

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.Алманова

« 22 » _____ 2022 ж.

2025-2026 оқу жылына арналған элективті модульдер каталогы

4 курс

Мамандық атауы: 6B07206 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы

Оқу мерзімі: 4 жыл

Қабылдау жылы: 2022ж.

Компонент (МК/ТК)	Пән коды	Пән атауы	Семестр	Кредит саны КР/ЕСТС
Модуль 14.1 - Кондитер өнімдері өндірісінің технологиясы және басқару жүйелері (18 академиялық кредит)				
КП ТК	ТОЕК 4306	Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау	7	3/3
КП ТК	ТОТРА 4307	Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру	7	5/5
КП ТК	КОТ 4308	Кондитерлік өнімдерінің технологиясы	7	5/5
БП ТК	МООТ 4223	Макарон өнімдерін өндіру технологиясы	7	3/3
Модуль 14.2 - Нан өнімдері өндірісінің технологиясы және басқару жүйелері (18 академиялық кредит)				
БП ТК	ТОКЕ 4306	Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері	7	5/5
КП ТК	ТОТПВZh 4307	Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері	7	5/5
КП ТК	НОТ 4308	Нан өнімдері технологиясы	7	5/5
БП ТК	УООТ 4223	Ұн өнімдерін өндіру технологиясы	7	3/3
Модуль 15.1 – Тағам өндірісінің кәсіпорындарындағы санитария және экономика (15 академиялық кредит)				
КП ТК	ТОКЕ 4309	Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикасы	7	5/5
КП ТК	КТКZh 4310	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау	7	5/5
КП ТК	ТОКСГ (АТ) 4311	Тағам өндірісі кәсіпорындарындағы санитария және гигиена (ағылшын тілінде)	7	5/5
Модуль 15.2 - Тамақтану кәсіпорындарындағы тағам қауіпсіздігі және жобалау (15 академиялық кредит)				
КП ТК	FB 4309	Фирманы басқару	7	5/5
КП ТК	ТОКZh 4310	Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау	7	5/5
КП ТК	ТКАК (АТ)	Тамақтану	7	5/5

	4311	кәсіпорындарындағы азық-түлік қауіпсіздігі (ағылшын тілінде)		
Модуль 16 – Өндірістік (27 академиялық кредит)				
БП	ОР 4224	Өндірістік практика	8	15/15
		Қорытынды аттестаттау	8	12/12

Модуль 14.1 - Кондитер өнімдері өндірісінің технологиясы және басқару жүйелері (18 академиялық кредит)

Дублин дискрипторлары: А) В) С) D) E)

Пәннің атауы: Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау

Бағдарлама авторы: Қожабай Д.А.

Курсты оқытудың мақсаты: Пән ұн өнімдерін өндірудің технологиялық операцияларының әр кезеңінің реттілігі мен мақсаты туралы білімді қалыптастырады. Даму бағыты ұн өнімдерін өндіруге арналған негізгі және көмекші шикізатқа бейім. Пәнді оқу кезінде ұн өнімдерінің химиялық құрамын зерттеу дағдылары қалыптасады, олардың сапасы мен сақтау шарттарына қойылатын талаптарға сәйкес келеді.

Пәннің қысқаша мазмұны: бұл пәнде еңбек гигиенасы, қауіпсіздік техникасы, еңбек гигиенасы және өндірістік гигиена, жарақаттану, құрылыс түрі, жұмыс орнындағы қауіпсіздік түрі, қолайлы еңбек жағдайларын, микроклиматты, жұмысты, өртке қарсы жабдықты қамтамасыз ету үшін жеке немесе ұжымдық қорғау, алдын алу шаралары, сондай-ақ өртті сөндіруге байланысты өртке қарсы іс-шаралар зерделенеді, өндірістегі жазатайым оқиғалардың алдын алу, кәсіптік аурулардың алдын алу. Аралас өндірістер саласындағы мамандармен өзара іс-қимыл және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды. Азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі кезеңдерінде шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, кәсіпорынның санитарлық-гигиеналық режимін сақтауды, техникалық бақылауды жүзеге асырады.

