

Актюбинский региональный университет имени К. Жубанова
Факультет естествознания

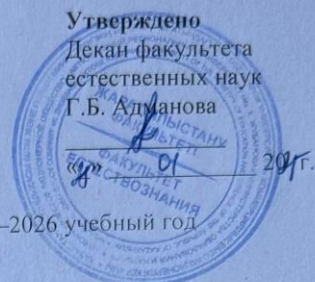
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ МОДУЛЕЙ НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

6B07206-ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ



АКТОБЕ

Утверждено
Декан факультета
естественных наук
Г.Б. Адманова



Каталог элективных модулей на 2025–2026 учебный год
4 курс

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

Год приема: 2022 г.

| Компонент ОК/КВ | Код дисциплин | Наименование дисциплин | Семестр | Число кредитов РК/ЕСТС |
|---|------------------|--|---------|------------------------------|
| Модуль 14.1 Технология производства кондитерских изделий и системы управления (18 академических кредита(-ов)) | | | | |
| ПД КВ | ОТРР 4306 | Охрана труда в пищевой промышленности | 7 | 5/5 |
| ПД КВ | АТРРР 4307 | Автоматизация технологических процессов пищевой промышленности | 7 | 5/5 |
| ПД КВ | ТКІ 4308 | Технология кондитерских изделий | 7 | 5/5 |
| БД КВ | ТРМІ 4223 | Технология производства макаронных изделий | 7 | 3/3 |
| Модуль 14.2 Технология производства хлебобулочных изделий и системы управления (18 академических кредита(-ов)) | | | | |
| ПД КВ | РВРР 4306 | Правила безопасности в пищевой промышленности | 7 | 5/5 |
| ПД КВ | SUTPP 4307 | Системы управления технологическими процессами пищевой промышленности | 7 | 5/5 |
| ПД КВ | ТНІ 4308 | Технология хлебобулочных изделий | 7 | 5/5 |
| БД КВ | ТРМІ 4223 | Технология производства мучных изделий | 7 | 3/3 |
| Модуль 15.1- Экономика и санитария на предприятиях пищевой промышленности (15 академических кредита(-ов)) | | | | |
| ПД КВ | ЕРРР 4309 | Экономика предприятий пищевой промышленности | 7 | 5/5 |
| ПД КВ | РРОР 4310 | Проектирование предприятий общественного питания | 7 | 5/5 |
| ПД КВ | SGPP (AYa) 4311 | Санитария и гигиена на предприятиях пищевой промышленности (на англ. языке) | 7 | 5/5 |
| Модуль 15.2 Проектирование и пищевая безопасность на предприятиях питания (15 академических кредита(-ов)) | | | | |
| ПД ВК | UF 4309 | Управление фирмой | 7 | 5/5 |

| | | | | |
|---|-----------------|--|---|-------|
| ПД КВ | РРРР 4310 | Проектирование предприятий пищевой промышленности | 7 | 5/5 |
| ПД КВ | РВРР (IYa) 4311 | Пищевая безопасность на предприятиях питания (на англ. языке) | 7 | 5/5 |
| Модуль 16 - Производственный (27 академических кредита(-ов)) | | | | |
| БД | РР 4224 | Производственная практика | 8 | 15/15 |
| | | Итоговая аттестация | 8 | 12/12 |

Модуль 14.1 Технология производства кондитерских изделий и системы управления (18 академических кредита(-ов))

Дублинские дескрипторы: А) В) С) D) E)

Название дисциплины: Охрана труда в пищевой промышленности

Автор программы: Кожабай Д.А

Цель изучения курса: Дисциплина формирует знания о последовательности и назначении каждого этапа технологических операций производства мучных изделий. Направление развития ориентировано на основное и вспомогательное сырье для производства мучных изделий. При изучении дисциплины формируются навыки изучения химического состава мучных изделий, соответствующие требованиям, предъявляемым к их качеству и условиям хранения.

Краткое содержание дисциплины: Данная дисциплина включает в себя гигиену труда, технику безопасности, гигиену труда и производственную гигиену, травматизм, тип строительства, тип безопасности на рабочем месте, индивидуальную или коллективную защиту, профилактические меры для обеспечения благоприятных условий труда, микроклимата, работы, противопожарного оборудования, а также противопожарное дело, связанное с тушением пожара- изучаются меры, профилактика несчастных случаев на производстве, профилактика профессиональных заболеваний. Определяет профессиональную деятельность во взаимодействии и тесном сотрудничестве со специалистами в области смежных производств. Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима предприятия с применением современных методов анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных этапах производства продуктов питания.

