

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 сәуір 2023 ж.

2025-2026 оқу жылына арналған элективті модульдер каталогы
3 курс

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

Қабылдау жылы: 2023ж.

Компонент (МК/ТК)	Пән коды	Пән атауы	Семестр	Кредит саны КР/ESTC
Модуль 10.1 Тағам өнімдерін талдау және өндіріс технологиясы (15 академиялық кредит)				
КП ТК	АНТ 3301	Әлем халықтарының тағамдары	5	5/5
БП ТК	АОZhT 3214	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы	5	5/5
БП ТК	ТОТТ 3215	Тамақ өнімдерін техникалық талдау	5	5/5
Модуль 10.2 Тағам өнімдерінің сапасын және өндірісін бақылау, 15 кредит				
КП ТК	АТТ 3301	Азиялық тағамдар технологиясы	5	5/5
БП ТК	КТОТ 3214	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы	5	5/5
БП ТК	ShTOSBB 3215	Шикізат және тағам өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау	5	5/5
Модуль 11.1 Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы жабдықтар және өндірісті ұйымдастыру (15 академиялық кредит)				
КП ТК	ТКККОУ 3302	Тамақтану кәсіпорындарындағы қызмет көрсету және өндірісті ұйымдастыру	5	5/5
КП ТК	ТОРА 3303	Тағам өндірістерінің процестері мен аппараттары	5	5/5
БП ТК	КТКZh 3216	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары	5	5/5
Модуль 11.2 - Мейрамхана бизнесінің жабдықтары және ұйымдастыру				

(15 академиялық кредит)				
КП ТК	MITN 3302	Мейрамхана ісінің техника негіздері	5	5/5
КП ТК	TOGZhTN 3303	Тамақ өнеркәсібіндегі гидравлика және жылу техникасының негіздері	5	5/5
БП ТК	KTKTZh 3216	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының техникалық жабдықтауы	5	5/5
Модуль 12.1 Ет өнімдері өндірісінің технологиясы (15 академиялық кредит)				
БП ТК	EEOT 3217	Ет және ет өнімдерінің технологиясы	6	5/5
БП ТК	EOKZh 3218	Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары	6	5/5
БП ЖК	МК 3219	Менеджмент және көшбасшылық	6	5/5
Модуль 12.2 Ет және ет өнімдерінің өндірісін ұйымдастыру (15 академиялық кредит)				
БП ТК	EOOOU 3217	Ет өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру	6	5/5
БП ТК	EOKTZhп 3218	Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жабдықтау	6	5/5
БП ЖК	МК 3219	Менеджмент және көшбасшылық	6	5/5
Модуль 13.1 Сүт және сүт өнімдері өндірісінің технологиясы (15 академиялық кредит)				
КП ТК	SSOOT 3304	Сүт және сүт өнімдерін өндіру технологиясы	6	5/5
КП ТК	SOKZh 3305	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары	6	5/5
БП	ОР 3222	Өндірістік практика	6	5/5
Модуль 13.2 Сүт және сүт өнімдері өндірісін ұйымдастыру (15 академиялық кредит)				
КП ТК	SOOOU 3304	Сүт өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру	6	5/5
КП ТК	SOKTZh 3305	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жабдықтау	6	5/5
БП	ОР 3322	Өндірістік практика	6	5/5

Модуль 10.1 Тағам өнімдерін талдау және өндіріс технологиясы, 15 кредит

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

Пәннің атауы: Әлем халықтарының тағамдары

Бағдарлама авторы: Нұрлыбаев И.Н.

Курсты оқытудың мақсаты: Бұл пән студенттерді ұлттық және әлемдік мәдениеттермен, әлем халықтарының салт-дәстүрлерімен таныстыру, асхана тағамдарымен танысу, аспаздық шеберлікті қалыптастыру және жетілдіру

Пәннің қысқаша мазмұны: Студенттердің адам өміріндегі тамақтанудың маңыздылығы, тамақ дайындаудың теориялық негіздері, гастрономиялық әдеттер, тәуелділіктер және әртүрлі халықтардың ұлттық тағамдарының ерекшеліктері туралы мәселелерді меңгеруін зерттейді.

