

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» 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: 2023 ж.

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 жабдықтылығы	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	EOKTZhn 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

№	Пән атауы	Оқытудың мақсаты	Қысқаша сипаттама	Пререквизиттер/ Постреквизиттер	Дублин дескрипторлары
3-курс					
1	Әлем халықтарының тағамдары	Әлем халықтарының дәстүрлі және заманауи тағам өндірісі технологияларымен таныстыру, әртүрлі ұлттық тағамдардың ерекшеліктерін, тағам дайындау мәдениетін және өңдеу әдістерін ғылыми тұрғыда зерделеуге үйрету. Ұлттық технологияларды салыстыра отырып бағалау, тағам сапасын арттыру мен инновациялық тәсілдерді меңгеру білігін қалыптастыру.	Студенттерді ұлттық және әлемдік мәдениеттермен, әлем халықтарының салт-дәстүрлерімен таныстыру, ұлттық тағамдармен танысу, аспаздық шеберлікті қалыптастыру және жетілдіру, студенттердің адам өміріндегі тамақтанудың маңыздылығы, тамақ дайындаудың теориялық негіздері, гастронмиялық әдеттер, әртүрлі халықтардың ұлттық тағамдарының ерекшеліктері мен ерекшеліктері туралы мәселелерді меңгеруі.	Тағам өндірістерінің химиясы Ет және ет өнімдерінің технологиясы, Сүт және сүт өнімдерін өндіру технологиясы	ОН 4. Сабақтас өндірістер саласындағы мамандармен өзара іс-әрекеттесу және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды. ОН 6. 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. ОН 12. 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. 4) Әртүрлі халықтардың тағам мәдениеті туралы ақпаратты ғылыми тілде сауатты жеткізе алады, кәсіби ортада өз ойларын нақты дәлелдермен бөлісіп, пікір алмасады. 5) Тағам технологиясына қатысты заманауи ақпараттық ресурстармен өз бетінше жұмыс істей алады, түрлі дереккөздерден алынған мәліметтерді саралап, кәсіби қызметте қолдана алады.
2	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы	Азық-түлік өнімдерінің өндірісіндегі негізгі технологиялық процестер мен операциялар туралы білім беру, шикізаттан бастап дайын өнімге дейінгі кезеңдердегі технологиялық заңдылықтарды меңгерту. Тағам өндірісіндегі	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 дағдыларын қалыптасады.	Тағам өндірісітерінің химиясы	ОН 1. 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

		технологиялық жүйелерді талдай білуге, заманауи әдістер мен жабдықтарды қолдана отырып, сапалы және қауіпсіз өнім өндіруге бағытталған дағдыларды қалыптастыру.			әзірлеуге қатысады. ОН 12. 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. 3) Технологиялық нормалардың сақталуын бағалайды, шикізат пен өнім сапасын талдау үшін сынама алу мен бағалаудың негізгі әдістерін меңгерген. 4) Азық-түлік өнімдерінің технологиясына қатысты оқу, техникалық және нормативтік құжаттармен жұмыс істей алады, негізделген тұжырымдар мен
--	--	---	--	--	---

					ұсыныстар жасай алады. 5) Өндірістік жағдайларды өз бетінше зерттеу және тиімді технологиялық шешімдерді іздеу дағдыларын дамытады.
3	Тамақ өнімдерін техникалық талдау	Тамақ өнімдерінің сапасын бағалау үшін қолданылатын негізгі әдістер мен техникалық талдау тәсілдерін меңгеруге қажетті теориялық білім мен тәжірибелік дағдыларды қалыптастыру.	Курстың мақсаты тамақ өнімдерінің сапасын техникалық талдау әдістерін зерттеуді қалыптастыру болып табылады. Курс тамақ өнімдерінің техникалық талаптарға сәйкестігін бақылау дағдыларын қалыптастырады.	Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау Ет өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру, Сүт өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру	ОН 5. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы рәсімдейді. ОН 9. Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды. 3) Азық-түлік өнімдерінің сапасының қолданыстағы нормативтік құжаттар мен техникалық регламенттерге сәйкестігін бағалайды. 4) Техникалық талдаудың нәтижелерін кәсіби түрде сипаттап, оларды жазбаша және ауызша түрде нақты әрі

