

Қ.Жұбанов атындағы Ақтөбе өңірлік университеті  
Жаратылыстану факультеті

**2026-2027 ОҚУ ЖЫЛЫНА АРНАЛҒАН ЭЛЕКТИВТІ МОДУЛЬДЕР  
КАТАЛОГЫ**

**6В07206-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы**



АҚТӨБЕ

Бекіткілі  
 Жаратылыстану факультеті деканы  
 П. Б. Адманова  
 « 08 » АСПАНТУС 2026ж.

2026-2027 оқу жылына арналған элективті модульдер каталогы  
 3 курс

Мамандық атауы және шифры: 6В07206-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы  
 Оқу мерзімі: 4 жыл

Қабылдау жылы: 2024 ж.

Компонент (ЖК/ТК)	Пән коды	Пән атауы	Семестр	Кредит саны
<b>Модуль 10.1 – Тағам өнімдерін талдау және өндіріс технологиясы (15 академиялық кредит)</b>				
КП ТК	АНТ 3301	Әлем халықтарының тағамдары	5	5
БП ТК	АОЗҺТ 3214	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы	5	5
БП ТК	ТОТТ 3215	Тамақ өнімдерін техникалық талдау (ЖИ)	5	5
<b>Модуль 10.2 – Тағам өнімдерінің сапасын және өндірісін бақылау (15 академиялық кредит)</b>				
КП ТК	АТТ 3301	Азиялық тағамдар технологиясы	5	5
БП ТК	КТОТ 3214	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы	5	5
БП ТК	ШТОСВ В 3215	Шикізат және тағам өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау (ЖИ)	5	5
<b>Модуль 11.1 - Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы жабдықтар және өндірісті ұйымдастыру (15 академиялық кредит)</b>				
КП ТК	ТКККОУ 3302	Тамақтану кәсіпорындарындағы қызмет көрсету және өндірісті ұйымдастыру	5	5
КП ТК	ТОРА 3303	Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары	5	5
БП ТК	КТКЗҺ 3216	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары	5	5
<b>Модуль 11.2 - Мейрамхана бизнесінің жабдықтары және ұйымдастыру (15 академиялық кредит)</b>				
КП ЕК	МІТН 3302	Мейрамхана ісінің техника негіздері	5	5
КП ТК	ТОГЗҺТ N 3303	Тамақ өнеркәсібіндегі гидравлика және жылу техникасының негіздері	5	5
БП ТК	КТКТЗҺ 3216	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының техникалық жабдыкталуы	5	5
<b>Модуль 12.1 Ет өнімдері өндірісінің технологиясы (15 академиялық кредит)</b>				
БП ТК	ЕЕОТ	Ет және ет өнімдерінің технологиясы	6	5

БП ТК	ЕОКZh 3218	Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары	6	5
БП ЖК	МК 3219	Менеджмент және көшбасшылық	6	5
<b>Модуль 12.2 – Ет және ет өнімдерінің өндірісін ұйымдастыру (15 академиялық кредит)</b>				
БП ТК	ЕООУ 3217	Ет өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру	6	5
БП ТК	ЕОКТZh 3218	Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жабдықтау	6	5
БП ЖК	МК 3219	Менеджмент және көшбасшылық	6	5
<b>Модуль 13.1 Сүт және сүт өнімдері өндірісінің технологиясы (15 академиялық кредит)</b>				
КП ТК	SSOOT 3304	Сүт және сүт өнімдерін өндіру технологиясы	6	5
КП ТК	SOKZh 3305	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары	6	5
БП	ОР 3222	Өндірістік практика	6	5
<b>Модуль 13.2 - Сүт және сүт өнімдері өндірісін ұйымдастыру (15 академиялық кредит)</b>				
КП ТК	SOOU 3304	Сүт өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру	6	5
КП ТК	SOKTZh 3305	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жабдықтау	6	5
БП	ОР 3222	Өндірістік практика	6	5

### **Модуль 10.1 – Тағам өнімдерін талдау және өндіріс технологиясы (15 академиялық кредит)**

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

**Пәннің атауы:** Әлем халықтарының тағамдары

**Бағдарлама авторы:** Асқатқызы С.

**Курсты оқытудың мақсаты:** 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.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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, гастрономиялық әдеттер, әртүрлі халықтардың ұлттық тағамдарының ерекшеліктері мен ерекшеліктері туралы мәселелерді меңгеруі.