Пререквизиттері: Тағам өндірістерінің химиясы, Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау, Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикасы

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Тағамдық өнеркәсіп және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында басқарушылық шешімдерді қабылдайды және ҚР заңнамасының талаптарын ескере отырып, кәсіби қызметте кәсіпкерлік міндеттерді қолданады

В) Шикізаттан және жартылай фабрикаттардан тамақ өнімдерін өндіру технологиясын біледі

С) Технологиялық процестерге сәйкес шикізаттан және жартылай фабрикаттардан дайын тамақ өнімдерінің сапасын және технологиялық процесті жүргізуді ұйымдастыра алады

Д) Дайын өнімді техникалық бақылау әдістерін біледі.

Е) Тамақ өнімдерін өндіру процесінде дайын өнімді сынау және техникалық бақылау әдістерін қолдана алады

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

Пәннің атауы: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы

Бағдарлама авторы: Молдашева Э.Б.

Курсты оқытудың мақсаты: «Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы» курсының мақсаты студенттерге тамақ технологиясының негіздері бойынша теориялық білім алу және тағамдық шикізатты дайын өнімге айналдырудың практикалық әдістерін меңгеру болып табылады.

Пәннің қысқаша мазмұны: Курс студенттерді өнім түрлерімен, тамақтану қағидаларымен, тамақ өнімдерін сақтауды ұйымдастырумен, тамақ шикізатының химиялық құрамымен таныстырады. Технологиялық процестің талаптарына сәйкес шикізатты термиялық, механикалық, аралас өңдеуді енгізу дағдылары қалыптасады.

Пререквизиттері: Тағам өндірістерінің химиясы, Метрология, стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттері: Кондитерлік өнімдерінің технологиясы, Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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

В) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды

С) Техникалық бақылау дағдыларын, өндірістік әдістемелермен белгіленген сынау әдістерін, бақылау нүктелерін, азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізаттың, жартылай фабрикаттардың органолептикалық қасиеттерін біледі

Д) Тамақ өнімдерін өндірудің негізгі технологиялық процестерін, шикізатты өңдеу, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімді дайындау үшін қолданылатын жабдықтардың негізгі түрлерін қолдана алады

Е) Шикізатты есептеуді; дайын өнімнің рецептурасын есептеуді; технологиялық схемаларды құруды; технологияны сақтау дәрежесін анықтауды; зертханалық зерттеулер үшін сынама алуды жүргізуді; цехтардың, қосалқы үй-жайлардың орналасуын, шикізат пен дайын өнімдер ағынының бағытын; қолданылатын жабдықтардың түрлерін, оның техникалық сипаттамалары мен мүмкіндіктерін біледі.

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

Пәннің атауы: Тамақ өнімдерін техникалық талдау

Бағдарлама авторы: Туремуратова Г.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Осы пәнді оқу барысында студент өнім сапасы тұжырымдамасымен танысады, өнім сапасын бағалаудың әртүрлі әдістерін қолдануды үйренеді.

Пәннің қысқаша мазмұны: Курс тамақ өнімдеріне органолептикалық талдау жүргізу тәртібін, құрғақ заттар мен ылғалдылықты әртүрлі әдістермен анықтау әдістерін, ақуыздардың, майлардың құрамын анықтауды; көмірсулардың, алкогольдің құрамын анықтауды; тұздылықты, қышқылдықты анықтауды қарастырады.

Пререквизиттері: Физикалық және коллоидты химия, Метрология, стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттері: Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру, Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Азық-түлік өнімдерін өңдеуде биохимиялық, микробиологиялық және жылуфизикалық негіздері мен қағидаттарының мәнін түсінеді және оларды практикалық жағдайларда қолдану; шикізат пен дайын өнімге қойылатын талаптарды білу; технологиялық процестердің принциптік сызбасын, жекелеген операциялардың технологиялық режимін біледі

В) 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

С) 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

Д) 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.

Е) 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.

Модуль 10.2 Тағам өнімдерінің сапасын және өндірісін бақылау, 15 кредит

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

Пәннің атауы: Азиялық тағамдар технологиясы

Бағдарлама авторы: Нұрлыбаев И.Н.

Курсты оқытудың мақсаты: Бұл дисциплинаны меңгерудің мақсаты: азиялық асүйлердің даму тарихы бойынша; азиялық тағамдарға басымдық беретін тұтынушылардың тамақтануын ұйымдастыру бойынша; азиялық тағамдар тағамдарын дайындау және беру ерекшеліктері туралы; қоғамдық тамақтандыру өнімдері технологиясының ғылыми негіздері туралы білім алу болып табылады.