					түсінікті жеткізе алады. 5) Талдау нәтижелері бойынша хаттамалар мен есептер құрастыра алады, өндіріс үшін қорытындылар мен ұсыныстар жасайды.
4	Азиялық тағамдар технологиясы	Азиялық елдердің ұлттық тағам дайындау технологияларымен, тағам мәдениетімен және өңдеу әдістерімен таныстыру.	Пән Азия тағамдарының даму тарихын түсінуге мүмкіндік береді; азиялық тағамдарды ұнататын тұтынушылар үшін қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру дағдыларын дамытады; азиялық тағамдарды дайындау, беру ерекшеліктерін; азиялық тағамдар өнімдерін қолдана отырып, қоғамдық тамақтану технологиясының ғылыми негіздерін, азиялық тағамдар тағамдарын өндіруге арналған өнімдердің тауарлық сипаттамаларын біледі.	Тағам өндірістерінің химиясы Ет және ет өнімдерінің технологиясы, Нан өнімдерінің технологиясы	ОН 2. Әлеуметтік-этикалық және құқықтық нормаларды ұтымды пайдалану қағидаттарын басшылыққа ала отырып, ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдер қабылдайды; қабылданған шешімдер үшін жауапкершілік алуға дайын. ОН 12. 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. 3) Азиялық елдердегі тағам технологияларын салыстыра отырып, олардың тағам сапасына әсерін бағалайды және ғылыми негізделген тұжырымдар жасайды. 4) Тағам дайындау процесі туралы кәсіби мәліметтерді нақты және түсінікті жеткізе алады, ұжыммен тиімді қарым-қатынас орнатады. 5) Тақырыпқа қатысты ақпаратты өз бетімен зерттеп, заманауи дереккөздерден алынған мәліметтерді кәсіби білімін арттыру үшін қолдана алады.
5	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қолданылатын негізгі шикізат түрлері мен дайын өнімдер технологиясын меңгерту. Тағам түрлерін дайындаудың, өңдеудің және ұсынудың технологиялық негіздерін үйрету, санитарлық-	Курстың мақсаты-тамақтану дамуының заманауи тенденцияларын, қалдықсыз өндіріс принциптерін, шикізатты бастапқы өңдеу алгоритмін, оның технологиялық мақсаты мен қолданылуын, термиялық өңдеу түрлерін зерттеу. Пәнді оқу барысында тәтті тағамдар, сусындар, жұмыртқа мен сүзбеден жасалған тағамдар, емдік тағам тағамдарын дайындау технологиясы, технологиялық	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы Макарон өнімдерін өндіру технологиясы, Ұн өнімдерін өндіру технологиясы	ОН 5. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы рәсімдейді. ОН 12. Шикізат шығынын есептеу, тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау,

		гигиеналық талаптарды сақтай отырып сапалы өнім өндіруге бағытталған кәсіби дағдыларды қалыптастыру.	карталар, техникалық-технологиялық карталар, калькуляциялық карталар сияқты құжаттарды енгізу меңгеріледі.		зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды. 3) Рецептуралар мен технологиялық карталарды құрастыруға, өнім шығымын есептеуге және тағамның сапасын бағалауға қабілетті. 4) Санитарлық-гигиеналық және қауіпсіздік талаптарын біледі және оларды өндірістік процестерде сақтай алады. 5) Тағам дайындау және өңдеу технологияларын меңгеру мақсатында ақпараттық ресурстармен өз бетінше жұмыс істей алады, кәсіби әдебиеттер мен стандарттарға сүйене отырып білімін үздіксіз жетілдіреді.
6	Шикізат және тағам	Тағам шикізаты мен	Осы пәнді оқу барысында студент	Тағам өндірістеріндегі	ОН 3. Азық-түлік

	өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау	дайын өнімдердің сапасын бағалау әдістерін, санитарлық-гигиеналық және стандарт талаптарын ескере отырып, бақылау тәсілдерін меңгерту.	өнім сапасы тұжырымдамасымен танысады, өнім сапасын бағалаудың әртүрлі әдістерін қолдануды үйренеді. 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.	микробиологиялық бақылау Тамақтану кәсіпорындарындағы азық-түлік қауіпсіздігі	өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, кәсіпорын жұмысының санитарлық-гигиеналық режимін, техникалық бақылауды жүзеге асырады. ОН 10. 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. 3) Сапа көрсеткіштерін сараптап, алынған нәтижелерге негізделген ғылыми және технологиялық тұжырымдар жасайды. 4) Сапа бақылау нәтижелерін кәсіби тілде дәл және нақты жеткізе алады, ұжымда тиімді байланыс орнатады.
--	---	---	---	---	---

					5) Сапаны бақылауға қатысты ақпаратты өз бетінше іздеп, нормативтік құжаттар мен ғылыми әдебиет негізінде білімін кеңейтеді.
7	Тамақтану кәсіпорындарындағы қызмет көрсету және өндірісті ұйымдастыру	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастырудың негізгі қағидаларын меңгерту. Мейрамхана бизнесінің құрылымын, персоналды басқару, өндірістік бағдарламаны құрастыру, залда қызмет көрсету түрлері мен стандарттарын оқыту. Қызмет көрсету сапасын арттыруға бағытталған тиімді басқарушылық және технологиялық шешімдер қабылдау дағдыларын қалыптастыру.	Бұл пән қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру негіздерін қарастырады. Студент қызмет көрсету әдістері мен нысандарын қолдану дағдыларын игереді, қызмет көрсету түрлері мен ерекшеліктерін ажырата білуді, құрал-саймандарды, жабдықтарды жіктеуді және пайдалануды, жұмысшылардың біліктілік сипаттамаларын анықтауды үйренеді, мәзір құру принциптерін игереді.	Тағам өндірістерінің химиясы Ет өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру, Сүт өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру	ОН 3. 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. ОН 7. Көшбасшылық қасиеттерді, ауызша және жазбаша қарым-қатынас дағдыларын, экологиялық және әлеуметтік маңызды мәселелерді талдай білу, шешім қабылдау және топ жұмысын ұйымдастыра білу қабілеттерін көрсетеді. 3) Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысының тиімділігін,

					қызмет көрсету деңгейін және көрсетілетін қызметтердің сапасын бағалайды. 4) Қызмет көрсету сапасын, кәсіпорын жұмысының тиімділігін және тұтынушыларға көрсетілетін қызмет деңгейін бағалай алады. 5) Өндірістік жағдайларды талдау, басқарушылық және технологиялық шешімдер қабылдау, персоналды ұйымдастыру дағдыларын дамытады.
8	Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары	Тағам өндірісінде қолданылатын негізгі технологиялық процестер мен оларды іске асыратын аппараттардың жұмыс принциптерімен таныстыру. Өндірістік процестердің тиімділігін арттыру, өнім сапасын сақтау және энергия үнемдеу мақсатында техникалық шешімдерді таңдауға, есептеуге және қолдануға бағытталған	Пән білім алушыны машиналар мен аппараттарды есептеу құрылғылары мен әдістерін зерттеудің қазіргі заманғы және жоғары тиімді әдістерімен, сондай-ақ оларды өндіріс жағдайында ұтымды пайдаланумен таныстырады, термодинамиканың, жылу берудің негізгі заңдылықтары; термодинамикалық процестер; механикалық, Гидромеханикалық және жылу-масса алмасу процестерінің негізгі заңдылықтары туралы білім береді; заманауи талаптарды ескере отырып, процестер мен	Тамақ өндірістерінің химиясы	ОН 8. 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.

		білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру.	аппараттарды есептеу дағдыларын дамытады. азық-түлік өндірісінің жабдықтарына қойылатын.		2) Шикізатты өңдеу және өнім өндіру барысында жүретін негізгі процестердің физикалық, химиялық және биохимиялық заңдылықтарын түсінеді. 3) Аппараттардың конструктивтік ерекшеліктерін талдайды, олардың өнімділігін, энергия тиімділігін және пайдалану жағдайларын бағалайды. 4) Инженерлік ғылымдар бойынша білімдерін жабдықты таңдауда, негіздеуде және технологиялық режимдерді оңтайландыруда қолдана алады. 5) Өндірістік процестер мен аппараттарға қатысты техникалық және технологиялық ақпаратты өз бетінше меңгеріп, кәсіби білімін үздіксіз дамыта алады.
9	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қолданылатын технологиялық жабдықтардың түрлері,	Курстың мақсаты-тамақтандыру кәсіпорындарының номенклатурасын, құрылымын және жабдықтарының жұмыс принципін терең зерттеу. Курс	Метрология, стандарттау және сертификаттау	ОН 6. Тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады, физика, электротехника, математика, механика

		құрылысы, жұмыс істеу принциптері және пайдалану ерекшеліктері туралы білім беру. Өндірістік процестердің тиімділігін арттыру, қауіпсіздік техникасын сақтау және жабдықтарды ұтымды пайдалануға бағытталған кәсіби дағдыларды қалыптастыру.	жабдықты пайдалану дағдыларын дамытады, кәсіпорындардың қажетті қуатына сүйене отырып, оның мөлшерін анықтайды.	Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары, Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары	саласындағы базалық білімді қолдана отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын біледі. ОН 8. 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. ОН 11. Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік міндеттерді шешеді. 4) Тамақтану
--	--	---	--	--	---

					кәсіпорындарында қолданылатын жабдықтардың құрылымы мен қызметін кәсіби тілде нақты түсіндіре алады, техникалық персоналмен тиімді байланыс орнатады. 5) Жаңа технологиялық жабдықтар жөнінде ақпаратты өз бетінше зерттеп, алған білімін кәсіби міндеттерді шешуде қолдана алады.
10	Мейрамхана ісінің техника негіздері	Мейрамхана ісін ұйымдастырудағы техникалық және технологиялық аспектілер туралы кешенді білім беру. Қызмет көрсету залдарының жабдықталуы, ас үйлік технологиялық процестер, жабдық түрлері мен оларды тиімді пайдалану жолдарын үйрету арқылы болашақ мамандардың кәсіби-техникалық дайындығын қалыптастыру.	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының классификациясы, мейрамхананы басқару құрылымы, мейрамхана қызметкерлерінің құқығы мен міндеттері, өндіріс құрылымы, өндірістік цехтарға қойылатын талаптар, өндірістік цехтардың міндеттерін және орналдасуын қарастырады. Сауда және көмекші бөлмелердің түрлері, асхана ыдыстарының ассортименти, құралдар және олардың міндеті, тағамдар классификациясын дайындау технологиясының ерекшеліктері, тағамды жіберу ережелерін зерттейді.	Тағам өндірістерінің химиясы Ет өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру, Сүт өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру	ОН 2. Әлеуметтік-этикалық және құқықтық нормаларды ұтымды пайдалану қағидаттарын басшылыққа ала отырып, ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдер қабылдайды; қабылданған шешімдер үшін жауапкершілік алуға дайын. ОН 4. Сабақтас өндірістер саласындағы мамандармен өзара іс-әрекеттесу және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды. ОН 7. Көшбасшылық қасиеттерді, ауызша және жазбаша қарым-