**Пререквизиттер:** Тағам өндірістерінің химиясы, Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау

**Постреквизиттер:** Ет және ет өнімдерінің технологиясы, Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. 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.
- В. Ұлттық тағам өндірісіндегі технологиялық процестерді талдайды және олардың ерекшеліктерін ғылыми тұрғыдан негіздейді.
- С. Әртүрлі елдердің ұлттық тағамдарын дайындау технологияларын, қолданылатын шикізат түрлерін және өңдеу әдістерін сипаттайды.
- Д. Тағам өндірісінде өнім сапасын арттыруға бағытталған тиімді технологиялық шешімдер мен заманауи тәсілдерді ұсынады.
- Е. Әлем халықтарының тағам өндірісіндегі технологиялық процестерді талдайды және олардың тағам сапасына әсерін ғылыми тұрғыдан негіздейді.

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

**Пәннің атауы:** Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы

**Бағдарлама авторы:** Молдашева Э.Б.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Азық-түлік өнімдерінің өндірісіндегі негізгі технологиялық процестер мен операциялар туралы білім беру, шикізаттан бастап дайын өнімге дейінгі кезеңдердегі технологиялық заңдылықтарды меңгерту. Тағам өндірісіндегі технологиялық жүйелерді талдай білуге, заманауи әдістер мен жабдықтарды қолдана отырып, сапалы және қауіпсіз өнім өндіруге бағытталған дағдыларды қалыптастыру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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 дағдылары қалыптасады.

**Пререквизиттер:** Тағам өндірістерінің химиясы, Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау

**Постреквизиттер:** Ет және ет өнімдерінің технологиясы, Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

- А. ОН 3. 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.
- В. ОН 4. 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.
- С. 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.
- Д. Тағам өндірісіндегі технологиялық процестердің өнім сапасы мен қауіпсіздігіне әсерін бағалайды.
- Е. Заманауи технологиялар мен өндірістік әдістерді қолдана отырып, сапалы және қауіпсіз азық-түлік өнімдерін өндіруге бағытталған технологиялық шешімдерді ұсынады.

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

**Пәннің атауы:** Тамақ өнімдерін техникалық талдау (ЖИ)

**Бағдарлама авторы:** Нұрдәулетова Т.Н.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Тамақ өнімдерінің сапасын бағалау үшін қолданылатын негізгі әдістер мен техникалық талдау тәсілдерін меңгеруге қажетті теориялық білім мен тәжірибелік дағдыларды қалыптастыру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** Курстың мақсаты жасанды интеллектіні енгізе отырып, тағам сапасын техникалық талдауды зерттеу әдістерін жасақтауда жаңа дәм мен текстураны құрудағы инновацияларды енгізу. Курс жаңа құралдар мен жабдықтарды пайдалану арқылы тамақ өнімдерінің техникалық талаптарға сәйкестігін бақылау дағдыларын қалыптастырады.

**Пререквизиттер:** Тағам өндірістерінің химиясы, Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау

**Постреквизиттер:** Тамақ кәсіпорындарындағы азық-түлік қауіпсіздігі, Тағам өндірісі кәсіпорындарындағы санитария және гигиена

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 1. Заманауи цифрлық, компьютерлік технологияларды және жасанды интеллектті пайдалана отырып, тағам өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік мәселелерді шешеді

В. ОН 2. 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.

С. ОН 4. 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.

Д. Тамақ өнімдерінің сапасын бағалау барысында қолданылатын зертханалық құрал-жабдықтар мен өлшеу әдістерінің жұмыс істеу принциптерін талдайды.

Е. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау үшін техникалық талдау әдістерін тәжірибеде қолданады.

## **Модуль 10.2 – Тағам өнімдерінің сапасын және өндірісін бақылау (15 академиялық кредит)**

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

**Пәннің атауы:** Азиялық тағамдар технологиясы

**Бағдарлама авторы:** Маратова Қ.Б.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Азиялық елдердің ұлттық тағам дайындау технологияларымен, тағам мәдениетімен және өңдеу әдістерімен таныстыру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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.

