

Актюбинский региональный университет имени К. Жубанова  
Факультет естествознания

## КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ МОДУЛЕЙ НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

### **6В07206-ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ**



АКТОБЕ

Утверждено  
Декан факультета  
естественных наук  
Г.Б. Адманова  
«20» 01.01.2015 г.



Каталог элективных модулей на 2025–2026 учебный год  
3 курс

Специальность: 6В07206 – Технология продовольственных продуктов  
Срок обучения: 4 года

Год приема: 2023 г.

Компонент ОК/КВ	Код дисциплин	Наименование дисциплин	Семестр	Число кредитов PK/ESTC
<b>Модуль 10.1 - Технология производства и анализ продуктов питания (15 академических кредитов(-ов))</b>				
ПД КВ	KNM 3301	Кухня народов мира	5	5/5
БД КВ	OTPP 3216	Общая технология продовольственных продуктов	5	5/5
БД КВ	TAPP 3217	Технический анализ пищевых продуктов	5	5/5
<b>Модуль 10.2 - Управление производством и качеством продуктов питания (15 академических кредитов(-ов))</b>				
ПД КВ	TAK 3301	Технология азиатской кухни	5	5/5
БД КВ	TROP 3214	Технология продуктов общественного питания	5	5/5
БД КВ	KOKSPP 3215	Контроль и оценка качества сырья и пищевых продуктов	5	5/5
<b>Модуль 11.1 - Организация производства и оборудование на предприятиях общественного питания (15 академических кредитов(-ов))</b>				
ПД КВ	OPSPP 3302	Организация производства и сервис на предприятиях питания	5	5/5
ПД КВ	PAPP 3303	Процессы и аппараты пищевых производств	5	5/5
БД КВ	OPOP 3216	Оборудование предприятий общественного питания	5	5/5
<b>Модуль 11.2 - Организация и оборудование ресторанных бизнеса (15 академических кредитов(-ов))</b>				
ПД КВ	OTRD 3302	Основы техники ресторанных дел	5	5/5
ПД КВ	OGTPP 3303	Основы гидравлики и теплотехники в пищевой промышленности	5	5/5
БД КВ	TOPOP 3216	Техническое оснащение предприятий общественного питания	5	5/5

<b>Модуль 12.1 Технология производства мясной продукции (15 академических кредитов(-ов))</b>				
БД КВ	TMMI 3217	Технология мяса и мясных изделий	6	5/5
БД КВ	ОРМР 3218	Оборудование предприятий мясной промышленности	6	5/5
БД ВК	ML 3219	Менеджмент и лидерство	6	5/5
<b>Модуль 12.2 - Организация производства мяса и мясной продукции (15 академических кредитов(-ов))</b>				
БД КВ	ОРРМР 3217	Организация производства продукции мясной промышленности	6	5/5
БД КВ	ТОРМР 3218	Техническое оснащение предприятий мясной промышленности	6	5/5
БД КВ	ML 3219	Менеджмент и лидерство	6	5/5
<b>Модуль 13.1 Технология производства молока и молочной продукции (15 академических кредитов(-ов))</b>				
ПД КВ	ТРММР 3304	Технология производства молока и молочной продукции	6	5/5
ПД КВ	ОРМР 3305	Оборудование предприятий молочной промышленности	6	5/5
БД		Производственная практика	6	5/5
<b>Модуль 13.2 - Организация производства молока и молочной продукции (15 академических кредитов(-ов))</b>				
ПД КВ	ОРРМР 3304	Организация производства продукции молочной промышленности	6	5/5
ПД КВ	ТОРМР 3305	Техническое оснащение предприятий молочной промышленности	6	5/5
БД		Производственная практика	6	5/5

### **Модуль 10.1 - Технология производства и анализ продуктов питания 15 академических кредитов**

**Дублинские дискрипторы:** А) В) С) Д) Е)

**Название дисциплины:** Кухня народов мира

**Автор программы:** Нұрлыбаев И.Н.

**Цель изучения курса:** Расширение теоретических и практических знаний студента по кулинарным традициям народов мира

**Краткое содержание дисциплины:** Ознакомление студентов с национальными и мировыми культурами, традициями и обычаями народов мира, знакомство с национальными блюдами, формирование и совершенствование кулинарного мастерства, освоение студентами вопросов о значении питания в жизни человека, теоретических основах приготовления пищи, гастрономических привычках, пристрастиях и особенностях национальной кухни разных народов.

