

Қ.Жұбанов атындағы Ақтөбе өңірлік университеті
Жаратылыстану факультеті

**2025-2026 ОҚУ ЖЫЛЫНА АРНАЛҒАН ЭЛЕКТИВТІ МОДУЛЬДЕР
КАТАЛОГЫ**

6B07206-АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ



АҚТӨБЕ

Бекітілді

Жаратылыстану факультетінің
деканы Г.Б.Адманова

«28» 01 2024 ж.

2025-2026 оқу жылына арналған элективті модульдер каталогы

1 курс

Мамандық атауы: 6B07206 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
Оқу мерзімі: 4 жыл

Қабылдау жылы: 2025ж.

Компонент (МК/ТК)	Пән коды	Пән атауы	Семестр	Кредит саны КР/ESTC
Модуль 1 - Тілдік (20 академиялық кредит)				
ЖББП МК	К(О)Т 1101	Қазақ (орыс) тілі	1,2	10/10
ЖББП МК	ШТ 1102	Шетел тілі	1,2	10/10
Модуль 2 – Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар (11 академиялық кредит)				
БП ЖК	GH 1201	Жалпы химия	1	6/6
ЖББП МК	АКТ 1103	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	1	5/5
Модуль 3 – Қоғамдық-саяси (21 академиялық кредит)				
ЖББП МК	ABM 1104	Әлеуметтік-саяси білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)	1,2	8/8
ЖББП МК	DSh 1105	Дене шынықтыру	1,2,3,4	8/8
ЖББП ЖК	PBVM 1106	Пәнаралық білім беру модулі (Қаржылық сауаттылық және кәсіпкерлік негіздері. Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет. Экология және өмір қауіпсіздігі)	1	5/5
Модуль 4 – Жалпы кәсіби дайындық (12 академиялық кредит)				
БП ЖК	ТОН 1202	Тағам өндірістерінің химиясы	2	6/6
БП		Оқу практика	2	1/1
ЖББП МК	КТ 1107	Қазақстан тарихы	2	5/5

Модуль 2 – Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар (11 академиялық кредит)

Дублин дискрипторлары: А) В) С) Д) Е).

Пәннің атауы: Жалпы химия

Бағдарлама авторы: Альмуратова К.К.

Курсты оқытудың мақсаты:

Курс атомның молекулалық теориясы, химиялық байланыстар, химиялық термодинамика мен кинетика заңдары, химиялық реакцияның жылдамдығы мен тепе -теңдігі, тотығу - тотықсыздану реакциялары, химиялық қосылыстар теориясы мен химияның теориялық негіздері мен заңдарын қамтиды. бейорганикалық қосылыстардың негізгі класстарының қасиеттері мен практикалық маңызына негізделген.

Пәннің қысқаша мазмұны: Қазіргі заманғы жалпы химия жай заттар мен қосылыстардың құрылысы, қасиеттері, химиялық реакцияларын, заттар құрылысының қасиеттері мен және реакциялық қабілетімен байланысы, заттарды тазарту және синтездеу тәсілдерін жасауды, бейорганикалық материалдарды алу әдістерін зерттейді. Жалпы химия пәні техникалық мамандықтарды дайындаудағы негізгі курстарының бірі болып табылады.

Пререквизиттер: Жоғары математика, Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар

Постреквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы, Тамақ өнімдерін техникалық талдау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Шикізат пен дайын өнімнің құрамы мен қасиеттерін зерттеу, тамақ өнімдерін өңдеу кезінде жүретін химиялық және биохимиялық процестерді зерттеу үшін химиялық және физика-химиялық талдаудың заманауи әдістерін қолданады

В) Биохимиялық, микробиологиялық және физикалық процестердің мәнін, шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды, оңтайлы технологиялық режимдерді анықтау принциптерін терең түсіну негізінде тамақ өнімдерін өндірудің жаңа технологияларын әзірлеуге қатысады.

С) Тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады, физика, электротехника, математика, механика саласындағы базалық білімді қолдана отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын біледі.

Д) Азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, кәсіпорын жұмысының санитарлық-гигиеналық режимін, техникалық бақылауды жүзеге асырады.

Е) Технологиялық процестің параметрлерін есептеудің тиісті алгоритмдері мен бағдарламаларын, қолданылатын құрылғылар мен қондырғылардың техникалық сипаттамалары мен мүмкіндіктерін талдау әдістерін қолдана отырып, шикізатты, материалдарды, жабдықтарды тиімді пайдалануды ұйымдастырады.

Модуль 4 – Жалпы кәсіби дайындық (12 академиялық кредит)

Дублин дискрипторлары: А) В) С) Д) Е).

Пәннің атауы: Тағам өндірістерінің химиясы

Бағдарлама авторы: Туремуратова Г.Т

Курсты оқытудың мақсаты: Пән өсімдік және жануар тектес тағам шикізатындағы негізгі макро - және микронутриенттердің құрамын, сондай-ақ сипаттамаларын зерттеу дағдыларын қалыптастыруға бағытталған. Курс негізгі қоректік заттардың қызметі, олардың тамақтанудағы рөлі туралы түсінік береді; ақуыздардың, липидтердің (майлардың, майлардың) физика-химиялық-биохимиялық өзгерістері, көмірсулар өндіру, тамақ сақтау принциптері.

Пәннің қысқаша мазмұны: Өсімдіктер мен жануарлардан алынатын тамақ шикізаттарының және макро- және микроэлементтердің негізгі құрамы мен сипаттамаларын зерттеу; маңызды қоректік заттардың функциялары және олардың тамақтанудағы рөлі, ақуыздардың, липидтердің (майлар), көмірсулардың тағам өндірісі мен сақтаудағы физика-химиялық және биохимиялық өзгерістері; тағам технологиясының негізіндегі физика-химиялық және коллоидтық құбылыстар; судың белсенділігі және тағамның тұрақтылығы және т.б.

Пререквизиттер: Жалпы химия

Постреквизиттер: Аналитикалық химия, Физикалық және коллоидты химия

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А) Шикізат пен дайын өнімнің құрамы мен қасиеттерін зерттеу, тамақ өнімдерін өндеу кезінде жүретін химиялық және биохимиялық процестерді зерттеу үшін химиялық және физика-химиялық талдаудың заманауи әдістерін қолданады

В) Биохимиялық, микробиологиялық және физикалық процестердің мәнін, шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды, оңтайлы технологиялық режимдерді анықтау принциптерін терең түсіну негізінде тамақ өнімдерін өндірудің жаңа технологияларын әзірлеуге қатысады.

С) Тамақ өнімдерін өндеу процестерін басқарады, физика, электротехника, математика, механика саласындағы базалық білімді қолдана отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өндеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын біледі.

Д) Азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, кәсіпорын жұмысының санитарлық-гигиеналық режимін, техникалық бақылауды жүзеге асырады.

Е) Технологиялық процестің параметрлерін есептеудің тиісті алгоритмдері мен бағдарламаларын, қолданылатын құрылғылар мен қондырғылардың техникалық сипаттамалары мен мүмкіндіктерін талдау әдістерін қолдана отырып, шикізатты, материалдарды, жабдықтарды тиімді пайдалануды ұйымдастырады.

Кафедра меңгерушісі Тренова А.Е.

Химия және химиялық технология кафедрасының мәжілісінде талқыланды және бекітілді

№6 хаттама « 22 » қаңтар 2025ж.