

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

«12» _____ 2021 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 ҚР/ESTC
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	ТОТРВZh 4307	Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері	7	5/5
КП ТК	NOT 4308	Нан өнімдері технологиясы	7	5/5
БП ТК	UOOT 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

№	Пән атауы	Оқытудың мақсаты	Қысқаша сипаттама	Пререквизиттер/ Постреквизиттер	Дублин дескрипторлары
1-курс					
1	Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау	Тағам өнеркәсібіндегі еңбек қауіпсіздігі мен еңбекті қорғаудың құқықтық, ұйымдастырушылық және техникалық негіздерін меңгерту; қауіпті және зиянды өндірістік факторлардың әсерін азайту жолдарын түсіндіру; өндірістік ортадағы қауіпсіз еңбек жағдайларын қамтамасыз ету дағдыларын қалыптастыру.	Бұл пән еңбекті қорғау, қауіпсіздікті қамтамасыз ету, еңбек гигиенасы мен өнеркәсіптік гигиенаны сақтау мәселелерін қарастырады. Қолайлы еңбек жағдайларын, микроклиматты, өртке қарсы жабдықты қамтамасыз ету үшін қауіпсіз конструкцияларды, жеке және ұжымдық қорғаныс құралдарын таңдау, авариялар мен жарақаттануды болдырмау, сондай-ақ отпен күресу, өндірістегі жазатайым оқиғаларды тергеп-тексеру және болдырмау, кәсіптік аурулардың профилактикасы жөніндегі шараларды әзірлеу дағдыларын қалыптастырылады.	Тамақтану кәсіпорындарындағы қызмет көрсету және өндірісті ұйымдастыру Өндірістік практика	ОН 7. 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 9. Проблемалық мәселелерді анықтайды және техникалық міндеттерді креативті шешеді, кәсіптік қызметті жүзеге асырады, өзара іс-қимылда және тығыз ынтымақтастық

					саласындағы мамандармен аралас өндірістер. 3. Өндірістік қауіптерді бағалап, тиімді алдын алу шараларын ұсына алады. 4. Еңбекті қорғау талаптарын сақтау бойынша қызметкерлермен және басқару құрылымдарымен кәсіби деңгейде байланыс орната алады. 5. Еңбек қауіпсіздігіне қатысты құжаттарды өз бетінше оқып, талдап, білімін үнемі жетілдіруге қабілетті.
2	Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру	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	Студенттер технологиялық процестерді автоматтандырудың жергілікті жүйелерінің функцияларын басқару объектілері, жүйелердің статикалық және динамикалық сипаттамалары, Технологиялық процестерді басқарудың автоматтандырылған жүйелерінің функциялары мен құрылымдары ретінде оқиды. Технологиялық параметрлерді автоматты бақылаудың типтік жүйелерін таңдау және қолдану, тамақ өнімдерін өндіру процестерін	Метрология, стандартизация и сертификация, Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары.	ОН 1. Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы ғылыми, өндірістік және кәсіпкерлік міндеттерді шешеді. ОН 4. Жаратылыстану ғылымдары саласындағы базалық білімді, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық

		отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын үйрету.	автоматтандыру дағдылары қалыптасады, технологиялық процестерді басқарудың автоматтандырылған жүйелерін құруға негіз қаланады.		өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестер ағымының физика-химиялық заңдылықтарын қолдана отырып, тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады. 3. Тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастырады және басқару шешімдерін қабылдайды 4. Өндірістердің технологиялық схемаларының сызбаларын орындайды; 5. Стандарттармен және анықтамалық әдебиеттермен жұмыс істеу дағдыларымен танысады.
3	Кондитерлік өнімдерінің технологиясы	Кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы, шикізатты өңдеу ерекшеліктері, жартылай фабрикаттар дайындау және дайын өнім сапасын бағалау бойынша теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру;	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	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы Өндірістік практика	ОН 7. Азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, кәсіпорын жұмысының санитарлық-гигиеналық режимін, техникалық