					қатынас дағдыларын, экологиялық және әлеуметтік маңызды мәселелерді талдай білу, шешім қабылдау және топ жұмысын ұйымдастыра білу қабілеттерін көрсетеді. 4) Мейрамхана техникасына байланысты кәсіби терминдерді дұрыс қолданып, өндірістік ортада нақты және түсінікті ақпарат жеткізе алады. 5) Мейрамхана ісіндегі техникалық жабдықтар мен қызмет көрсету үдерістері туралы ақпаратты өз бетінше меңгеріп, алған білімін кәсіби қызметінде тиімді пайдалана алады.
11	Тамақ өнеркәсібіндегі гидравлика және жылу техниканың негіздері	Гидравлика және жылу техникасының теориялық негіздерін, олардың тағам өнеркәсібіндегі қолдану ерекшеліктерін меңгерту. Сұйықтардың қозғалыс заңдылықтары, жылу алмасу процестері	Пәннің мақсаты-гидравлика заңдарын қолдана отырып, тамақ өнеркәсібінің дамуын зерттеу. Курс тамақ өнеркәсібінің көптеген салаларында қолданылатын гидротехникалық құрылыстарға, құбырларға, әртүрлі сұйықтықтарға, гидравликалық машиналарға және басқа да гидравликалық құрылғыларға қойылатын заманауи талаптарды	Тамақ өндірістерінің химиясы	ОН 1. Биохимиялық, микробиологиялық және физикалық процестердің мәнін, шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды, оңтайлы технологиялық режимдерді анықтау принциптерін терең түсіну негізінде тамақ өнімдерін өндірудің

		және осы құбылыстарды іске асыратын жабдықтардың жұмыс істеу принциптері туралы білім беру. Технологиялық процестерді есептеу, тиімді және қауіпсіз пайдалану бойынша практикалық дағдыларды қалыптастыру.	ескере отырып, технологиялық процестерді жобалау дағдыларын қалыптастырады.	кәсіпорындарының жабдықтары	жаңа технологияларын әзірлеуге қатысады. ОН 4. Сабақтас өндірістер саласындағы мамандармен өзара іс-әрекеттесу және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды. ОН 5. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы рәсімдейді. 4) Гидравлика және жылу техникасына қатысты ақпаратты кәсіби деңгейде нақты жеткізе алады, командалық жұмыста техникалық диалог жүргізе алады. 5) Салалық техникалық әдебиеттермен өз бетінше жұмыс істеп, жаңашыл технологиялар бойынша білімін үздіксіз толықтырып отырады.
12	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының техникалық жабдыкталуы	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қолданылатын негізгі технологиялық жабдықтардың құрылымы, жұмыс	Курстың мақсаты-қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын техникалық жабдықтаудың заманауи әдістерін зерттеу; жабдықты таңдау, оның өнімділігін анықтау және өндірістік цехтың тиімділігін	Метрология, стандарттау және сертификаттау	ОН 5. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы рәсімдейді. ОН 8. Технологиялық

		істеу принциптері және пайдалану ережелері туралы білім беру. Жабдықтардың қауіпсіз әрі тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз ететін дағдыларды қалыптастыру арқылы өндірістік процестердің сапасын арттыруға бағыттау.	бағалау қабілетін қалыптастыру. Пәнді оқу барысында техникалық жабдықтау, өндірістің инновациялық технологиялары саласындағы даму тенденциялары туралы түсінік қалыптасады; технологияның жаңа жетістіктеріне сүйене отырып, кәсіби мәселелерді шешуге шығармашылық көзқарас дамиды.	Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары, Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары	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. 3) Жабдықты дұрыс таңдау, тиімді орналастыру және пайдалану бойынша практикалық дағдыларды меңгереді. 4) Техникалық жабдықтардың қызметі мен қолданылуын кәсіби деңгейде сипаттап, өндірістік ортада нақты ақпарат алмасуды жүзеге асырады. 5) Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы техникалық жабдықтар туралы мәліметтерді өз бетінше іздеп, алған
--	--	--	---	--	--