Пререквизиты: Органическая химия. Химия пищевых производств

Постреквизиты: Проектирование предприятий общественного питания. Оборудование предприятий пищевой промышленности.

Ожидаемые результаты обучения: отрасли пищевой промышленности; проектные, научно-исследовательские организации; предприятия различных видов и форм продовольственной деятельности.

Дублинские дескрипторы: А) В) С) D) E)

Название дисциплины: Автоматизация технологических процессов

Автор программы: Бактыгалиева А.Т.

Цель изучения курса: При подготовке специалистов технического профиля обучать методам и средствам автоматизации, теоретическим основам эксплуатации и обучения систем управления, основам применения автоматических и автоматизированных систем управления.

Краткое содержание дисциплины: Студенты изучают функции локальных систем автоматизации технологических процессов, как объектов управления, статико-динамические характеристики систем, функции и структуры автоматизированных систем управления технологическими процессами. Формируются навыки выбора и применения типовых систем автоматического контроля технологических параметров,

автоматизации процессов производства пищевых продуктов, закладывается основа для построения автоматизированных систем управления технологическими процессами.

Пререквизиты: Метрология, стандартизация и сертификация. Процессы и аппараты пищевых производств

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А) знать основы теоретической подготовки, позволяющей использовать ее для изучения последующих разделов.

В) освоение методов исследования и умений оценивать результаты.

С) должны иметь набор учебно-практических материалов (конспекты лекций, практических занятий, отчеты по темам СРС).

Д) выполнять чертежи схем автоматизированных технологических линии;

Е) навыками работы со стандартами и справочной литературой.

Дублинские дескрипторы: А) В) С) D) E)

Название дисциплины: Технология кондитерских изделий

Автор программы: Молдашева Э. Б

Цель изучения курса: Дисциплина рассматривает современное состояние и тенденции развития кондитерской промышленности; подготовку сырья и полуфабрикатов для производства. В ходе освоения курса студент приобретает навыки ведения и управления технологическим процессом производства кондитерских изделий; анализа структуры и принципов работы основного технологического оборудования, соблюдения требований к качеству готовой продукции, а также применения методов исследования и определения качества кондитерских изделий.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина «Технология кондитерских изделий» изучает технологии производства, переработки и хранения кондитерских изделий, а также машины, аппараты и технологическое оборудование, применяемые при производстве кондитерских изделий, технологические схемы производства различных кондитерских изделий в соответствии с ними. классификация и полуфабрикаты из основного и дополнительного сырья, аппаратная конструкция, технологические параметры, взаимозависимость технологии и индивидуальных характеристик кондитерских изделий (структура, форма, вкус, цвет, аромат и др.). Научные основы производства различных видов кондитерских изделий, физические и химические процессы, определяющие изменение определенного набора сырья в рецептурном соотношении.

Пререквизиты: Общая технология пищевых продуктов. Технический анализ пищевых продуктов

Постреквизиты: Технология производства макаронных изделий. Проектирование предприятий общественного питания

Ожидаемые результаты обучения:

А) Знание и понимание санитарно-эпидемиологической экспертизы кондитерских изделий; санитарно-эпидемиологический контроль производства кондитерских изделий

В) Овладение навыками внедрения технологии хранения, производства кондитерских изделий

С) Анализ технологических методов производства кондитерских изделий, методов санитарно-эпидемиологического контроля производства кондитерских изделий.

Д) Выполнение работ, предусмотренных технологией производства кондитерских изделий

Е) Применение государственных стандартов, определение качества продукции, отбор проб на анализ.

Дублинские дескрипторы: А) В) С) D) E)

Название дисциплины: Технология производства макаронных изделий

Автор программы: Молдашева Э. Б

Цель изучения курса: Изучение современных видов технического оснащения предприятий макаронной промышленности с учетом современных требований к эффективности производства, качеству сырья и продукции. Развитие навыков расчета и размещения оборудования в соответствии с технологической линией.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина формирует знание последовательности и назначения каждого этапа технологических операций производства макаронных изделий. Направление развития склоняется к валу и запасному сырью для производства макаронных изделий. При изучении дисциплины совершенствуются навыки изучения химического состава макаронных изделий с учетом требований к их качеству и условиям хранения.

Прекреквизиты: Общая технология пищевых продуктов. Технический анализ пищевых продуктов

Постреквизиты: Проектирование предприятий общественного питания

Ожидаемые результаты обучения:

А) Знание и понимание санитарно-эпидемиологической экспертизы макаронных изделий; санитарно-эпидемиологический контроль производства кондитерских изделий

В) Овладение навыками внедрения технологии хранения, производства макаронных изделий

С) Анализ технологических методов производства макаронных изделий, методов санитарно-эпидемиологического контроля производства кондитерских изделий.