		өндірістік процестердің тиімділігін арттыру және қауіпсіздігін қамтамасыз ету жолдарын меңгерту.	құрылымы мен жұмыс принциптерін талдау, дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды сақтау, сондай-ақ кондитерлік өнімдердің сапасын зерттеу және анықтау әдістерін қолдану дағдыларын игереді.		бақылауды жүзеге асырады. ОН 8. Технологиялық процестің параметрлерін есептеудің тиісті алгоритмдері мен бағдарламаларын, пайдаланылатын аппараттар мен қондырғылардың техникалық сипаттамалары мен мүмкіндіктерін талдау әдістерін қолдана отырып, шикізатты, материалдарды, жабдықтарды ұтымды пайдалануды ұйымдастырады. ОН 11. 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. 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 5. Кондитерлік өнімдерді дайындау мен олардың сапасын бағалау бойынша ақпарат көздерін өз бетінше талдай алады және кәсіби білімін үздіксіз жетілдіруге ұмтылады.
4	Макарон өнімдерін өндіру технологиясы	Макарон өнімдерінің технологиялық процесін, қолданылатын шикізаттың	Пән макарон өндірісінің технологиялық операцияларының әр кезеңінің реттілігі мен мақсаты туралы түсінік қалыптастырады. Курс макарон өнімдерін өндіру	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы	ОН 4. Жаратылыстану ғылымдары саласындағы базалық білімді, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық

		қасиеттерін, дайын өнімнің сапасына әсер ететін факторларды, өндірістік жабдықтардың жұмыс істеу принциптерін меңгерту; сапалы және қауіпсіз макарон өнімдерін өндіруге қажетті теориялық білім мен практикалық дағды қалыптастыру.	үшін негізгі және қосалқы шикізатты қолдану қабілетін дамытады. Пәнді оқу кезінде сапаға қойылатын талаптарды және сақтау шарттарын ескере отырып, химиялық құрамын, буып-түю сапасын анықтау дағдылары қалыптасады.	Өндірістік практика	өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестер ағымының физика-химиялық заңдылықтарын қолдана отырып, тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады. ОН 11. 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. Шикізаттың сапасына, ылғалдылығына және өндірістік жағдайларға байланысты технологиялық режимдерді таңдайды және негіздейді.
--	--	--	---	----------------------------	---

					4. Өндірістік процестерді жетілдіру және өнім сапасын арттыру мақсатында инновациялық технологияларды қолдана алады 5. Макарон өнімдерін өндіру және сапасын бақылау саласындағы ғылыми-техникалық ақпараттарды өздігінен меңгеріп, кәсіби даму бағытында білімін үздіксіз жетілдіруге қабілетті.
5	Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері	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	Бұл пән еңбекті қорғаудың құқықтық, ұйымдастырушылық негіздерін, нормалар, ережелер жүйесін, өндірістегі жазатайым оқиғаларды зерделеуді, есепке алуды, жазатайым оқиға кезінде медициналық көмектің алдын-ала қол жетімділігін, өндірістік ортаның адамға әсерін, техникалық құрылғылардың қауіпсіздігін арттыру құралдарын, әдістерін, сондай-ақ технологиялық процестердің қауіпсіздігін зерттейді.	Тағам өндірістерін микробиологиялық бақылау, Тағам өнімдерін техникалық талдау Өндірістік практика	ОН 7. 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 12. Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей

		алу, кәсіби аурулардың алдын алуды үйрету			және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды. 3. Қауіп факторларын бағалап, өндірістегі еңбек және технологиялық қауіпсіздікті қамтамасыз етуге бағытталған шешімдер қабылдай алады. 4. Тамақ өнеркәсібінде қауіпсіздік нормаларын сақтау бойынша әріптестермен және басқару құрылымдарымен тиімді кәсіби байланыс орната алады. 5. Қауіпсіздік ережелеріне қатысты құжаттар мен нұсқаулықтарды өз бетімен меңгеріп, кәсіби білімін жетілдіруге ұмтылады.
6	Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері	Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік міндеттерді шешу,	Пән студентті технологиялық процесті басқару жүйесімен өнеркәсіптік кәсіпорындағы технологиялық жабдықты автоматты басқарудың техникалық және бағдарламалық құралдарының жиынтығы ретінде таныстырады. Функционалды	Метрология, стандартизация и сертификация, Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары	ОН 1. Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы ғылыми, өндірістік және

		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	схемаларды, құрылғылардың қателіктерін, өлшеу әдістерін, автоматты басқару жүйелерін, жергілікті және орталықтандырылған бақылауды, негізгі техникалық параметрлерді өлшеуді, автоматтандыруды қарастырады.	Өндірістік практика	кәсіпкерлік міндеттерді шешеді. ОН 4. Жаратылыстану ғылымдары саласындағы базалық білімді, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестер ағымының физика-химиялық заңдылықтарын қолдана отырып, тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады. 3. Басқару жүйелерінің тиімділігін талдап, өндірістің тұрақтылығы мен өнім сапасын қамтамасыз етуге бағытталған қорытындылар жасай алады. 4. Технологиялық процестерді басқаруға қатысты кәсіби мәселелерді талқылауда нақты және дәлелді пікір білдіре алады, өндірістік топпен нәтижелі байланыс орнатады. 5. Заманауи басқару жүйелері туралы ақпаратты өз бетімен меңгеріп, технологиялық
--	--	---	--	----------------------------	---

					жаңалықтарды кәсіби қызметінде қолдануға ұмтылады.
7	Нан өнімдері технологиясы	Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясының ғылыми негіздерін меңгерту, шикізаттың қасиеттері мен өзара әрекеттесуін, технологиялық процестердің кезеңдерін және жабдықтарды тиімді пайдалану жолдарын түсіндіру арқылы болашақ мамандардың кәсіби құзыреттілігін қалыптастыру.	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.	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы Өндірістік практика	ОН 4. Жаратылыстану ғылымдары саласындағы базалық білімді, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестер ағымының физика-химиялық заңдылықтарын қолдана отырып, тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады. ОН 8. Технологиялық процестің параметрлерін есептеудің тиісті алгоритмдері мен бағдарламаларын, пайдаланылатын аппараттар мен қондырғылардың техникалық сипаттамалары мен мүмкіндіктерін талдау әдістерін қолдана отырып, шикізатты, материалдарды, жабдықтарды ұтымды пайдалануды ұйымдастырады. ОН 11. 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 өндірістік жағдайларда технологиялық режимдерді таңдап, негіздей алады. 5. Нан өнімдерін өндіруге қатысты нормативтік-техникалық құжаттарды, технологиялық нұсқаулықтарды және ғылыми ақпарат көздерін өз бетімен меңгеріп, кәсіби білімін үздіксіз жетілдіруге дағдыланады.
8	Ұн өнімдерін өндіру технологиясы	Пәннің мақсаты өндіріс тиімділігіне,	Пән ұн өнімдерін өндірудің технологиялық операцияларының	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы	ОН 2. Шикізат пен дайын өнімнің құрамы

		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.	әр кезеңінің реттілігі мен мақсаты туралы білімді қалыптастырады. Курс ұн өнімдерін өндіру үшін негізгі және қосалқы шикізатты таңдау қабілетін дамытады. Пәнді оқу кезінде ұн өнімдерінің химиялық құрамын зерттеу, олардың сапасы мен сақтау жағдайларына қойылатын талаптарды белгілеу дағдылары қалыптасады.	Өндірістік практика	мен қасиеттерін зерттеу, тамақ өнімдерін өңдеу кезінде жүретін химиялық және биохимиялық процестерді зерттеу үшін химиялық және физика-химиялық талдаудың заманауи әдістерін қолданады. ОН 11. 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. Қамыр илеу, ашыту, қалыптау, пісіру, кептіру және қаптау процестерінің теориялық негіздері мен практикалық тәсілдерін
--	--	---	---	---------------------	--