**Пререквизиттер:** Тағам өндірістерінің химиясы, Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау

**Постреквизиттер:** Ет және ет өнімдерінің технологиясы, Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. 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.

В. Азиялық тағамдарды дайындауда қолданылатын негізгі шикізат түрлерін, дәмдеуіштер мен өнімдердің тауарлық сипаттамаларын сипаттайды.

С. Азиялық тағамдарды дайындау, өңдеу және ұсыну технологияларының ерекшеліктерін талдайды.

Д. Азиялық тағамдарды пайдалана отырып, қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастырудың негізгі принциптерін бағалайды.

Е. Азиялық тағам өндірісінде өнім сапасын қамтамасыз ету және тұтынушылар сұранысын қанағаттандыруға бағытталған технологиялық шешімдерді ұсынады.

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

**Пәннің атауы:** Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы

**Бағдарлама авторы:** Молдашева Э.Б.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қолданылатын негізгі шикізат түрлері мен дайын өнімдер технологиясын меңгерту. Тағам түрлерін дайындаудың, өңдеудің және ұсынудың технологиялық негіздерін үйрету, санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтай отырып сапалы өнім өндіруге бағытталған кәсіби дағдыларды қалыптастыру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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 карталар, техникалық-технологиялық карталар, калькуляциялық карталар сияқты құжаттарды енгізу меңгеріледі.

**Пререквизиттер:** Тағам өндірістерінің химиясы, Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау

**Постреквизиттер:** Ет және ет өнімдерінің технологиясы, Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 6. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді.

В. 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.

С. 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.

Д. Тағам дайындау барысында қолданылатын технологиялық әдістер мен жабдықтарды тәжірибелік міндеттерді шешуде қолданады.

Е. Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру барысында сапалы өнім алуға бағытталған тиімді технологиялық шешімдерді ұсынады.

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

**Пәннің атауы:** Шикізат және тағам өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау (ЖИ) -

**Бағдарлама авторы:** Нұрдәулетова Т.Н.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Тағам шикізаты мен дайын өнімдердің сапасын бағалау әдістерін, санитарлық-гигиеналық және стандарт талаптарын ескере отырып, бақылау тәсілдерін меңгерту.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** Бұл пәнді оқу барысында студент өнім сапасының тұжырымдамасымен танысады, жасанды интеллектті зерттеуді енгізе отырып, өнім сапасын бағалаудың әртүрлі әдістерін қолдануды үйренеді. Курс тамақ өнімдеріне органолептикалық талдау жүргізу тәртібін, құрғақ зат пен ылғалдылықты әртүрлі әдістермен анықтау әдістерін, ақуыздардың, майлардың құрамын анықтауды; көмірсулардың, алкогольдің құрамын анықтауды; жасанды интеллектті пайдалана

отырып, соңғы аспаптар мен жабдықтарды қолдана отырып, тұздылықты, қышқылдықты анықтауды қарастырады.

**Пререквизиттер:** Тағам өндірістерінің химиясы, Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау

**Постреквизиттер:** Тамақ кәсіпорындарындағы азық-түлік қауіпсіздігі, Тағам өндірісі кәсіпорындарындағы санитария және гигиена

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 1. Заманауи цифрлық, компьютерлік технологияларды және жасанды интеллектті пайдалана отырып, тағам өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік мәселелерді шешеді

В. ОН 2. 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.

С. ОН 4. 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.

Д. Тағам өнімдерінің сапасын бағалау нәтижелерін талдайды және олардың нормативтік құжаттарға сәйкестігін анықтайды.

Е. Өнім сапасын бақылау негізінде тағам қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған ұсыныстар мен технологиялық шешімдерді ұсынады.

### **Модуль 11.1 - Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы жабдықтар және өндірісті ұйымдастыру (15 академиялық кредит)**

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

**Пәннің атауы:** Тамақтану кәсіпорындарындағы қызмет көрсету және өндірісті ұйымдастыру

**Бағдарлама авторы:** Молдашева Э.Б.

**Курсты оқытудың мақсаты:** 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.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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.