					білімді тәжірибеде қолдана алады.
13	Ет және ет өнімдерінің технологиясы	Ет және ет өнімдерін өңдеудің технологиялық негіздерімен, шикізаттың қасиеттерімен, сақтау және қайта өңдеу әдістерімен, сондай-ақ өндірісте қолданылатын заманауи жабдықтармен таныстыру. Технологиялық процестердің әр кезеңін түсініп, сапалы әрі қауіпсіз ет өнімдерін өндіруге бағытталған кәсіби дағдыларды қалыптастыру.	Пәннің міндеті-студенттерді ет комбинаттарында өңделетін ет және ет өнімдерінің құрылымы мен түрлерімен таныстыру. Пәнді оқу нәтижесінде студент ет жартылай фабрикаттарын өндіру технологиясына ие, технологиялық процестегі өзгерістерді бағалай алады. Ет өнімдерінің сапасын анықтайды.	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы Кондитерлік өнімдерінің технологиясы, Нан өнімдері технологиясы	ОН 8. 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. ОН 9. Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды. ОН 12. 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. 4) Ет өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қолданыстағы стандарттар мен нормативтік құжаттарға сәйкес бағалайды. 5) Ет өнімдерін өндірудің технологиялық процестері туралы ақпаратты өз бетінше меңгеріп, кәсіби қызметінде тиімді пайдалана алады.
14	Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары	Ет өнеркәсібі кәсіпорындарында қолданылатын технологиялық жабдықтардың түрлерін, құрылымын, жұмыс істеу принциптерін және тиімді пайдалану	Курста ауылшаруашылық жануарлары мен құстарды сою және бастапқы өңдеу бойынша заманауи жабдықтарды, консервілеу жабдықтарын тандау және есептеу түрлері мен әдістері зерттеледі. Пәнді игеру нәтижелері бойынша студент жабдықтың құрылымы мен жұмыс	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары	ОН 6. Тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады, физика, электротехника, математика, механика саласындағы базалық білімді қолдана отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық

		әдістерін меңгерту. Өндірістік процестердің үздіксіздігі мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін инженерлік-техникалық шешімдерді қолдануға бағытталған дағдыларды қалыптастыру.	принципін түсінеді, қауіпсіздік талаптарын сақтай отырып, жабдықты қолдана алады.	Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру	өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын біледі. ОН 8. 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. ОН 11. Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік міндеттерді шешеді. 4) Жабдықтардың техникалық сипаттамаларын, құрылымын және жұмыс істеу қағидаларын кәсіби
--	--	---	---	--	---

					тілде түсіндіре алады, өндірістік ортада нақты техникалық ақпаратпен бөлісе алады. 5) Ет өнеркәсібіндегі жабдықтар туралы дереккөздермен өз бетінше жұмыс істей алады, техникалық құжаттаманы оқып, алған білімін тәжірибеде тиімді пайдалана алады.
15	Менеджмент және көшбасшылық	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.	Бұл курс басқару мен көшбасшылық жөнінде білімдер кешені мен көшбасшылық дағдыларды қалыптастырады. Пәнді игеру барысында менеджмент пен көшбасшылық теориясы, басқару әдістері мен функциялары, басшылық пен билік стилдері, көшбасшылық қызметтің заңдылықтары мен оны жүзеге асырудың механизмдері, команда құру және коммуникация, басқарушылық шешімдер, мотивация, жанжалдарды және өзгерістерді басқару, көшбасшы имиджі сұрақтары қарастырылады.	Пәнаралық білім беру модулі (Экономика, бизнес және кәсіпкерлік негіздері. Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет. Экология және өмір қауіпсіздігі) Фирманы басқару	ОН 2. Әлеуметтік-этикалық және құқықтық нормаларды ұтымды пайдалану қағидаттарын басшылыққа ала отырып, ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдер қабылдайды; қабылданған шешімдер үшін жауапкершілік алуға дайын. ОН 7. Көшбасшылық қасиеттерді, ауызша және жазбаша қарым-қатынас дағдыларын, экологиялық және әлеуметтік маңызды мәселелерді талдай білу, шешім қабылдау және топ жұмысын ұйымдастыра білу қабілеттерін көрсетеді. 3) Тиімді көшбасшылық