Пререквизиттері: Органикалық химия. Тағам өндірістерінің химиясы

Постреквизиттері: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау. Тағам өндірістері кәсіпорындарының жабдықтары.

Оқытудан күтілетін нәтижелер: тамақ өнеркәсібі салалары; жобалау, ғылыми-зерттеу ұйымдары; азық-түлік қызметінің түрлі түрлері мен формаларының кәсіпорындары.

Дублин дискрипторлары: А) В) С) D) E).

Пәннің атауы: Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру

Бағдарлама авторы: Бактығалиева А.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік міндеттерді шешу, Тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқару, физика, электротехника, математика, механика саласындағы базалық білімді қолдана отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын үйрету.

Пәннің қысқаша мазмұны: Студенттер технологиялық процестерді автоматтандырудың жергілікті жүйелерінің функцияларын, басқару объектілері мен жүйелердің статикалық және динамикалық сипаттамалары ретінде оқиды. Технологиялық параметрлерді автоматты бақылаудың, тамақ өнімдерін өндіру процестерін автоматтандырудың үлгілік жүйелері ескерілді. Технологиялық процестерді басқарудың автоматтандырылған жүйесін құрудың негізі. Технологиялық процестерді басқарудың автоматтандырылған жүйелерінің функциялары мен құрылымдары.

Пререквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау. Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары.

Постреквизиттері: Өндірістік тәжірибе

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

- A) 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 принциптік сызбасын, жекелеген операциялардың технологиялық режимін біледі
- B) қазіргі заманауи процесстерменен және жабдықтармен танысады.
- C) тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастырады және басқару шешімдерін қабылдайды
- D) өндірістердің технологиялық схемаларының сызбаларын орындайды;
- E) стандарттармен және анықтамалық әдебиеттермен жұмыс істеу дағдыларымен танысады.

Дублин дискрипторлары: A) B) C) D) E)

Пәннің атауы: Кондитерлік өнімдерінің технологиясы

Бағдарлама авторы: Молдашева Э.Б

Курсты оқытудың мақсаты: Пән кондитерлік өнеркәсіптің қазіргі жағдайы мен даму тенденцияларын; өндіріс үшін шикізат пен жартылай фабрикаттарды дайындауды қарастырады. Курсты игеру барысында студент кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық процесін жүргізу және басқару; негізгі технологиялық жабдықтың құрылымы мен жұмыс принциптерін талдау, дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды сақтау, сондай-ақ кондитерлік өнімдердің сапасын зерттеу және анықтау әдістерін қолдану дағдыларын игереді.

Пәннің қысқаша мазмұны: «Кондитерлік бұйымдар технологиясы» пәні кондитерлік өнімдерді өндіру, өңдеу және сақтау технологияларын, сондай-ақ кондитерлік өнімдерді өндіруде қолданылатын машиналарды, аппараттарды және технологиялық жабдықтарды, оларға сәйкес әртүрлі кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық схемаларын зерттейді. негізгі және қосымша шикізаттан классификация және жартылай фабрикаттар, аппараттық конструкциясы, технологиялық параметрлері, кондитерлік өнімдердің технологиясы мен жеке сипаттамаларының өзара тәуелділігі (құрылымы, пішіні, дәмі, түсі, хош иісі және т.б.). Кондитерлік өнімдердің әртүрлі түрлерін өндірудің ғылыми негіздері, рецептуралық қатынаста шикізаттың белгілі бір жиынтығының өзгеруін анықтайтын физикалық және химиялық процестер.

Прекреквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы, Тағам өнімдерін техникалық талдау

Постреквизиттер: Технологиялық процестерді автоматтандыру. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

- A) Кондитерлік өнімдердің санитарлық-эпидемиологиялық сараптамасын білу және түсіну; кондитерлік өнімдер өндірісін санитарлық-эпидемиологиялық бақылау
- B) Кондитерлік өнімдерді сақтау, өндіру технологиясын енгізу дағдысын меңгеру
- C) Кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық әдістерін, кондитерлік өнімдер өндірісін санитарлық-эпидемиологиялық бақылау әдісін талдау.
- D) Кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясымен қарастырылған жұмыстарды орындау
- E) Мемлекеттік стандарттарды қолдану, өнімнің сапасын анықтау, талдауға сынама алу.