**Пререквизиты:** Химия пищевых производств, Метрология, стандартизация и сертификация

**Постреквизиты:** Технология мяса и мясных изделий, Технология производства молока и молочной продукции

**Ожидаемые результаты обучения:**

А) Демонстрирует лидерские качества, навыки устной и письменной коммуникации, способность анализировать экологические и социально значимые проблемы, принимать

решения и организовывать работу команды, применять профессиональные знания в области основ финансовой грамотности и предпринимательства

В) Организует эффективное использование сырья, материалов, оборудования, применяя соответствующие алгоритмы и программы расчета параметров технологического процесса, методы анализа технических характеристик и возможностей используемых аппаратов и установок.

С) Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима работы предприятия, используя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных стадиях производства продовольственных продуктов

Д) Принимает организационно-управленческие решения, руководствуясь принципами рационального использования социально-этическими и правовыми нормами; готов нести ответственность за принятые решения.

Е) Решает производственные задачи в области технологии продовольственных продуктов с использованием современных цифровых, компьютерных технологий и искусственного интеллекта.

**Дублинские дискрипторы:** А) В) С) Д) Е)

**Название дисциплины:** Общая технология продовольственных продуктов

**Автор программы:** Нұрлыбаев И.Н.

**Цель изучения курса:** Курс знакомит студентов с видами продукции, принципами питания, организация хранения пищевых продуктов, химического состава пищевого сырья. Формируются навыки введения тепловой, механической, комбинированной обработки сырья в соответствии с требованием технологического процесса.

**Краткое содержание дисциплины:** Рассматриваются вопросы организации питания, химического состава пищевого сырья и готовых продуктов питания, представлений о способах их получения, о превращениях, происходящих при их получении и при кулинарной обработке продуктов, а также сведений о пищеварительных процессах

**Пререквизиты:** Химия пищевых производств, Микробиологический контроль пищевых производств

**Постреквизиты:** Технология кондитерских изделий, Технология производства макаронных изделий

**Ожидаемые результаты обучения**

А) Участвует в разработке новых технологий производства пищевых продуктов, основываясь на глубоком понимании сущности биохимических, микробиологических и физических процессов, требований к качеству сырья и готовой продукции, принципов определения оптимальных технологических режимов

Б) Определяет экономические затраты и результативность технологических процессов, применяя навыки расчёта расхода сырья; составления рецептуры блюд и технологических схем производства, навыки отбора проб для лабораторных исследований, анализа степени соблюдения технологических норм.

С) Применяет современные методы химического и физико-химического анализа для исследования состава и свойств сырья и готовой продукции, изучения химических и биохимических процессов, протекающих при обработке пищевых продуктов.

Д) Управляет процессами переработки пищевых продуктов, применяя базовые знания в области физики, электротехники, математики, механики, знания теоретических основ кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химических закономерностей протекания химических процессов

Е) Организует эффективное использование сырья, материалов, оборудования, применяя соответствующие алгоритмы и программы расчета параметров технологического процесса, методы анализа технических характеристик и возможностей используемых аппаратов и установок.

**Дублинские дискрипторы:** А) В) С) D) Е)

**Название дисциплины:** Технический анализ пищевых продуктов

**Автор программы:** Туреумуратова Г.Т.

**Цель изучения курса:** Целью курса является формирование изучения методов технического анализа качества пищевых продуктов, внедряя изучение искусственного интеллекта, внося новшества в создании новых вкусов, текстур. Курс формирует навыки по контролю соответствия пищевых продуктов техническим требованиям, применяя новейшие приборы и оборудования с использованием искусственного интеллекта

**Краткое содержание дисциплины:** Анализ состава и структуры вещества, подлежащего анализу, обработка результатов измерений и природы анализируемого вещества, необходимость контроля безопасности, качества и соблюдения нормативов технических условий и государственных стандартов на продовольственное сырье и пищевую продукцию.