Пәннің қысқаша мазмұны: Шикізатты ұтымды пайдалану, өнімнің жоғары сапасын және оның тұтынушының өмірі мен денсаулығы үшін қауіпсіздігін қамтамасыз ету туралы қазіргі заманғы идеялар тұрғысынан. Технологиялық процесті жүргізу бойынша теориялық білімді игеру және дағдыларды игеру.

Пререквизиттері: Тағам өндірістерінің химиясы, Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері, Фирманы басқару

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Тағамдық өнеркәсіп және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында басқарушылық шешімдерді қабылдайды және ҚР заңнамасының талаптарын ескере отырып, кәсіби қызметте кәсіпкерлік міндеттерді қолданады

В) Шикізаттан және жартылай фабрикаттардан тамақ өнімдерін өндіру технологиясын біледі

С) Технологиялық процестерге сәйкес шикізаттан және жартылай фабрикаттардан дайын тамақ өнімдерінің сапасын және технологиялық процесті жүргізуді ұйымдастыра алады

Д) Дайын өнімді техникалық бақылау әдістерін біледі.

Е) Тамақ өнімдерін өндіру процесінде дайын өнімді сынау және техникалық бақылау әдістерін қолдана алады

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

Пәннің атауы: Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы

Бағдарлама авторы: Нұрлыбаев И.Н

Курсты оқытудың мақсаты: Курстың мақсаты-тамақтану дамуының заманауи тенденцияларын, қалдықсыз өндіріс принциптерін, шикізатты бастапқы өңдеу алгоритмін, оның технологиялық мақсаты мен қолданылуын, термиялық өңдеу түрлерін зерттеу.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пәнді оқу барысында тәтті тағамдар, сусындар, жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар, емдік тағам тағамдарын дайындау технологиясы, технологиялық карталар, техникалық-технологиялық карталар, калькуляциялық карталар сияқты құжаттарды енгізу меңгеріледі.

Пререквизиттері: Тағам өндірістерінің химиясы, Метрология, стандарттау және сертификаттау **Постреквизиттері:** Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері, Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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

В) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды

С) Техникалық бақылау дағдыларын, өндірістік әдістемелермен белгіленген сынау әдістерін, бақылау нүктелерін, азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізаттың, жартылай фабрикаттардың органолептикалық қасиеттерін біледі

Д) Тамақ өнімдерін өндірудің негізгі технологиялық процестерін, шикізатты өңдеу, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімді дайындау үшін қолданылатын жабдықтардың негізгі түрлерін қолдана алады

Е) Шикізатты есептеуді; дайын өнімнің рецептурасын есептеуді; технологиялық схемаларды құруды; технологияны сақтау дәрежесін анықтауды; зертханалық зерттеулер үшін сынама алуды жүргізуді; цехтардың, қосалқы үй-жайлардың орналасуын, шикізат пен дайын өнімдер ағынының бағытын; қолданылатын жабдықтардың түрлерін, оның техникалық сипаттамалары мен мүмкіндіктерін біледі

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

Пәннің атауы: Шикізат және тағам өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау

Бағдарлама авторы: Туремуратова Г.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Осы пәнді оқу барысында студент өнім сапасы тұжырымдамасымен танысады, өнім сапасын бағалаудың әртүрлі әдістерін қолдануды үйренеді.

Пәннің қысқаша мазмұны: Курс тамақ өнімдеріне органолептикалық талдау жүргізу тәртібін, құрғақ заттар мен ылғалдылықты әртүрлі әдістермен анықтау әдістерін, ақуыздардың, майлардың құрамын анықтауды; көмірсулардың, алкогольдің құрамын анықтауды; тұздылықты, қышқылдықты анықтауды қарастырады.

Пререквизиттері: Физикалық және коллоидты химия, Метрология, стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттері: Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері, Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Азық-түлік өнімдерін өңдеуде биохимиялық, микробиологиялық және жылуфизикалық негіздері мен қағидаттарының мәнін түсінеді және оларды практикалық жағдайларда қолдану; шикізат пен дайын өнімге қойылатын талаптарды білу; технологиялық процестердің принциптік сызбасын, жекелеген операциялардың технологиялық режимін біледі

В) 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

С) 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

Д) 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.