					стильдерін таңдауға және оларды әртүрлі педагогикалық жағдайларда қолдануға қабілетті болады; 4) Білім беру ұйымында бірлескен ұжымды құрудың, қызметкерлердің мотивациясын арттырудың және тиімді жұмыс ортасын қалыптастырудың жолдарын меңгереді; 5) Инновациялық технологиялар мен білім беру саласындағы жаңа әдіс-тәсілдерді тиімді басқару үдерісінде қолдана алады.
16	Ет өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру	Ет және ет өнімдерін өндіру үдерісін ұйымдастырудың теориялық негіздерін, өндіріс кезеңдерін, жоспарлау және басқару әдістерін, сондай-ақ санитарлық-гигиеналық талаптарды меңгерту. Өнім сапасын, өндірістің тиімділігін және қауіпсіздігін қамтамасыз ететін ұйымдастырушылық	Курстың мақсаты-ет және ет өнімдерін өндірудің заманауи әдістері саласындағы білімді қалыптастыру, сондай-ақ өндірістің технологиялық процесінің алгоритмдерін түсіну. 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.	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы	ОН 8. Технологиялық процестің параметрлерін есептеудің тиісті алгоритмдері мен бағдарламаларын, қолданылатын құрылғылар мен қондырғылардың техникалық сипаттамалары мен мүмкіндіктерін талдау әдістерін қолдана отырып, шикізатты, материалдарды, жабдықтарды тиімді

		дағдыларды қалыптастыру.			пайдалануды ұйымдастырады. ОН 9. Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды. ОН 12. 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. 4) Ет өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қолданыстағы стандарттар мен
--	--	-----------------------------	--	--	---

					нормативтік құжаттарға сәйкес бағалайды. 5) Ет өнімдерін өндірудің технологиялық процестері туралы ақпаратты өз бетінше меңгеріп, кәсіби қызметінде тиімді пайдалана алады.
17	Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жабдықтау	Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының өндірістік учаскелерін техникалық жабдықтау қағидаларын, жабдықтардың жіктелуі мен құрылымдық ерекшеліктерін, техникалық қызмет көрсету және қауіпсіздік талаптарын меңгерту. Өндірістік процестердің үздіксіздігі мен тиімділігін қамтамасыз ететін инженерлік-техникалық шешімдерді қолдану қабілетін қалыптастыру.	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.	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру	ОН 5. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы рәсімдейді. ОН 8. 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. ОН 11. Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды

					пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік міндеттерді шешеді. 4) Техникалық жабдықтарды сипаттау және олардың жұмысын түсіндіру барысында нақты, кәсіби тілмен тиімді коммуникация жүргізе алады. 5) Техникалық әдебиетпен өз бетінше жұмыс істеп, ет өнеркәсібіндегі техникалық жабдықтау бойынша алған білімін нақты практикалық жағдайларда қолдана алады.
18	Сүт және сүт өнімдерін өндіру технологиясы	Сүт және сүт өнімдерін өндірудің технологиялық үдерістерімен, өндірісте қолданылатын жабдықтармен, шикізаттың қасиеттерімен және дайын өнімнің сапалық көрсеткіштерімен таныстыру. Гигиеналық талаптар мен стандарттарға сай	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. Пәнді оқу кезінде студент сүт және сүт өнімдерінің сапасын зерттеу және анықтау әдістерін меңгереді.	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы Кондитерлік өнімдерінің технологиясы, Макарон өнімдерін өндіру	ОН 3. 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. ОН 6. Тамақ өнімдерін

		қауіпсіз әрі сапалы өнім өндіруге қажетті кәсіби дағдыларды қалыптастыру.		технологиясы	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. ОН 8. 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. 4) Сүт өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қолданыстағы стандарттар мен нормативтік құжаттарға
--	--	---	--	--------------	--

					сәйкес бағалайды. 5) Сүт өнімдерін өндіру технологиясына қатысты ғылыми-техникалық ақпаратты өз бетінше меңгеріп, оны кәсіби қызмет барысында тиімді қолдана алады.
19	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары	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	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.	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру	ОН 5. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы рәсімдейді. ОН 8. 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. 3) Сүт өнеркәсібінде қолданылатын жабдықтардың құрылысын, жұмыс істеу