Дублин дискрипторлары: A) B) C) D) E)

Пәннің атауы: Макарон өнімдерін өндіру технологиясы

Бағдарлама авторы: Молдашева Э.Б

Курсты оқытудың мақсаты: Пәннің мақсаты өндіріс тиімділігіне, шикізат пен өнімнің сапасына қойылатын заманауи талаптарды ескере отырып, Макарон өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жарақтандырудың заманауи түрлерін зерделеу болып табылады. Технологиялық желіге сәйкес жабдықты есептеу және орналастыру дағдыларын дамыту.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән макарон өнімдерін өндірудің технологиялық операцияларының әр кезеңінің реттілігі мен мақсатын білуді қалыптастырады. Даму бағыты білікке және макарон өнімдерін өндіруге арналған қосалқы шикізатқа бейім. Пәнді оқу кезінде макарон өнімдерінің химиялық құрамын олардың сапасы мен сақтау жағдайларына қойылатын талаптарды ескере отырып зерделеу дағдылары жетілдіріледі.

Прекреквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы, Тағам өнімдерін техникалық талдау

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Макарон өнімдердің санитарлық-эпидемиологиялық сараптамасын білу және түсіну; кондитерлік өнімдер өндірісін санитарлық-эпидемиологиялық бақылау

В) Макарон өнімдерді сақтау, өндіру технологиясын енгізу дағдысын меңгеру

С) Макарон өнімдерді өндірудің технологиялық әдістерін, кондитерлік өнімдер өндірісін санитарлық-эпидемиологиялық бақылау әдісін талдау.

Д) Макарон өнімдерді өндіру технологиясымен қарастырылған жұмыстарды орындау

Е) Мемлекеттік стандарттарды қолдану, өнімнің сапасын анықтау, талдауға сынама алу.

Модуль 14.2 - Нан өнімдері өндірісінің технологиясы және басқару жүйелері (18 академиялық кредит)

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

Пәннің атауы: Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері

Бағдарлама авторы: Қожабай Д.А

Курсты оқытудың мақсаты: 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. Сабактас өндірістер саласындағы мамандармен өзара іс-қимылда және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды.

Пәннің қысқаша мазмұны: Бұл пәнде еңбек гигиенасы, қауіпсіздік техникасы, еңбек гигиенасы мен өндірістік гигиена, жарақат, құрылыс түрі, жұмыс орнындағы қауіпсіздік түрі зерттеледі, жеке немесе ұжымдық қорғаныс қолайлы еңбек жағдайларын, микроклиматты, жұмысты, өртке қарсы жабдықты қамтамасыз ету үшін, алдын алу шаралары, сонымен қатар өрт сөндіру, өндірістегі жазатайым оқиғалардың алдын алу, кәсіби аурулардың алдын алу.

Пререквизиттері: Тағам өндірістерін микробиологиялық бақылау, Тағам өнімдерін техникалық талдау

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі кәсіпорын экономикасы

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Органикалық заттардың номенклатурасы, мақсаты және негізгі сипаттамалары;

В) шикізат базасының жай-күйі мен даму перспективалары; өндірістің тиімділігіне, шикізат пен өнімнің сапасына қойылатын талаптар. Химиялық-технологиялық процестерді зерттеудің негізгі ғылыми әдістері-Математикалық модельдеу және жүйелі талдау;

С) химиялық технология жүйесі ретінде энергия тасымалдаушылардың химиялық өндірісін талдау және синтездеу әдістері;

Д) химиялық технология мен биотехнологияның маңызды өнеркәсіптік өнімдерін өндіру.

Е) Қоршаған ортаны қорғаудың химиялық-технологиялық процестері.