**Пререквизиты:** Химия пищевых производств, Микробиологический контроль пищевых производств

**Постреквизиты:** Санитария и гигиена на предприятиях пищевой промышленности, Охрана труда в пищевой промышленности

**Ожидаемые результаты обучения**

А) Проектирует технологические линии, оформляет проектно-конструкторскую и техническую документацию в соответствии со стандартами.

В) Применяет в профессиональной деятельности стандарты РК, производит выбор сырья и технологического процесса, исследуя и устанавливая связи между параметрами производства и качеством продукции

С) Применяет современные методы химического и физико-химического анализа для исследования состава и свойств сырья и готовой продукции, изучения химических и биохимических процессов, протекающих при обработке пищевых продуктов

Д) Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима работы предприятия, используя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных стадиях производства продовольственных продуктов.

Е) Определяет профессиональную деятельность во взаимодействии и тесном сотрудничестве со специалистами в области смежных производств

### **Модуль 11.1 - Организация производства и оборудование на предприятиях общественного питания (15 академических кредитов(-ов))**

**Дублинские дискрипторы:** А) В) С) D) Е)

**Название дисциплины:** Организация производства и сервис на предприятиях питания

**Автор программы:** Нұрлытаев И.Н.

**Цель изучения курса:** Данная дисциплина рассматривает основы организации общественного питания. Студент приобретает навыки применения методов и форм обслуживания, учится различать виды и особенности обслуживания, классифицировать и эксплуатировать инвентарь, оборудование, определять квалификационные характеристики рабочих, осваивает принципы составление меню.

**Краткое содержание дисциплины:** Классификация предприятий общественного питания, структура управления рестораном, права и обязанности работников ресторана, структура производства, требования к производственным цехам, обязанности и размещение производственных цехов. Изучает виды торговых и вспомогательных помещений, ассортимент столовой посуды, инструменты и их назначение, особенности технологии приготовления блюд, правила подачи блюд.

**Пререквизиты:** Метрология, стандартизация и сертификация, Микробиологический контроль пищевых производств

**Постреквизиты:** Экономика предприятий пищевой промышленности, Проектирование предприятий общественного питания

### **Ожидаемые результаты обучения**

- А) Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима работы предприятия, используя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных стадиях производства продовольственных продуктов.
- Б) Демонстрирует лидерские качества, навыки устной и письменной коммуникации, способность анализировать экологические и социально значимые проблемы, принимать решения и организовывать работу команды, применять профессиональные знания в области основ финансовой грамотности и предпринимательства
- С) Определяет профессиональную деятельность во взаимодействии и тесном сотрудничестве со специалистами в области смежных производств
- Д) Принимает организационно-управленческие решения, руководствуясь принципами рационального использования социально-этическими и правовыми нормами; готов нести ответственность за принятые решения.
- Е) Проектирует технологические линии, оформляет проектно-конструкторскую и техническую документацию в соответствии со стандартами.

**Дублинские дискрипторы:** А) В) С) Д) Е)

**Название дисциплины:** Процессы и аппараты пищевых производств

**Автор программы:** Туреумуратова Г.Т.

**Цель изучения курса:** Дисциплина знакомит обучающегося с современными и высокоэффективными методами исследования устройства и методов расчета машин и аппаратов, а также рационального их использования в условиях производства, дает знания основных законов термодинамики, теплопереноса; термодинамических процессов; основных закономерностей протекания механических, гидромеханических и тепло-массообменных процессов; развивает навыки расчета процессов и аппаратов с учетом современных требований, предъявляемых к оборудованию пищевых производств.

**Краткое содержание дисциплины:** Курс дает понимание глубокой физической общности основных процессов в пищевой промышленности. Рассматриваются основы методологии подхода к решению теоретических и прикладных задач, анализ механизмов основных процессов, выявляются общие закономерности их протекания в химической аппаратуре, формируются обобщенные методы моделирования и расчета процессов и аппаратов.