**Пререквизиттер:** Тағам өндірістерінің химиясы, Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау

**Постреквизиттер:** Ет өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру, Сүт өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. 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.

В. ОН 10. Көшбасшылық қасиеттерін, ауызша және жазбаша қарым-қатынас дағдыларын, экологиялық және әлеуметтік маңызды мәселелерді талдау, шешім қабылдау және топтық жұмысты ұйымдастыру, қаржылық сауаттылық және кәсіпкерлік саласындағы кәсіби білімдерін қолдана білу қабілетін көрсетеді.

С. Персоналды басқару, қызметкерлердің рөлдері мен міндеттерін ұйымдастыру принциптерін талдайды.

Д. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсету сапасын бағалайды және оны арттыруға бағытталған тиімді басқарушылық шешімдер ұсынады.

Е. Өндіріс пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру барысында заманауи технологиялық және менеджерлік тәсілдерді қолдана отырып, тиімділікті арттыру жолдарын негіздейді.

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

**Пәннің атауы:** Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары

**Бағдарлама авторы:** Қожабай Д.А.

**Курсты оқытудың мақсаты:** 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 білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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 аппараттарды есептеу дағдыларын дамытады. азық-түлік өндірісінің жабдықтарына қойылатын.

**Пререквизиттер:** Инженерлік графика, Метрология, стандарттау және сертификаттау

**Постреквизиттер:** Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары, Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары, Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 1. Заманауи цифрлық, компьютерлік технологияларды және жасанды интеллектті пайдалана отырып, тағам өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік мәселелерді шешеді

В. ОН 4. 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.

С. 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.

Д. Тағам өндірісінде қолданылатын аппараттар мен технологиялық процестерді тәжірибелік міндеттерді шешуде қолданады.

Е. Өндіріс барысында сапалы, қауіпсіз және энергия үнемдейтін өнімді алу үшін заманауи техникалық шешімдерді ұсынады.

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

**Пәннің атауы:** Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары

**Бағдарлама авторы:** Алманов Ж.Т.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қолданылатын технологиялық жабдықтардың түрлері, 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.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** Курстың мақсаты-тамақтандыру кәсіпорындарының номенклатурасын, құрылымын және жабдықтарының жұмыс принципі терең зерттеу. Курс жабдықты пайдалану дағдыларын дамытады, кәсіпорындардың қажетті қуатына сүйене отырып, оның мөлшерін анықтайды.

**Пререквизиттер:** Инженерлік графика, Метрология, стандарттау және сертификаттау

**Постреквизиттер:** Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары, Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары, Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 4. 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.

В. ОН 6. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді.

С. 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.

Д. Өндірістік процестердің тиімділігін арттыру мақсатында жабдықтарды дұрыс таңдау және қолдану әдістерін талдайды.

Е. Өндіріс процесінде жабдықты ұтымды пайдалану және қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін кәсіби шешімдер ұсынады.

## **Модуль 11.2 - Мейрамхана бизнесінің жабдықтары және ұйымдастыру (15 академиялық кредит)**

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

**Пәннің атауы:** Мейрамхана ісінің техника негіздері

**Бағдарлама авторы:** Бактығалиева А.Т.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Мейрамхана ісін ұйымдастырудағы техникалық және технологиялық аспектілер туралы кешенді білім беру. Қызмет көрсету залдарының жабдыкталуы, ас үйлік технологиялық процестер, жабдық түрлері мен оларды тиімді пайдалану жолдарын үйрету арқылы болашақ мамандардың кәсіби-техникалық дайындығын қалыптастыру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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 ассортименті, құралдар және олардың міндеті, тағамдар классификациясын дайындау технологиясының ерекшеліктері, тағамды жіберу ережелерін зерттейді.

**Пререквизиттер:** Тағам өндірістерінің химиясы, Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау

**Постреквизиттер:** Ет өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру, Сүт өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 9. Сабақтас өндірістер саласындағы мамандармен өзара іс-қимылда және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды.

В. ОН 10. Көшбасшылық қасиеттерін, ауызша және жазбаша қарым-қатынас дағдыларын, экологиялық және әлеуметтік маңызды мәселелерді талдау, шешім қабылдау және топтық

жұмысты ұйымдастыру, қаржылық сауаттылық және кәсіпкерлік саласындағы кәсіби білімдерін қолдана білу қабілетін көрсетеді.