Е) 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.

Модуль 11.1 Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы жабдықтар және өндірісті ұйымдастыру, 15 кредит

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

Пәннің атауы: Тамақтану кәсіпорындарындағы қызмет көрсету және өндірісті ұйымдастыру

Бағдарлама авторы: Бактығалиева А.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының классификациясы, мейрамхананы басқару құрылымы, мейрамхана қызметкерлерінің құқы мен міндеттері, өндіріс құрылымы, өндірістік цехтарға қойылатын талаптар, өндірістік цехтардың міндеттері және орналасуын қарастырады.

Пәннің қысқаша мазмұны: Сауда және көмекші бөлмелердің түрлері, асхана ыдыстарының ассортименті, құралдар және олардың міндеті, тағамдар классификациясын дайындау технологиясының ерекшеліктері, тағамды жіберу ережелерін зерттейді

Пререквизиттері: Кәсіби шетел тілі (ағылшын тілі), Кәсіби қазақ (орыс) тілі

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау, Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикасы

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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

В) Көшбасшылық қасиеттерін, ауызша және жазбаша қарым-қатынас дағдыларын, экологиялық және әлеуметтік маңызды мәселелерді талдау, шешім қабылдау және топтық жұмысты ұйымдастыру, қаржылық сауаттылық және кәсіпкерлік саласындағы кәсіби білімдерін қолдана білу қабілетін көрсетеді.

С) 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

Д) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды

Е) Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды.

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

Пәннің атауы: Тағам өндірістерінің процестері мен аппараттары

Бағдарлама авторы: Туремуратова Г.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Технологиялық параметрлерді автоматты бақылаудың типтік жүйелерін таңдау және қолдану, тамақ өнімдерін өндіру процестерін автоматтандыру дағдылары қалыптасады, технологиялық процестерді басқарудың автоматтандырылған жүйелерін құруға негіз қаланады.

Пәннің қысқаша мазмұны: Студенттер технологиялық процестерді автоматтандырудың жергілікті жүйелерінің функцияларын басқару объектілері, жүйелердің статикалық және динамикалық сипаттамалары, Технологиялық процестерді басқарудың автоматтандырылған жүйелерінің функциялары мен құрылымдары ретінде оқиды.

Пререквизиттері: Метрология, стандарттау және сертификаттау, Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар

Постреквизиттері: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау, Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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

В) 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.

С) Заманауи цифрлық, компьютерлік технологияларды және жасанды интеллектті пайдалана отырып, тағам өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік мәселелерді шешеді

Д) Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді.

Е) Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды.

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

Пәннің атауы: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары

Бағдарлама авторы: Алманов Ж.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Курстың мақсаты-тамақтандыру кәсіпорындарының номенклатурасын, құрылымын және жабдықтарының жұмыс принципін терең зерттеу.

Пәннің қысқаша мазмұны: Курс жабдықты пайдалану дағдыларын дамытады, кәсіпорындардың қажетті қуатына сүйене отырып, оның мөлшерін анықтайды.

Пререквизиттері: Метрология, стандарттау және сертификаттау, Инженерлік графика

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау, Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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.

В) 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

С) Заманауи цифрлық, компьютерлік технологияларды және жасанды интеллектті пайдалана отырып, тағам өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік мәселелерді шешеді

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) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды

Модуль 11.2 - Мейрамхана бизнесінің жабдықтары және ұйымдастыру, 15 кредит

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

Пәннің атауы: Мейрамхана ісінің техника негіздері

Бағдарлама авторы: Нұрлыбаев И.Н.

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

Курсты оқытудың мақсаты: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының классификациясы, мейрамхананы басқару құрылымы, мейрамхана қызметкерлерінің құқы мен міндеттері, өндіріс құрылымы, өндірістік цехтарға қойылатын талаптар, өндірістік цехтардың міндеттері және орналасуын қарастырады.