**Пререквизиты:** Метрология, стандартизация и сертификация, Инженерная графика

**Постреквизиты:** Автоматизация технологических процессов пищевой промышленности, Проектирование предприятий общественного питания

### **Ожидаемые результаты обучения**

- А) Организует эффективное использование сырья, материалов, оборудования, применяя соответствующие алгоритмы и программы расчета параметров технологического процесса, методы анализа технических характеристик и возможностей используемых аппаратов и установок.
- Б) Решает производственные задачи в области технологии продовольственных продуктов с использованием современных цифровых, компьютерных технологий и искусственного интеллекта
- С) Управляет процессами переработки пищевых продуктов, применяя базовые знания в области физики, электротехники, математики, механики, знания теоретических основ кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химических закономерностей протекания химических процессов
- Д) Участвует в разработке новых технологий производства пищевых продуктов, основываясь на глубоком понимании сущности биохимических, микробиологических и физических процессов, требований к качеству сырья и готовой продукции, принципов определения оптимальных технологических режимов

Е) Определяет экономические затраты и результативность технологических процессов, применяя навыки расчёта расхода сырья; составления рецептуры блюд и технологических схем производства, навыки отбора проб для лабораторных исследований, анализа степени соблюдения технологических норм.

**Дублинские дискрипторы:** А) В) С) Д) Е)

**Название дисциплины:** Оборудование предприятий общественного питания

**Автор программы:** Бактыгалиева А.Т.

**Цель изучения курса:** Цель курса – углубленное изучение номенклатуры, строения и принцип действия оборудования предприятий общественного питания. Курс развивает навыки эксплуатации оборудования, определение его количества, исходя из требуемой мощности предприятий.

**Краткое содержание дисциплины:** Изучается современное техническое состояние и направления развития оборудования производств пищевой продукции. Предусматривается тепловая обработка продуктов и тепловые аппараты, теплоносители на предприятиях общественного питания и топлива, жаровне-варочное оборудование, универсальные тепловые аппараты, охладительные установки

**Пререквизиты:** Метрология, стандартизация и сертификация, Инженерная графика

**Постреквизиты:** Охрана труда в пищевой промышленности, Автоматизация технологических процессов пищевой промышленности

#### **Ожидаемые результаты обучения**

А) Управляет процессами переработки пищевых продуктов, применяя базовые знания в области физики, электротехники, математики, механики, знания теоретических основ кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химических закономерностей протекания химических процессов

Б) Организует эффективное использование сырья, материалов, оборудования, применяя соответствующие алгоритмы и программы расчета параметров технологического процесса, методы анализа технических характеристик и возможностей используемых аппаратов и установок.

С) Решает производственные задачи в области технологии продовольственных продуктов с использованием современных цифровых, компьютерных технологий и искусственного интеллекта

Д) Участвует в разработке новых технологий производства пищевых продуктов, основываясь на глубоком понимании сущности биохимических, микробиологических и физических процессов, требований к качеству сырья и готовой продукции, принципов определения оптимальных технологических режимов

Е) Применяет в профессиональной деятельности стандарты РК, производит выбор сырья и технологического процесса, исследуя и устанавливая связи между параметрами производства и качеством продукции.

### **Модуль 12.1 Технология производства мясной продукции (15 академических кредитов(-ов))**

**Дублинские дискрипторы:** А) В) С) Д) Е)

**Название дисциплины:** Технология мяса и мясных изделий

**Автор программы:** Бактыгалиева А.Т.

**Цель изучения курса:** В курсе изучаются виды и методы подбора и расчета современного оборудования по убою и первичной переработке сельскохозяйственных животных и птиц, консервного оборудования. По итогам освоения дисциплины студент понимает устройство и принцип действия оборудования, умеет эксплуатировать оборудование, соблюдая требования техники безопасности.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина знакомит обучающегося с современными технологиями производства мяса и мясной продукции. В результате

изучения дисциплины студент владеет технологией производства мясных полуфабрикатов, умеет оценивать изменения в технологическом процессе. Определяет качество мясной продукции.