С. Жабдықтарды тиімді пайдалану және ас үйлік технологиялық процестерді ұйымдастыру әдістерін тәжірибелік міндеттерде қолданады.

Д. Мейрамхана жабдықтарының түрлері мен олардың жұмыс істеу принциптерін талдайды.

Е. Мейрамхана ісінде кәсіби-техникалық шешімдер қабылдай отырып, қызмет көрсету сапасын қамтамасыз етеді.

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

**Пәннің атауы:** Тамақ өнеркәсібіндегі гидравлика және жылу техникасының негіздері

**Бағдарлама авторы:** Алманов Ж.Т.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Гидравлика және жылу техникасының теориялық негіздерін, олардың тағам өнеркәсібіндегі қолдану ерекшеліктерін меңгерту. Сұйықтардың қозғалыс заңдылықтары, жылу алмасу процестері және осы құбылыстарды іске асыратын жабдықтардың жұмыс істеу принциптері туралы білім беру. Технологиялық процестерді есептеу, тиімді және қауіпсіз пайдалану бойынша практикалық дағдыларды қалыптастыру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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 ескере отырып, технологиялық процестерді жобалау дағдыларын қалыптастырады.

**Пререквизиттер:** Инженерлік графика, Метрология, стандарттау және сертификаттау

**Постреквизиттер:** Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары, Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары, Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 3. 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.

В. ОН 6. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді.

С. ОН 9. Сабақтас өндірістер саласындағы мамандармен өзара іс-қимылда және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды.

Д. Технологиялық процестерді іске асыратын жабдықтардың жұмыс істеу принциптерін түсіндіреді.

Е. Технологиялық процестерді тиімді және қауіпсіз ұйымдастыру үшін кәсіби шешімдер қабылдайды.

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

**Пәннің атауы:** Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының техникалық жабдықталуы

**Бағдарлама авторы:** Алманов Ж.Т.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қолданылатын негізгі технологиялық жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принциптері және пайдалану ережелері туралы білім беру. Жабдықтардың қауіпсіз әрі тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз ететін дағдыларды қалыптастыру арқылы өндірістік процестердің сапасын арттыруға бағыттау.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** Курстың мақсаты-қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын техникалық жабдықтаудың заманауи әдістерін зерттеу; жабдықты таңдау, оның

өнімділігін анықтау және өндірістік цехтың тиімділігін 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.

**Пререквизиттер:** Инженерлік графика, Метрология, стандарттау және сертификаттау

**Постреквизиттер:** Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары, Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары, Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 6. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді.

В. 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.

С. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы технологиялық жабдықтарды орналастыру және пайдалану ерекшеліктерін талдайды.

Д. Жабдықтарды пайдалану барысында қауіпсіздік техникасы талаптарын сақтайды және олардың маңызын бағалайды.

Е. Өндіріс тиімділігін арттыру және өнім сапасын қамтамасыз ету мақсатында жабдықтарды ұтымды пайдалану бойынша кәсіби шешімдер ұсынады.

## **Модуль 12.1 Ет өнімдері өндірісінің технологиясы (15 академиялық кредит)**

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

**Пәннің атауы:** Ет және ет өнімдерінің технологиясы

**Бағдарлама авторы:** Алманов Ж.Т.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Ет және ет өнімдерін өндеудің 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 қысқаша мазмұны:** Пәннің міндеті-студенттерді ет комбинаттарында өнделетін 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.

**Пререквизиттер:** Әлем халықтарының тағамдары, Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы

**Постреквизиттер:** Нан өнімдері технологиясы, Макарон өнімдерін өндіру технологиясы

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 4. Тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады, физика, электротехника, математика, механика саласындағы базалық білімді қолдана отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өндеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын біледі.

В. 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.

С. 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.

Д. Өндірістің әр кезеңінде өнім сапасын бақылауды ұйымдастырады және тағам қауіпсіздігін қамтамасыз етеді.

Е. Сапалы және қауіпсіз ет өнімдерін алу үшін тиімді технологиялық шешімдер мен заманауи әдістерді ұсынады.