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

Пәннің атауы: Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері

Бағдарлама авторы: Бактығалиева А.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік міндеттерді шешу, 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 үйрету

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән студентті технологиялық процесті басқару жүйесімен өнеркәсіптік кәсіпорындағы технологиялық жабдықты автоматты басқарудың техникалық және бағдарламалық құралдарының жиынтығы ретінде таныстырады. Функционалды схемаларды, құрылғылардың қателіктерін, өлшеу әдістерін, автоматты басқару жүйелерін, жергілікті және орталықтандырылған бақылауды, негізгі техникалық параметрлерді өлшеуді, автоматтандыруды қарастырады.

Пререквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері. Тамақ өндірісіндегі гидравлика және жылы техника негіздері

Постреквизиттері: Өндірістік тәжірибе

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

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

В) Шикізат базасының жай-күйі мен даму перспективалары; өндірістің тиімділігіне, шикізат пен өнімнің сапасына қойылатын талаптармен танысады;

С) Химиялық-технологиялық процестерді зерттеудің негізгі ғылыми әдістері-Математикалық модельдеу және жүйелі талдай алады;

Д) Химиялық технология жүйесі ретінде энергия тасымалдаушылардың химиялық өндірісін талдау және синтездеу әдістері;

Е) Химиялық технология мен биотехнологияның маңызды өнеркәсіптік өнімдерін өндіреді.

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

Пәннің атауы: Нан өнімдерінің технологиясы

Бағдарлама авторы: Сембигалиева С.Р.

Курсты оқытудың мақсаты: Студенттер нан-тоқаш өнімдерін өндірудегі әр кезең мен өндірістік операцияның реттілігі мен мақсатын зерттейді: бидай мен қара бидай ұнынан нан өнімдерін өндіруге арналған жабдықтар мен технологиялық кешендер. Нан-тоқаш өнімдерін өндіруге қажетті негізгі шикізат, нан пісіру ұнының негізгі түрлері, пісіруге арналған ұнның нормативтері, ұнның химиялық құрамы ескеріледі.

Пәннің қысқаша мазмұны: Физика, электротехника, математика, механика, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физика-химиялық заңдылықтарын біле отырып, тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады. Технологиялық процестің параметрлерін есептеудің тиісті алгоритмдері мен бағдарламаларын, пайдаланылатын аппараттар мен қондырғылардың техникалық сипаттамалары мен мүмкіндіктерін талдау әдістерін қолдана отырып, шикізатты, материалдарды, жабдықтарды тиімді пайдалануды ұйымдастырады.

Пререквизиттері: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы, Тағам өнімдерін техникалық талдау

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі кәсіпорын экономикасы

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Студенттер ғылыми зерттеу жұмыстарының принциптері мен әдістерін игеру;

В) Ғылыми зерттеулерді дайындау және жүргізуге дағдылану;

С) Ғылыми жұмыстарды жазуға және жариялауға үйрету;

- Д) Ғылыми–зерттеу жұмыстары негізінде алынған білімдерді, біліктер мен дағдыларды тәжірибеде қолдана алуға;
Е) Ғылыми әдебиетті талдаумен, ғылыми зерттеу жүргізудің тәжірибелік - теориялық негіздерімен таныстырып, ұғындыру.

Дублин дискрипторлары: А) В) С) D) E)

Пәннің атауы: Ұн өнімдерін өндіру технологиясы

Бағдарлама авторы: Молдашева Э.Б

Курсты оқытудың мақсаты: Пәннің мақсаты өндіріс тиімділігіне, шикізат пен өнімнің сапасына қойылатын заманауи талаптарды ескере отырып, Ұн өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жарақтандырудың заманауи түрлерін зерделеу болып табылады. Технологиялық желіге сәйкес жабдықты есептеу және орналастыру дағдыларын дамыту.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән ұн өнімдерін өндірудің технологиялық операцияларының әр кезеңінің реттілігі мен мақсаты туралы білімді қалыптастырады. Даму бағыты ұн өнімдерін өндіруге арналған негізгі және көмекші шикізатқа бейім. Пәнді оқу кезінде ұн өнімдерінің химиялық құрамын зерттеу дағдылары қалыптасады, олардың сапасы мен сақтау шарттарына қойылатын талаптарға сәйкес келеді.

Прекреквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы, Тағам өнімдерін техникалық талдау

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

- А) Ұн өнімдердің санитарлық-эпидемиологиялық сараптамасын білу және түсіну; кондитерлік өнімдер өндірісін санитарлық-эпидемиологиялық бақылау
В) Ұн өнімдерді сақтау, өндіру технологиясын енгізу дағдысын меңгеру
С) Ұн өнімдерді өндірудің технологиялық әдістерін, кондитерлік өнімдер өндірісін санитарлық-эпидемиологиялық бақылау әдісін талдау.
Д) Ұн өнімдерді өндіру технологиясымен қарастырылған жұмыстарды орындау
Е) Мемлекеттік стандарттарды қолдану, өнімнің сапасын анықтау, талдауға сынама алу.

Модуль 15.1 – Тағам өндірісінің кәсіпорындарындағы санитария және экономика (15 академиялық кредит)

Дублин дискрипторлары: А) В) С) D) E).

Пәннің атауы: Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикасы

Бағдарлама авторы: Сембигалиева С.Р.

Курсты оқытудың мақсаты: Курста Ұлттық экономика жүйесіндегі кәсіпорынның жұмыс істеу принциптері және кәсіпорынның қаржылық нәтижелері, кәсіпорын ресурстары және оларды пайдалану тиімділігі сияқты мәселелер қарастырылады. Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикалық тиімділігін анықтау және арттыру дағдылары қалыптасады.

Пәннің қысқаша мазмұны: "Кәсіпорын экономикасы және өндірісті ұйымдастыру" курсына Ұлттық экономика жүйесіндегі кәсіпорынның жұмыс істеу қағидаттары және кәсіпорынның қаржылық нәтижелері, кәсіпорын ресурстары және оларды пайдалану тиімділігі сияқты мәселелер қарастырылады, негізгі ережелер "Экономикалық теория", "Кәсіпкерлік негіздері", "менеджмент теориясы мен практикасы", "инновациялық технологиялар" сияқты пәндерге негізделеді. менеджмент".

Пререквизиттері: Органикалық химия. Тағам өндірістерінің химиясы

Постреквизиттері: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау. Тағам өндірістері кәсіпорындарының жабдықтары.

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

- А) Азық-түлік өнімдерінің жіктелуі, химиялық құрамы, энергетикалық және тағамдық құндылықтарын, маркировкалауды түсіну және білу;

В) Азық-түлік өнімдерінің және өндірістік тауарлардың мемлекеттік стандартқа сәйкестігі, техникалық талаптар мен техникалық жағдайлардың сәйкес болуын меңгерту.

С) Сертификаттау жүйесінің принциптері мен құрылымын, сәйкестік белгілері мен формаларын анықтай білу;

Д) Өлшеу құралдарын және дәлдік класын, өнімнің сапа көрсеткішін анықтауды жүргізе білу;

Е) Практикалық жұмыстарды орындау, көрсеткіштердің нәтижесін талдау дағдысын қалыптастыру.

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

Пәннің атауы: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Бағдарлама авторы: Алманов Ж.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді. Сабақтас өндірістер саласындағы мамандармен өзара іс-қимылда және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды.

Пәннің қысқаша мазмұны: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалаудың заманауи тәсілдері саласында зерттеу, заманауи сапа талаптарына жауап беретін ресурстарды үнемдейтін технологияларды әзірлеу үшін қажетті құзыреттіліктерді қалыптастыру. Пәнді оқу барысында қоғамдық тамақтануды, өндірістің инновациялық технологияларын дамыту үрдістерін терең түсіну қалыптасады; кәсіби міндеттерді шешуге шығармашылық көзқарас дамиды.

Пререквизиттер: Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау. Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары.

Постреквизиттері: Өндірістік тәжірибе

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Өндірістің ұтымды технологиялық схемасын және процестердің аппаратуралық жабдықталуын таңдайды, тағамдық өндірістерді жобалауда жабдықтарды қолданады;

В) Шикізат пен өндірістің технологиялық процесін таңдайды және негіздейді;

С) Өндірістің технологиялық параметрлері мен өнім сапасының арасындағы байланыстарды зерттейді және құруды біледі

Д) Ет және сүт өнеркәсібі кәсіпорындарындағы бухгалтерлік есептің ерекшеліктерін көрсетеді;

Е) Олардың қоймаларындағы азық-түлік шикізат пен тауардың есебін шығаруды үйренеді.