Д) Выполнение работ, предусмотренных технологией производства макаронных изделий

Е) Применение государственных стандартов, определение качества продукции, отбор проб на анализ.

Модуль 15.1 Технология мясных продуктов и управление производством, 20 кредитов

Дублинские дискрипторы: А) В) С) D) E)

Название дисциплины: Экономика предприятий пищевой промышленности

Автор программы: Сембигалиева С.Р.

Цель изучения курса: В курсе рассматриваются такие вопросы, как принципы функционирования предприятия в системе национальной экономики и финансовые результаты предприятия, ресурсы предприятия и эффективность их использования. Формируются навыки определения и повышения экономической эффективности предприятий пищевой промышленности.

Краткое содержание дисциплины: В данном курсе рассматриваются такие вопросы, как принципы функционирования предприятия в системе национальной экономики и финансовые результаты предприятия, ресурсы предприятия и эффективность их использования, основные положения базируются на таких дисциплинах, как "Экономическая теория", "Основы предпринимательства", "Теория и Практика менеджмента", "Инновационные технологии. менеджмент".

Пререквизиты: Проектирование предприятий общественного питания. Оборудование предприятий пищевой промышленности.

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А) Понимание и знание классификации, химического состава, энергетической и пищевой ценности, маркировки пищевых продуктов;

В) Соответствие пищевой продукции и производственных товаров государственному стандарту, соответствие техническим требованиям и техническим условиям.

- С) Умение определять принципы и структуру системы сертификации, признаки и формы соответствия;
- Д) Умение проводить определение средств измерений и класса точности, показателя качества продукции;
- Е) Формирование навыков выполнения практических работ, анализа результатов показателей.

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

Название дисциплины: Проектирование предприятий общественного питания

Автор программы: Нұрлыбаев И.Н.

Цель изучения курса: Изучение в области современных способов проектирования предприятий общественного питания, формирование компетенций необходимых для разработки ресурсосберегающих технологий, отвечающей современным требованиям качества. В ходе изучения дисциплины формируется глубокое понимание тенденций развития общественного питания, инновационных технологий производства; развивается творческий подход к решению профессиональных задач.

Краткое содержание дисциплины: предмет «Проектирование предприятий общественного питания» участвует в разработке новых технологий производства пищевых продуктов, основываясь на глубоком понимании сущности биохимических, микробиологических и термодинамических процессов, требований к качеству сырья и готовой продукции, принципов определения оптимальных технологических режимов. Проектирует технологические линии, оформляет проектно-конструкторскую и техническую документацию в соответствии со стандартами. Определяет профессиональную деятельность во взаимодействии и тесном сотрудничестве со специалистами в области смежных производств.

Пререквизиты: Метрология, стандартизация и сертификация. Основы гидравлики и теплотехники

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

- А) владеть культурой мышления, обобщать, анализировать, воспринимать информацию, ставить цели и выбирать пути ее достижения;
- В) выбирать и рационально комплектовать оборудование к технологическим сетям;
- 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: Санитария и гигиена на предприятиях пищевой промышленности (на английском языке)

Автор программы: Маратова Қ.Б

Цель изучения курса: Осуществляет санитарно-гигиенический режим работы предприятия, технический контроль, применяя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных стадиях производства продуктов питания. Определяет профессиональную деятельность во взаимодействии и тесном сотрудничестве со специалистами в области смежных производств.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина изучает морфологию и физиологию микроорганизмов, их роль в производстве пищевых продуктов, причины отравления, санитарно-гигиенические требования предприятий, государственный и ведомственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил, информацию о парфюмерной, косметической и рыбоперерабатывающей промышленности, экологические проблемы.

Пререквизиты: Охрана труда в пищевой промышленности. Пищевая безопасность на предприятиях промышленности

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А) Знание основных санитарных требований, предъявляемых к организациям пищевого производства, включая гигиену персонала, оборудования и помещений.

В) Умение применять санитарно-гигиенические нормы и правила в процессе проектирования, организации и контроля технологических процессов на пищевых предприятиях.

С) Навыки проведения санитарного контроля за соблюдением требований безопасности пищевой продукции на всех этапах её производства, хранения и реализации.

Д) Способность анализировать причины нарушений санитарных норм и разрабатывать меры по их устранению и предупреждению.

Е) Формирование ответственности за обеспечение санитарно-гигиенической безопасности, охраны здоровья потребителей и соблюдение санитарного законодательства в профессиональной деятельности.

Заведующая кафедрой Тренова А. Е.

Обсуждены и утверждены на заседании кафедры химии и химической технологии
протокол №6 «22» января 2025г.