					меңгереді 4. Ұн өнімдерінің сапасын бағалау әдістерін қолданады, стандарттар мен техникалық құжаттамамен жұмыс істейді. 5. Ұн өнімдерді сақтау, өндіру технологиясын енгізу дағдысын меңгеру
9	Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикасы	Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикалық қызметін ұйымдастыру мен басқарудың негіздерін, өндірістік тиімділікті арттыру жолдарын, ресурстарды ұтымды пайдалануды, шығындарды талдау мен баға қалыптастыру механизмдерін меңгерту арқылы экономикалық ойлау қабілетін дамыту.	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.	Тамақтану кәсіпорындарындағы қызмет көрсету және өндірісті ұйымдастыру Өндірістік практика	ОН 6. Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру өнімдері өндірісінің тиімділігін арттыру үшін ғылыми білімді пайдаланады, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді ОН 11. 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. Кәсіпорынның өндірістік шығындарын, өзіндік құнын, пайдасын және рентабельділігін есептеу әдістерін меңгереді. 4. Экономикалық талдау жасау, бизнес-жоспар құру және өндірістік шешімдерді негіздеу дағдыларын қалыптастырады. 5. Экономика саласына қатысты ақпараттық дереккөздермен өз бетімен жұмыс істеп, тағам өндірісіндегі экономикалық көрсеткіштерді талдауға және білімін кәсіби қызметте қолдануға қабілетті болады.
10	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалаудың негізгі қағидаларын, жоспарлау талаптарын, технологиялық ағындарды	Курстың мақсаты-қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалаудың заманауи тәсілдері саласында зерттеу, заманауи сапа талаптарына жауап беретін ресурстарды үнемдейтін технологияларды әзірлеу үшін қажетті құзыреттіліктерді	Инженерлік графика, Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары	ОН 3. Биохимиялық, микробиологиялық және жылу-физикалық процестердің мәнін, шикізат пен дайын өнім сапасына қойылатын талаптарды, оңтайлы технологиялық

		ұйымдастыру және заманауи жабдықтарды тиімді орналастыру принциптерін меңгерту арқылы жобалық ойлау мен кәсіби дағдыларды қалыптастыру.	қалыптастыру. Пәнді оқу барысында қоғамдық тамақтануды, өндірістің инновациялық технологияларын дамыту үрдістерін терең түсіну қалыптасады; кәсіби міндеттерді шешуге шығармашылық көзқарас дамиды.	Өндірістік практика	режимдерді айқындау қағидаттарын терең түсінуге негізделе отырып, тамақ өнімдерін өндірудің жаңа технологияларын әзірлеуге қатысады. ОН 6. Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру өнімдері өндірісінің тиімділігін арттыру үшін ғылыми білімді пайдаланады, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді. ОН 9. Проблемалық мәселелерді анықтайды және техникалық міндеттерді креативті шешеді, кәсіптік қызметті жүзеге асырады, өзара іс-қимылда және тығыз ынтымақтастық саласындағы мамандармен аралас өндірістер. 4. Жобалау жұмыстары барысында кәсіби терминологияны дұрыс қолданып, графикалық және мәтіндік материалдарды түсінікті
--	--	--	--	----------------------------	--