Пәннің қысқаша мазмұны: Сауда және көмекші бөлмелердің түрлері, асхана ыдыстарының ассортименті, құралдар және олардың міндеті, тағамдар классификациясын дайындау технологиясының ерекшеліктері, тағамды жіберу ережелерін зерттейді

Пререквизиттері: Кәсіби шетел тілі (ағылшын тілі), Кәсіби қазақ (орыс) тілі

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері, Фирманы басқару күтілетін нәтижелер:

А) 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

В) Көшбасшылық қасиеттерін, ауызша және жазбаша қарым-қатынас дағдыларын, экологиялық және әлеуметтік маңызды мәселелерді талдау, шешім қабылдау және топтық жұмысты ұйымдастыру, қаржылық сауаттылық және кәсіпкерлік саласындағы кәсіби білімдерін қолдана білу қабілетін көрсетеді.

С) 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

Д) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды

Е) Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды.

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

Пәннің атауы: Тамақ өнеркәсібіндегі гидравлика және жылу техникасының негіздері

Бағдарлама авторы: Туремуратова Г.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Технологиялық параметрлерді автоматты бақылаудың типтік жүйелерін таңдау және қолдану, тамақ өнімдерін өндіру процестерін автоматтандыру дағдылары қалыптасады, технологиялық процестерді басқарудың автоматтандырылған жүйелерін құруға негіз қаланады.

Пәннің қысқаша мазмұны: Студенттер технологиялық процестерді автоматтандырудың жергілікті жүйелерінің функцияларын басқару объектілері, жүйелердің статикалық және динамикалық сипаттамалары, Технологиялық процестерді басқарудың автоматтандырылған жүйелерінің функциялары мен құрылымдары ретінде оқиды.

Пререквизиттері: Метрология, стандарттау және сертификаттау, Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау, Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелер

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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

В) 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.

С) Заманауи цифрлық, компьютерлік технологияларды және жасанды интеллектті пайдалана отырып, тағам өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік мәселелерді шешеді

Д) Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді.

Е) Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды.

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

Пәннің атауы: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының техникалық жабдықталуы

Бағдарлама авторы: Алманов Ж.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Курстың мақсаты-тамақтандыру кәсіпорындарының номенклатурасын, құрылымын және жабдықтарының жұмыс принципін терең зерттеу.

Пәннің қысқаша мазмұны: Курс жабдықты пайдалану дағдыларын дамытады, кәсіпорындардың қажетті қуатына сүйене отырып, оның мөлшерін анықтайды.

Пререквизиттері: Метрология, стандарттау және сертификаттау, Инженерлік графика

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері, Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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.

В) 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

С) Заманауи цифрлық, компьютерлік технологияларды және жасанды интеллектті пайдалана отырып, тағам өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік мәселелерді шешеді

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) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды

Модуль 12.1 Ет өнімдері өндірісінің технологиясы, 15 кредит

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

Пәннің атауы: Ет және ет өнімдерінің технологиясы

Бағдарлама авторы: Алманов Ж.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Пәннің міндеті-студенттерді ет комбинаттарында өңделетін ет және ет өнімдерінің құрылымы мен түрлерімен таныстыру.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пәнді оқу нәтижесінде студент ет жартылай фабрикаттарын өндіру технологиясына ие, технологиялық процестегі өзгерістерді бағалай алады. Ет өнімдерінің сапасын анықтайды.

Пререквизиттері: Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау, Метрология, стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикасы, Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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

В) 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

С) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды

Д) 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

Е) 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

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

Пәннің атауы: Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары

Бағдарлама авторы: Алманов Ж.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Курста ауылшаруашылық жануарлары мен құстарды сою және бастапқы өңдеу бойынша заманауи жабдықтарды, консервілеу жабдықтарын таңдау және есептеу түрлері мен әдістері зерттеледі.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пәнді игеру нәтижелері бойынша студент жабдықтың құрылымы мен жұмыс принципін түсінеді, қауіпсіздік талаптарын сақтай отырып, жабдықты қолдана алады

Пререквизиттері: Инженерлік графика, Метрология, стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау, Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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.

