленность, 1981.-360с. • Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов. - СПб., 2010.-320 с. • Туников Г.М. Технология производства и переработки продукции животноводства, 2009.- 421с. 			

	НАЗВАНИЕ МОДУЛЯ		
	MSinv_07 Производственная практика		
	Ответственные за модуль		
	<p>Шайкамал Гулшат Иманжанкызы – кандидат сельскохозяйственных наук, заведующая кафедрой ТППЖ Корп. 4 Ауд. 112 Тел.: 55-85-31</p> <p>Смолякова Валентина Леонидовна – кандидат технических наук, заведующая кафедрой технологии переработки и стандартизации, Корп.2 Ауд. 422 Тел.: 55-84-80</p> <p>Касьянов Пётр Флорианович – кандидат биологических наук, заведующий кафедрой агрономии Корп. 2, Ауд. 427 Тел. 55-85-59</p> <p>Исабаев Азамат Жаксибекович – кандидат ветеринарных наук, заведующий кафедрой ветеринарной санитарии Корп.4 Ауд. 208 Тел.:55-85-31</p>		
Количество кредитов	8 KZ / 20 ECTS	Семестр	2,3
Пререквизиты модуля	Профилирующие дисциплины	Форма контроля	Отчет, Диф. зачет
Формируемые компетенции			
<ul style="list-style-type: none"> • Закрепление знаний, полученных в процессе обучения, приобретение практических навыков и компетенций, а также освоения передового опыта на инновационных предприятиях. 			

Базы практик и стажировок:

- ТОО «Милх», г. Костанай;
- ТОО «Лидер - 2010», г. Рудный;
- ТОО «Иволга-Холдинг», г. Костанай;
- ТОО «Карасу - Ет», п.Затобольск, Костанайский район
- ТОО «Қазақ - Тұлпары», п.Заречный, Костанайский район
- ООО «Бизон», Славянский мясокомбинат, г.Челябинск, Россия
- ТОО «Азимут»;
- ТОО «Костанайский мелькомбинат»;
- АО «Баян-Сулу»;
- ТОО «Маслозавод Костаная»;
- АО «Инновационный прогресс»;
- ИП «Радченко»;
- ИП «Березка»;
- ТОО «Агрофирма «Диевская» и др.

	НАЗВАНИЕ МОДУЛЯ		
	MSinv_07 Экспериментально-исследовательская работа (ЭИРМ) и итоговая аттестация (ИА)		
	Ответственные за модуль		
	<p>Шайкамал Гулшат Иманжанкызы – кандидат сельскохозяйственных наук, заведующая кафедрой ТППЖ Корп. 4 Ауд. 112 Тел.: 55-85-31</p> <p>Смолякова Валентина Леонидовна – кандидат технических наук, заведующая кафедрой технологии переработки и стандартизации, Корп.2 Ауд. 422 Тел.: 55-84-80</p> <p>Касьянов Пётр Флорианович – кандидат биологических наук, заведующий кафедрой агрономии Корпус 2, Ауд. 427 Тел 55-85-59</p> <p>Исабаев Азамат Жаксибекович – кандидат ветеринарных наук, заведующий кафедрой ветеринарной санитарии; Корп.4 Ауд. 208 Тел.:55-85-31</p>		
Количество кредитов	8 KZ / 12 ECTS	Семестр	1,2,3
Форма контроля ЭИРМ		Форма ИА	
Отчет, Дифференцированный зачет		Комплексный экзамен Оформление и защита магистерской диссертации	
Формируемые компетенции			
<ul style="list-style-type: none"> • Имеет навыки новейших теоретических, методических и технических достижений отечественной и зарубежной науки, современных методов экспериментальных исследований, обработки и интерпретации экспериментальных данных. • Умеет обобщать результаты экспериментально-исследовательской и аналитической работы в виде магистерской диссертации, статьи, отчета, аналитической записки и др. 			