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

Пәннің атауы: Тағам өндірісі кәсіпорындарындағы санитария және гигиена (ағылшын тілінде)

Бағдарлама авторы: Молдашева Э.Б

Курсты оқытудың мақсаты: 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. Сабақтас өндірістер саласындағы мамандармен өзара іс-қимылда және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән микроорганизмдердің морфологиясы мен физиологиясын, олардың тамақ өнімдерін өндірудегі рөлін, улану себептерін, кәсіпорындардың санитарлық-гигиеналық талаптарын, санитарлық нормалар мен ережелердің сақталуын мемлекеттік және ведомстволық бақылауды, парфюмерлік, косметикалық және балық өңдеу өнеркәсібі туралы ақпаратты, экологиялық мәселелерді зерттейді.

Пререквизиттер: Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау. Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері

Постреквизиттері: Өндірістік тәжірибе

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Персоналдың, жабдықтар мен үй-жайлардың гигиенасын қоса алғанда, тамақ өндіру ұйымдарына қойылатын негізгі санитарлық талаптарды біледі.

В) Азық-түлік кәсіпорындарындағы технологиялық процестерді жобалау, ұйымдастыру және бақылау процесінде санитарлық-гигиеналық нормалар мен ережелерді қолдана біледі. С) Тамақ өнімдерін өндірудің, сақтаудың және өткізудің барлық кезеңдерінде оның қауіпсіздігі талаптарының сақталуына санитарлық бақылау жүргізу дағдылары.

Д) Санитарлық нормалардың бұзылу себептерін талдау және оларды жою және алдын алу шараларын әзірлеу қабілеті.

Е) Санитарлық-гигиеналық қауіпсіздікті, тұтынушылардың денсаулығын қорғауды қамтамасыз ету және кәсіби қызметте санитарлық заңнаманы сақтау үшін жауапкершілікті қалыптастырады.

Модуль 15.2 - Тамақтану кәсіпорындарындағы тағам қауіпсіздігі және жобалау (15 академиялық кредит)

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

Пәннің атауы: Фирманы басқару

Бағдарлама авторы: Сембигалиева С.Р.

Курсты оқытудың мақсаты: Пән ұйымның басқару субъектісі ретінде тұжырымдамасын қалыптастырады, оған мыналар кіреді: кәсіпорын өндірісін ұйымдастыру, кәсіпорынды басқаруды жоспарлау, кәсіпорынның жұмысын ұйымдастыру. Сонымен қатар, қызметкерлерді корпоративтік басқару, инновациялық үдерістерді басқару, инвестициялар мен жобаларды басқару, компаниядағы маркетингті басқару, компанияның қаржысын басқару, компанияны басқарудағы логистикалық жүйелер оқытылады.

Пәннің қысқаша мазмұны: Ұйым басқару субъектісі ретінде мыналарды қамтиды: кәсіпорын өндірісін ұйымдастыру, кәсіпорынды басқаруды жоспарлау, кәсіпорынның жұмысын ұйымдастыру. Сонымен қатар, қызметкерлерді корпоративтік басқару, инновациялық үдерістерді басқару, инвестициялар мен жобаларды басқару, компаниядағы маркетингті басқару, компанияның қаржысын басқару, компанияны басқарудағы логистикалық жүйелер оқытылады.

Пререквизиттері: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы, Кәсіпкерлік және бизнес негіздері

Постреквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі кәсіпорын экономикасы

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Азық-түлік өнімдерінің жіктелуі, химиялық құрамы, энергетикалық және тағамдық құндылықтарын, маркировкалауды түсіну және білу;

В) Азық-түлік өнімдерінің және өндірістік тауарлардың мемлекеттік стандартқа сәйкестігі, техникалық талаптар мен техникалық жағдайлардың сәйкес болуын меңгерту.