					принциптерін және техникалық сипаттамаларын меңгереді. 4) Сүт өндірісінде қолданылатын жабдықтардың құрылымы мен жұмыс істеу принциптері бойынша кәсіби тілде ой бөлісе алады, өндірістік ортада техникалық ақпаратты нақты және түсінікті жеткізе алады. 5) Сүт өнеркәсібіне арналған техникалық жабдықтар жөніндегі ақпарат көздерін өз бетінше меңгеріп, оларды тәжірибеде қолдану дағдысын дамыта алады.
20	Сүт өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру	Сүт және сүт өнімдерін өндіру үдерісін ұйымдастырудың ғылыми және практикалық негіздерін меңгерту, өндірістік жоспарлау, еңбек пен ресурстарды тиімді пайдалану, санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау, сапа мен қауіпсіздікті	Курстың мақсаты-сүт өндіру және қайта өңдеу технологиясын игеру. Пән шикізатқа әсер етудің физикалық, химиялық және басқа механизмдеріне негізделген сүт өнімдерін өндіру және қайта өңдеудің заманауи технологиялық әдістерін қолдану дағдыларын дамытады.	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы Кондитерлік өнімдерінің технологиясы, Макарон өнімдерін өндіру технологиясы	ОН 1. 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.

		қамтамасыз ету бойынша кәсіби құзыреттерді қалыптастыру.			ОН 3. 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. ОН 5. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы рәсімдейді. 4) Сүт өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қолданыстағы стандарттар мен нормативтік құжаттарға сәйкес бағалайды. 5) Сүт өнімдерін өндіру технологиясына қатысты ғылыми-техникалық ақпаратты өз бетінше меңгеріп, оны кәсіби қызмет барысында тиімді қолдана алады.
21	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жабдықтау	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында қолданылатын	Сүт сауу бойынша заманауи техникалық жарақтандыру түрлері, сүт және сүт өнімдерін	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары	ОН 5. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес

		техникалық жабдықтардың түрлері мен құрылымдық ерекшеліктерін, жұмыс істеу принциптерін, техникалық қызмет көрсету талаптарын және оларды тиімді пайдалану жолдарын меңгерту. Өндірістік процестердің үздіксіздігі мен тиімділігін қамтамасыз ететін инженерлік шешімдерді қолдануға бағытталған кәсіби білім мен дағдыларды қалыптастыру.	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.	Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру	жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы рәсімдейді. ОН 8. 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. ОН 12. 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. 4) Сүт өндірісінде қолданылатын жабдықтардың құрылымы мен жұмыс істеу принциптері бойынша кәсіби тілде ой бөлісе алады, өндірістік ортада техникалық ақпаратты нақты және түсінікті жеткізе алады. 5) Сүт өнеркәсібіне арналған техникалық жабдықтар жөніндегі ақпарат көздерін өз бетінше меңгеріп, оларды тәжірибеде қолдану дағдысын дамыта алады.
22	Өндірістік практика	Өндірістік практика таңдаған білім беру бағдарламасы бойынша алынған теориялық білімді нақты өндірістік ортада бекітуге және тереңдетуге, кәсіби тәжірибе жинақтауға, технологиялық процестер мен өндірісті ұйымдастыру негіздерін түсінуге,	Практика барысында азық-түлік өнімдерін өндіру технологиясы, өндірістік жабдықтардың жұмыс тәртібі, сапа бақылау әдістері, еңбек қауіпсіздігі мен санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталуы, сондай-ақ құжаттамамен жұмыс істеу тәртібі меңгеріледі. Қатысушы өндірістік тапсырмаларды орындай отырып, кәсіби құзыреттілігін арттырады және технологиялық процестерді ұйымдастыруға қатысады.		А) Өндірістегі негізгі технологиялық процестер мен жабдықтардың жұмыс істеу принциптерін біледі және түсінеді. В) Теориялық білімді өндірістік ортада қолдана отырып, нақты міндеттерді орындауда тиімді шешімдер қабылдай алады. С) Өндірістік

		практикалық міндеттерді шешу дағдыларын дамытуға бағытталған.			жағдайларды талдап, технологиялық процестердің тиімділігіне баға бере алады, кәсіби тұрғыда тұжырымдар жасай алады. D) Өндіріс орнындағы қызметкерлермен, технологиялық топпен кәсіби қарым-қатынас орната алады, нұсқауларды нақты жеткізе алады. E) Өндірістік тәжірибе барысында жаңа ақпаратты өз бетінше меңгеріп, кәсіби даму үшін қолдана алады.
--	--	--	--	--	--