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

**Пәннің атауы:** Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары

**Бағдарлама авторы:** Алманов Ж.Т.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Ет өнеркәсібі кәсіпорындарында қолданылатын технологиялық жабдықтардың түрлерін, құрылымын, жұмыс істеу принциптерін және тиімді пайдалану әдістерін меңгерту. Өндірістік процестердің үздіксіздігі мен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін инженерлік-техникалық шешімдерді қолдануға бағытталған дағдыларды қалыптастыру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** Курста ауылшаруашылық жануарлары мен құстарды сою және бастапқы өңдеу бойынша заманауи жабдықтарды, консервілеу жабдықтарын таңдау және есептеу түрлері мен әдістері зерттеледі. Пәнді игеру нәтижелері бойынша студент жабдықтың құрылымы мен жұмыс принципі түсінеді, қауіпсіздік талаптарын сақтай отырып, жабдықты қолдана алады.

**Пререквизиттер:** Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары, Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары

**Постреквизиттер:** Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру, Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 4. 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.

В. 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.

С. Өндірістік процестерде жабдықтарды тиімді және ұтымды пайдалану әдістерін тәжірибелік міндеттерде қолданады.

Д. Инженерлік-техникалық шешімдерді таңдау және қолдану арқылы өндіріс тиімділігін арттыруға бағытталған дағдыларды қалыптастырады.

Е. Өндіріс барысында өнім сапасын сақтау және қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін кәсіби шешімдер ұсынады.

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

**Пәннің атауы:** Менеджмент және көшбасшылық

**Бағдарлама авторы:**

**Курсты оқытудың мақсаты:** 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.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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.

**Пререквизиттер:** Әлеуметтік-саяси білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология), Пәнаралық білім беру модулі (Қаржылық сауаттылық және кәсіпкерлік негіздері. Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет. Экология және өмір қауіпсіздігі)

**Постреквизиттер:** Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикасы, Фирманы басқару  
**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 5. Әлеуметтік-этикалық және құқықтық нормаларды ұтымды пайдалану қағидаттарын басшылыққа ала отырып, ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдер қабылдайды; қабылданған шешімдер үшін жауапкершілік алуға дайын.

В. ОН 10. Көшбасшылық қасиеттерін, ауызша және жазбаша қарым-қатынас дағдыларын, экологиялық және әлеуметтік маңызды мәселелерді талдау, шешім қабылдау және топтық жұмысты ұйымдастыру, қаржылық сауаттылық және кәсіпкерлік саласындағы кәсіби білімдерін қолдана білу қабілетін көрсетеді.

С. Көшбасшылық қасиеттер мен кәсіби басқарушылық дағдыларды тәжірибелік міндеттерде қолданады.

Д. Ұйымдағы командалық жұмысты ұйымдастыру және тиімді басқару әдістерін негіздейді.

Е. Басқару және көшбасшылық дағдыларын жетілдіру арқылы білім беру ұйымының қызмет тиімділігін арттыруға бағытталған шешімдер ұсынады.

## **Модуль 12.2 – Ет және ет өнімдерінің өндірісін ұйымдастыру (15 академиялық кредит)**

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

**Пәннің атауы:** Ет өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру

**Бағдарлама авторы:** Алманов Ж.Т.

**Курсты оқытудың мақсаты:** 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 дағдыларды қалыптастыру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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.

**Пререквизиттер:** Әлем халықтарының тағамдары, Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы

**Постреквизиттер:** Нан өнімдері технологиясы, Макарон өнімдерін өндіру технологиясы

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. 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.

В. 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.

С. Ет өнімдерін сақтау, дайындау және қайта өңдеу әдістерін сипаттайды және талдайды.

Д. Өндірістің әр кезеңінде өнім сапасын бақылауды ұйымдастырады және тағам қауіпсіздігін қамтамасыз етеді.

Е. Сапалы және қауіпсіз ет өнімдерін алу үшін тиімді технологиялық шешімдер мен заманауи әдістерді ұсынады.

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

**Пәннің атауы:** Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жабдықтау

**Бағдарлама авторы:** Алманов Ж.Т.

**Курсты оқытудың мақсаты:** 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 қысқаша мазмұны:** 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.