**Пререквизиты:** Метрология, стандартизация и сертификация. Безопасность и охрана труда в пищевой промышленности.

**Постреквизиты:** Производственная практика

**Ожидаемые результаты обучения:**

- А) Знает стандарты; выбирает и обосновывает технологический процесс производства и сырья;
- Б) Изучает и умеет устанавливать связи между технологическими параметрами производства и качеством продукции
- С) Владеть навыками выполнения расчетов рабочих параметров технологического оборудования;
- Д) Выполнять чертежи схем;
- Е) Навыками работы со стандартами и справочной литературой.

**Дублинские дескрипторы:** А) В) С) Д) Е)

**Название дисциплины:** Оборудование предприятий мясной промышленности

**Автор программы:** Бактыгалиева А.Т.

**Цель изучения курса:** сформировать у студентов теоретические знания и практические навыки по выбору, расчету и эксплуатации современного оборудования, применяемого при убое и первичной переработке сельскохозяйственных животных и птицы, а также консервного оборудования, с учётом технологических требований и правил техники безопасности.

**Краткое содержание дисциплины:** В курсе изучаются виды и методы выбора и расчета современного оборудования для работы и первичной переработке сельскохозяйственных животных и птицы, консервного оборудования. По итогам изучения дисциплины студент понимает принцип работы и работу оборудования, умеет эксплуатировать оборудование, соблюдая требования техники безопасности.

**Пререквизиты:** Процессы и аппараты пищевых производств. Технология мяса и мясных изделий

**Постреквизиты:** Технология производства молока и молочных продуктов.

**Ожидаемые результаты обучения:**

- А) Понимает классификацию и назначение оборудования, используемого в мясной промышленности.
- Б) Обосновывает выбор оборудования для убоя, первичной переработки животных и птицы, а также для консервирования.
- С) Выполняет расчёты параметров и режимов работы технологического оборудования.
- Д) Оценивает техническое состояние оборудования и осуществляет его правильную эксплуатацию.
- Е) Соблюдает требования техники безопасности при работе с оборудованием мясной промышленности.

**Дублинские дескрипторы:** А) В) С) Д) Е)

**Наименование дисциплины:** Менеджмент и лидерство

**Автор программы:** PhD, старший преподаватель Туякова У.Ж.

**Цель изучения курса:** Обучение современным теоретическим основам управления и лидерства в образовательных организациях, их структуре и практическим аспектам, формирование управленческих навыков и лидерских качеств у будущих специалистов, а также развитие навыков стратегического мышления.

**Краткое описание дисциплины:** «Менеджмент и лидерство», как обоснованная необходимость в системе образования отвечает современным требованиям рынка труда,

вырабатывает умения анализировать и диагностировать конкретные ситуации. Цель изучения основана на рассмотрении лидерства в образовании в рамках применения его как инструмента управления организацией и направлена на развитие лидерского потенциала у будущих специалистов как психолого-педагогического инструмента, на развитие рефлексивной компетентности обучающегося, как будущего лидера образования. В ходе изучения дисциплины обучающийся приобретает навыки принятия организационно-управленческих решений, формируются и совершенствуются навыки взаимодействия со всеми заинтересованными сторонами в образовании.

**Пререквизиты:** Проективные методы исследования личности, Педагогическая имиджеология и корпоративная культура

**Постреквизиты:** Тренинг личностного роста, Социальная психология группы и личности  
**Ожидаемые результаты обучения:**

- А) Различает и подбирает в практической деятельности фундаментальные знания и навыки в сфере образования для выработки компетентных управленческих решений, лидерских качеств при организации учебно-воспитательной деятельности психолога-консультанта, психолога-менеджера;
- В) Определяет виды и уровни управления в образовательной организации, анализирует различные теории и модели управления;
- С) Способны выбирать эффективные стили лидерства и применять их в различных педагогических ситуациях;
- Д) Осваивает способы создания сплоченного коллектива в образовательной организации, повышения мотивации сотрудников и формирования эффективной рабочей среды;
- Е) Могут эффективно применять инновационные технологии и новые методы в процессе управления в сфере образования.