В) 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

С) Заманауи цифрлық, компьютерлік технологияларды және жасанды интеллектті пайдалана отырып, тағам өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік мәселелерді шешеді

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) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды

Модуль 12.2 Ет және ет өнімдерінің өндірісін ұйымдастыру, 15 кредит

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

Пәннің атауы: Ет өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру

Бағдарлама авторы: Алманов Ж.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Курстың мақсаты-ет және ет өнімдерін өндірудің заманауи әдістері саласындағы білімді қалыптастыру, сондай-ақ өндірістің технологиялық процесінің алгоритмдерін түсіну.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пәнді игеру барысында студент негізгі технологиялық жабдықтың құрылысы мен жұмыс принципін түсінуді үйренеді, дайын өнім сапасына қойылатын талаптармен танысады; ет және ет өнімдерінің сапасын анықтайды

Пререквизиттері: Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау, Метрология, стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттері: Фирманы басқару, Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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

В) 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

С) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды

Д) 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

Е) 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

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

Пәннің атауы: Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жабдықтау

Бағдарлама авторы: Алманов Ж.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Пәннің мақсаты-өндіріс тиімділігіне, шикізат пен өнім сапасына қойылатын заманауи талаптарды ескере отырып, Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жабдықтаудың заманауи түрлерін зерттеу. Технологиялық сызыққа сәйкес жабдықтарды есептеу және орналастыру дағдыларын дамыту

Пәннің қысқаша мазмұны: Пәнді игеру нәтижелері бойынша студент жабдықтың құрылымы мен жұмыс принципін түсінеді, қауіпсіздік талаптарын сақтай отырып, жабдықты қолдана алады

Пререквизиттері: Инженерлік графика, Метрология, стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері, Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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.

В) 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

С) Заманауи цифрлық, компьютерлік технологияларды және жасанды интеллектті пайдалана отырып, тағам өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік мәселелерді шешеді

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) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды.

Дублин дискрипторлары: А) В) С) D) E)

Пәннің атауы: Менеджмент және көшбасшылық

Бағдарлама авторы: PhD, аға оқытушы Туякова У.Ж.

Курсты оқытудың мақсаты: Білім беру ұйымдарында басқару мен көшбасшылықтың заманауи теориялық негіздерін, құрылымын және практикалық аспектілерін меңгерту, болашақ мамандардың басқарушылық қабілеттерін, көшбасшылық қасиеттерін қалыптастыру және стратегиялық ойлау дағдыларын дамыту.

Пәннің қысқаша сипаттамасы: «Білім берудегі менеджмент және көшбасшылық» пәні білім беру жүйесіндегі негізделген қажеттілік ретінде еңбек нарығының заманауи талаптарына жауап береді, нақты жағдайларды талдау және диагностикалау дағдыларын дамытады. Пәнді оқытудың мақсаты білім берудегі көшбасшылықты ұйымды басқару құралы ретінде қолдану аясында қарастыруға негізделген және болашақ мамандардың көшбасшылық әлеуетін психологиялық-педагогикалық құрал ретінде дамытуға, болашақ білім беру көшбасшысы ретіндегі білім алушының рефлексивті құзыреттілігін дамытуға бағытталған. Пәнді оқу барысында білім алушы ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдер қабылдау дағдыларын меңгереді, білім берудегі барлық мүдделі тараптармен өзара қарым-қатынас жасау дағдылары қалыптасады және жетілдіріледі.

Пререквизиттері: Жеке тұлғаны зерттеудің жобалау әдістері, Педагогикалық имиджелогия және корпоративті мәдениет

Постреквизиттері: Тұлғаның өсу тренингі, Тұлға мен топтың әлеуметтік психологиясы

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Психолог-консультанттың, психолог-менеджердің оқу-тәрбие қызметін ұйымдастыруда құзыретті басқарушылық шешімдерді, көшбасшылық қасиеттерді әзірлеу үшін практикалық қызметте білім беру саласындағы іргелі білім мен дағдыларды ажыратады және таңдайды;

В) Білім беру ұйымында басқарудың түрлері мен деңгейлерін анықтап, әртүрлі басқарушылық теориялар мен модельдерді талдайды;

С) Тиімді көшбасшылық стилдерін таңдауға және оларды әртүрлі педагогикалық жағдайларда қолдануға қабілетті болады;

Д) Білім беру ұйымында бірлескен ұжымды құрудың, қызметкерлердің мотивациясын арттырудың және тиімді жұмыс ортасын қалыптастырудың жолдарын меңгереді;

Е) Инновациялық технологиялар мен білім беру саласындағы жаңа әдіс-тәсілдерді тиімді басқару үдерісінде қолдана алады.