С) Сертификаттау жүйесінің принциптері мен құрылымын, сәйкестік белгілері мен формаларын анықтай білу;

Д) Өлшеу құралдарын және дәлдік класын, өнімнің сапа көрсеткішін анықтауды жүргізе білу;

Е) Практикалық жұмыстарды орындау, көрсеткіштердің нәтижесін талдау дағдысын қалыптастыру.

Дублин дискрипторлары: А) В) С) Д) Е)

Пәннің атауы: Тағам өндірістері кәсіпорындарын жобалау

Бағдарлама авторы: Алманов Ж.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді. Сабақтас өндірістер

саласындағы мамандармен өзара іс-қимылда және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды.

Пәннің қысқаша мазмұны: Жобалаудың заманауи тәсілдері саласында зерттеу, заманауи сапа талаптарына жауап беретін ресурстарды үнемдейтін технологияларды әзірлеу үшін қажетті құзыреттіліктерді қалыптастыру. Пәнді оқу барысында өндірістің инновациялық технологияларын дамыту үрдістерін терең түсіну қалыптасады; кәсіби міндеттерді шешуге шығармашылық көзқарас дамиды.

Пререквизиттері: Тамақ өндірісіндегі гидравлика және жылы техника негіздері. Метрология, стандарттау және сертификация.

Постреквизиттері: Өндірістік тәжірибе

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Өндірістің ұтымды технологиялық схемасын және процестердің аппаратуралық жабдыкталуын таңдайды, тағамдық өндірістерді жобалауда жабдықтарды қолданады;

В) Стандарттарды біледі; шикізат пен өндірістің технологиялық процесін таңдайды және негіздейді;

С) Өндірістің технологиялық параметрлері мен өнім сапасының арасындағы байланыстарды зерттейді және құруды біледі

Д) Олардың қоймаларындағы азық-түлік шикізат пен тауардың есебін;

Е) Ет-сүт өнеркәсібі кәсіпорындарындағы шығындарды есепке алу және дайын өнімдерді өткізу.

Дублин дискрипторлары: А) В) С) Д) Е)

Пәннің атауы: Тамақтану кәсіпорындарындағы азық-түлік қауіпсіздігі (ағылшын тілінде)

Бағдарлама авторы: Маратова Қ.Б

Курсты оқытудың мақсаты: білім алушыларға азық-түлік қауіпсіздігі және тамақ өнімдері мен шикізаттың сапасы саласындағы негізгі ұғымдар туралы теориялық білім беру, олардың ластану көздері мен бұрмалау әдістерін анықтау, сондай-ақ қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өнім сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған санитарлық-гигиеналық талаптар мен әдістерді меңгерту.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән азық-түлік қауіпсіздігі және шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасы саласындағы негізгі ұғымдарды зерделейді; тамақ шикізаты мен тамақ өнімдерінің ықтимал ластану көздерін және оларды бұрмалау әдістерін білу; тамақ шикізатының сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын гигиеналық талаптарды мониторингілеу мен қамтамасыз етудің әдіснамалық негіздерін меңгеру. материалдар мен тамақ өнімдері, оларды өндіру және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында сату шарттары.

Пререквизиттері: Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау. Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері

Постреквизиттері: Өндірістік тәжірибе

Оқытудан күтілетін нәтижелер:

А) Азық-түлік қауіпсіздігі мен сапасына қатысты негізгі ұғымдар мен заңнамалық талаптарды түсінеді және қолдана алады.

В) Тамақ шикізаты мен өнімдерінің ластану көздерін және бұрмалау әдістерін анықтай алады.

С) Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау әдістерін меңгереді және тәжірибеде қолдана алады.

Д) Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында санитарлық-гигиеналық талаптардың орындалуын қамтамасыз ете алады.

Е) Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында мониторинг жүргізіп, тәуекелдерді басқара алады.

Кафедра меңгерушісі Тренова А.Е.

Химия және химиялық технология кафедрасының мәжілісінде талқыланды және бекітілді
№6 хаттама «22» қаңтар 2025ж.