### **Модуль 13.1 Технология производства молока и молочной продукции (15 академических кредитов(-ов))**

**Дублинские дискрипторы:** А) В) С) D) Е)

**Название дисциплины:** Технология производства молока и молочной продукции

**Автор программы:** Бактыгалиева А.Т.

**Цель изучения курса:** Цель курса – освоение современных способов производства молока и молочных продуктов; определения алгоритма технологического процесса производства молока и молочных продуктов; формирование глубокого понимания устройства и принципа работы технологического оборудования, требований к качеству молока и молочных продуктов..

**Краткое содержание дисциплины:** При изучении дисциплины студент осваивает методы исследования и определения качества молока и молочных продуктов, общепринятые методики исследования молочного сырья и продуктов; устройство и принцип действия основного технологического оборудования, требования, предъявляемые к качеству молочного сырья; контролировать технологические процессы с помощью современных приборов и аппаратуры, применять математические методы обработки полученных результатов

**Пререквизиты:** Химия пищевых производств, Микробиологический контроль пищевых производств

**Постреквизиты:** Автоматизация технологических процессов пищевой промышленности, Экономика предприятий пищевой промышленности

**Ожидаемые результаты обучения**

- А) Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима работы предприятия, используя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных стадиях производства продовольственных продуктов
- В) Организует эффективное использование сырья, материалов, оборудования, применяя соответствующие алгоритмы и программы расчета параметров технологического

процесса, методы анализа технических характеристик и возможностей используемых аппаратов и установок.

С) Определяет экономические затраты и результативность технологических процессов, применяя навыки расчёта расхода сырья; составления рецептуры блюд и технологических схем производства, навыки отбора проб для лабораторных исследований, анализа степени соблюдения технологических норм

Д) Решает производственные задачи в области технологии продовольственных продуктов с использованием современных цифровых, компьютерных технологий и искусственного интеллекта

Е) Участвует в разработке новых технологий производства пищевых продуктов, основываясь на глубоком понимании сущности биохимических, микробиологических и физических процессов, требований к качеству сырья и готовой продукции, принципов определения оптимальных технологических режимов

**Дублинские дискрипторы:** А) В) С) Д) Е)

**Название дисциплины:** Оборудование предприятий молочной промышленности

**Автор программы:** Алманов Ж.Т.

**Цель изучения курса:** Изучаются виды современного оснащения по удою молока, виды и организация работ по транспортировке молока и молочной продукции, автоматизированные линии по производству кисломолочной продукции, сыра, сгущенного молока, масла, мороженного, все виды оборудования переодического и непрерывного действия, виды механического, теплового, холодильного технического оснащения, техническое оснащение для фасовки, упаковки готовой продукции, расчетные приемы.

**Краткое содержание дисциплины:** Дисциплина знакомит обучающегося с современными видами оборудования для производства молока и молочной продукции, развивает навыки работать на устройствах по обработке продуктов, формирует умение эксплуатировать оборудования с соблюдением техники безопасности.

**Пререквизиты:** Метрология, стандартизация и сертификация, Инженерная графика

**Постреквизиты:** Охрана труда в пищевой промышленности, Проектирование предприятий общественного питания

**Ожидаемые результаты обучения**

А) Проектирует технологические линии, оформляет проектно-конструкторскую и техническую документацию в соответствии со стандартами

Б) Организует эффективное использование сырья, материалов, оборудования, применяя соответствующие алгоритмы и программы расчета параметров технологического процесса, методы анализа технических характеристик и возможностей используемых аппаратов и установок.

С) Определяет профессиональную деятельность во взаимодействии и тесном сотрудничестве со специалистами в области смежных производств

Д) Определяет экономические затраты и результативность технологических процессов, применяя навыки расчёта расхода сырья; составления рецептуры блюд и технологических схем производства, навыки отбора проб для лабораторных исследований, анализа степени соблюдения технологических норм

Е) Управляет процессами переработки пищевых продуктов, применяя базовые знания в области физики, электротехники, математики, механики, знания теоретических основ кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химических закономерностей протекания химических процессов.

Заведующая кафедрой Тренова А. Е.

Обсуждены и утверждены на заседании кафедры химии и химической технологии

протокол №6 «22» января 2025г.