Модуль 13.1 Сүт және сүт өнімдері өндірісінің технологиясы, 15 кредит

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

Пәннің атауы: Сүт және сүт өнімдерін өндіру технологиясы

Бағдарлама авторы: Бактығалиева А.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Курстың мақсаты-сүт және сүт өнімдерін өндірудің қазіргі заманғы тәсілдерін игеру; сүт және сүт өнімдерін өндірудің технологиялық процесінің алгоритмін анықтау; технологиялық жабдықтың құрылымы мен жұмыс принципін, сүт және сүт өнімдерінің сапасына қойылатын талаптарды терең түсінуді қалыптастыру.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пәнді оқу кезінде студент сүт және сүт өнімдерінің сапасын зерттеу және анықтау әдістерін меңгереді; шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің негізгі компоненттері мен қасиеттерін анықтау; заманауи аспаптар мен аппаратуралардың көмегімен технологиялық процестерді бақылау, алынған нәтижелерді өңдеудің математикалық әдістерін қолдану.

Пререквизиттері: Метрология, стандарттау және сертификаттау, Тағам өндірістерінің химиясы

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикасы, Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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.

В) 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

С) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды

Д) Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді.

Е) Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды.

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

Пәннің атауы: Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары

Бағдарлама авторы: Бактығалиева А.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Пәннің мақсаты-өндіріс тиімділігіне, шикізат пен өнім сапасына қойылатын заманауи талаптарды ескере отырып, сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жабдықтаудың заманауи түрлерін зерттеу. Технологиялық сызыққа сәйкес жабдықтарды есептеу және орналастыру дағдыларын дамыту

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән білім алушыны сүт және сүт өнімдерін өндіруге арналған жабдықтардың заманауи түрлерімен таныстырады, өнімдерді өңдеу құрылғыларында жұмыс істеу дағдыларын дамытады, қауіпсіздік техникасын сақтай отырып, жабдықтарды пайдалану білігін қалыптастырады.

Пререквизиттері: Инженерлік графика, Метрология, стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау, Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді.

В) 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

С) Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды.

Д) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды

Е) 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.

Модуль 13.2 Сүт және сүт өнімдері өндірісін ұйымдастыру, 15 кредит

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

Пәннің атауы: Сүт өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру

Бағдарлама авторы: Бактығалиева А.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Курстың мақсаты-сүт өндіру және қайта өңдеу технологиясын игеру. **Пәннің қысқаша мазмұны:** Пән шикізатқа әсер етудің физикалық, химиялық және басқа механизмдеріне негізделген сүт өнімдерін өндіру және қайта өңдеудің заманауи технологиялық әдістерін қолдану дағдыларын дамытады.

Пререквизиттері: Метрология, стандарттау және сертификаттау, Тағам өндірістерінің химиясы **Постреквизиттері:** Фирманы басқару, Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) 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.

В) 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

С) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды

Д) Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді.

Е) Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды

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

Пәннің атауы: Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жабдықтау

Бағдарлама авторы: Алманов Ж.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Пәннің мақсаты-өндіріс тиімділігіне, шикізат пен өнім сапасына қойылатын заманауи талаптарды ескере отырып, сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын

техникалық жабдықтаудың заманауи түрлерін зерттеу. Технологиялық сызыққа сәйкес жабдықтарды есептеу және орналастыру дағдыларын дамыту

Пәннің қысқаша мазмұны: Сүт сауу бойынша заманауи техникалық жарақтандыру түрлері, сүт және сүт өнімдерін тасымалдау бойынша жұмыстардың түрлері мен ұйымдастырылуы, қышқыл сүт өнімдерін, ірімшікті, қоюландырылған сүтті, майды, балмұздақты өндіру бойынша автоматтандырылған желілер, мерзімдік және үздіксіз жұмыс істейтін жабдықтардың барлық түрлері, механикалық, жылу, Тоңазытқыш техникалық жарақтандыру түрлері, дайын өнімді өлшеп-орауға, буып-түюге арналған техникалық жарақтандыру есептеу тәсілдері.

Пререквизиттері: Инженерлік графика, Метрология, стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері, Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді.

В) 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

С) Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды.

Д) Шикізат шығынын есептеу; тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды.

Е) 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.

Кафедра меңгерушісі Тренова А.Е.

Химия және химиялық технология кафедрасының мәжілісінде талқыланды және бекітілді

№6 хаттама «22» қаңтар 2025ж.