					түрде ұсыну арқылы тиімді қарым-қатынас орнатады. 5. Жобалауға қатысты нормативтік құжаттар мен әдістемелік материалдарды өз бетімен талдап, кәсіби білімін жетілдіруге бейімделеді.
11	Тағам өндірісі кәсіпорындарындағы санитария және гигиена (ағылшын тілінде)	Тағам өндірісі кәсіпорындарында санитариялық-гигиеналық талаптарды, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету шараларын, өндірістік тазалық пен жеке гигиена ережелерін меңгерту арқылы кәсіби қызметте санитарлық бақылауды дұрыс ұйымдастыру дағдыларын қалыптастыру.	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, парфюмерия, косметика және балық өңдеу өнеркәсібі туралы ақпаратты, экологиялық мәселелерді зерттейді.	Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау, Тамақ өнімдерін техникалық талдау Производственная практика	ОН 7. 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. 2) Персоналдың, жабдықтар мен үй-жайлардың гигиенасын қоса алғанда, тамақ өндіру ұйымдарына қойылатын негізгі санитарлық талаптарды біледі. 3) Тамақ өнімдерін өндірудің, сақтаудың және өткізудің барлық кезеңдерінде оның

					қауіпсіздігі талаптарының сақталуына санитарлық бақылау жүргізу дағдылары. 4) Санитарлық нормалардың бұзылу себептерін талдау және оларды жою және алдын алу шараларын әзірлеу қабілеті. 5) Санитарлық-гигиеналық қауіпсіздікті, тұтынушылардың денсаулығын қорғауды қамтамасыз ету және кәсіби қызметте санитарлық заңнаманы сақтау үшін жауапкершілікті қалыптастырады.
12	Фирманы басқару	Фирманы басқарудың негізгі принциптері мен функцияларын, ұйымдық құрылымдарды, басқару шешімдерін қабылдау әдістерін меңгерту арқылы тиімді басқарушылық ойлау мен кәсіпкерлік қабілеттілікті қалыптастыру.	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,	Тамақтану кәсіпорындарындағы қызмет көрсету және өндірісті ұйымдастыру Өндірістік практика	ОН 1. Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы ғылыми, өндірістік және кәсіпкерлік міндеттерді шешеді. ОН 5. Әлеуметтік-этикалық және құқықтық нормаларды басшылыққа ала отырып, өндірістік

			компанияның қаржысын басқару, компанияны басқарудағы логистикалық жүйелер оқытылады.		жағдайды егжей-тегжейлі талдау негізінде ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдер қабылдайды; қабылданған шешімдер үшін жауапкершілік алуға дайын. ОН 8. Технологиялық процестің параметрлерін есептеудің тиісті алгоритмдері мен бағдарламаларын, пайдаланылатын аппараттар мен қондырғылардың техникалық сипаттамалары мен мүмкіндіктерін талдау әдістерін қолдана отырып, шикізатты, материалдарды, жабдықтарды ұтымды пайдалануды ұйымдастырады. 4) Фирманың қаржылық-шаруашылық қызметін талдап, тиімді басқару құралдарын қолдана алады. 5) Басқару саласына қатысты ғылыми және тәжірибелік ақпараттарды талдап, оларды кәсіби деңгейде
--	--	--	--	--	---

					меңгеруге және басқарушылық білімін үздіксіз жетілдіруге бейімделеді.
13	Тағам өндірістері кәсіпорындарын жобалау	Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалаудың негізгі қағидаларын, техникалық-экономикалық негіздеме жасау тәсілдерін, өндірістік қуаттарды есептеу және жоспарлау принциптерін меңгерту арқылы жобалық ойлау мен кәсіби жобалау қабілеттерін қалыптастыру.	Курстың мақсаты-тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалаудың қазіргі заманғы тәсілдері саласындағы білімді тереңдету, заманауи сапа талаптарына жауап беретін өнім өндіруді қамтамасыз ететін ресурс үнемдейтін технологияларды әзірлеу үшін қажетті құзыреттерді қалыптастыру. Пәнді оқу барысында тамақ өнеркәсібінің даму үрдістерін, өндірістің инновациялық технологияларын терең түсіну қалыптасады; кәсіби міндеттерді шешуге шығармашылық көзқарас дамиды.	Инженерлік графика, Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары Өндірістік практика	ОН 3. Биохимиялық, микробиологиялық және жылу-физикалық процестердің мәнін, шикізат пен дайын өнім сапасына қойылатын талаптарды, оңтайлы технологиялық режимдерді айқындау қағидаттарын терең түсінуге негізделе отырып, тамақ өнімдерін өндірудің жаңа технологияларын әзірлеуге қатысады. ОН 6. Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру өнімдері өндірісінің тиімділігін арттыру үшін ғылыми білімді пайдаланады, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді. ОН 9. Проблемалық мәселелерді анықтайды және техникалық міндеттерді креативті шешеді, кәсіптік қызметті жүзеге

					асырады, өзара іс-қимылда және тығыз ынтымақтастық саласындағы мамандармен аралас өндірістер. 4. Жобалау жұмыстары барысында кәсіби терминологияны дұрыс қолданып, графикалық және мәтіндік материалдарды түсінікті түрде ұсыну арқылы тиімді қарым-қатынас орнатады. 5. Жобалауға қатысты нормативтік құжаттар мен әдістемелік материалдарды өз бетімен талдап, кәсіби білімін жетілдіруге бейімделеді.
14	Тамақтану кәсіпорындарындағы азық-түлік қауіпсіздігі (ағылшын тілінде)	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	Пән тамақ қауіпсіздігі және шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасы саласындағы негізгі ұғымдарды; тамақ шикізаты мен тамақ өнімдерінің ықтимал ластану көздерін және оларды бұрмалау әдістерін зерттейді. Курс тамақ шикізатының, материалдар мен тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне, оларды өндіру және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өткізу жағдайларына қойылатын	Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау, Тамақ өнімдерін техникалық талдау Өндірістік практика	ОН 7. 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.

		өнім сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған санитарлық-гигиеналық талаптар мен әдістерді меңгерту.	гигиеналық талаптарды қамтамасыз ету және мониторингтің әдіснамалық негіздерін меңгеруді қалыптастырады.		ОН 9. Проблемалық мәселелерді анықтайды және техникалық міндеттерді креативті шешеді, кәсіптік қызметті жүзеге асырады, өзара іс-қимылда және тығыз ынтымақтастық саласындағы мамандармен аралас өндірістер. 3. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау әдістерін меңгереді және тәжірибеде қолдана алады. 4. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында санитарлық-гигиеналық талаптардың орындалуын қамтамасыз ете алады. 5. Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында мониторинг жүргізіп, тәуекелдерді басқара алады.
15	Өндірістік практика	Өндірістік практика таңдаған білім беру бағдарламасы бойынша алынған теориялық білімді	Практика барысында азық-түлік өнімдерін өндіру технологиясы, өндірістік жабдықтардың жұмыс тәртібі, сапа бақылау әдістері, еңбек қауіпсіздігі мен		А) Өндірістегі негізгі технологиялық процестер мен жабдықтардың жұмыс істеу принциптерін

		нақты өндірістік ортада бекітуге және тереңдетуге, кәсіби тәжірибе жинақтауға, технологиялық процестер мен өндірісті ұйымдастыру негіздерін түсінуге, практикалық міндеттерді шешу дағдыларын дамытуға бағытталған.	санитариялық-гигиеналық талаптардың сақталуы, сондай-ақ құжаттамамен жұмыс істеу тәртібі меңгеріледі. Қатысушы өндірістік тапсырмаларды орындай отырып, кәсіби құзыреттілігін арттырады және технологиялық процестерді ұйымдастыруға қатысады.		біледі және түсінеді. В) Теориялық білімді өндірістік ортада қолдана отырып, нақты міндеттерді орындауда тиімді шешімдер қабылдай алады. С) Өндірістік 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. Е) Өндірістік тәжірибе барысында жаңа ақпаратты өз бетінше меңгеріп, кәсіби даму үшін қолдана алады.
--	--	--	---	--	---