**Пререквизиттер:** Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары, Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары

**Постреквизиттер:** Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру, Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 4. 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.

В. 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.

Д. Инженерлік-техникалық шешімдерді таңдау және қолдану арқылы өндіріс тиімділігін арттыруға бағытталған дағдыларды қалыптастырады.

Е. Өндіріс барысында өнім сапасын сақтау және қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін кәсіби шешімдер ұсынады.

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

**Пәннің атауы:** Менеджмент және көшбасшылық

**Бағдарлама авторы:**

**Курсты оқытудың мақсаты:** 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.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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.

**Пререквизиттер:** Әлеуметтік-саяси білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология), Пәнаралық білім беру модулі (Қаржылық сауаттылық және кәсіпкерлік негіздері. Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет. Экология және өмір қауіпсіздігі)

**Постреквизиттер:** Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикасы, Фирманы басқару

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 5. Әлеуметтік-этикалық және құқықтық нормаларды ұтымды пайдалану қағидаттарын басшылыққа ала отырып, ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдер қабылдайды; қабылданған шешімдер үшін жауапкершілік алуға дайын.

В. ОН 10. Көшбасшылық қасиеттерін, ауызша және жазбаша қарым-қатынас дағдыларын, экологиялық және әлеуметтік маңызды мәселелерді талдау, шешім қабылдау және топтық жұмысты ұйымдастыру, қаржылық сауаттылық және кәсіпкерлік саласындағы кәсіби білімдерін қолдана білу қабілетін көрсетеді.

С. Көшбасшылық қасиеттер мен кәсіби басқарушылық дағдыларды тәжірибелік міндеттерде қолданады.

Д. Ұйымдағы командалық жұмысты ұйымдастыру және тиімді басқару әдістерін негіздейді.

Е. Басқару және көшбасшылық дағдыларын жетілдіру арқылы білім беру ұйымының қызмет тиімділігін арттыруға бағытталған шешімдер ұсынады.

### **Модуль 13.1 Сүт және сүт өнімдері өндірісінің технологиясы (15 академиялық кредит)**

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

**Пәннің атауы:** Сүт және сүт өнімдерін өндіру технологиясы

**Бағдарлама авторы:** Бактығалиева А.Т.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Сүт және сүт өнімдерін өндірудің технологиялық үдерістерімен, өндірісте қолданылатын жабдықтармен, шикізаттың қасиеттерімен және дайын өнімнің сапалық көрсеткіштерімен таныстыру. Гигиеналық талаптар мен стандарттарға сай қауіпсіз әрі сапалы өнім өндіруге қажетті кәсіби дағдыларды қалыптастыру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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.

**Пререквизиттер:** Әлем халықтарының тағамдары, Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы

**Постреквизиттер:** Нан өнімдері технологиясы, Макарон өнімдерін өндіру технологиясы

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. 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.

В. 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.

С. 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.

Д. Өнім сапасын бақылау және қауіпсіздігін қамтамасыз ету әдістерін пайдалана отырып, сапалы өнім өндіру дағдыларын қалыптастырады.

Е. Сапалы және қауіпсіз сүт өнімдерін алу үшін тиімді технологиялық шешімдер мен өндірістік әдістерді ұсынады.

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

**Пәннің атауы:** Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары

**Бағдарлама авторы:** Алманов Ж.Т.

**Курсты оқытудың мақсаты:** 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

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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.

**Пререквизиттер:** Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары, Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары

**Постреквизиттер:** Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру, Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 4. 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.

В. ОН 6. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді.

С. 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.

Д. Заманауи жабдықтарды пайдалану арқылы өндіріс тиімділігін арттыру және өнім сапасын сақтау жолдарын бағалайды.

Е. Өндірістік сызықтарға сәйкес жабдықтарды есептеу, орналастыру және қолдану бойынша кәсіби шешімдер ұсынады.

## **Модуль 13.2 - Сүт және сүт өнімдері өндірісін ұйымдастыру (15 академиялық кредит)**

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

**Пәннің атауы:** Сүт өнеркәсібі өнімдерін өндіруді ұйымдастыру

**Бағдарлама авторы:** Молдашева Э.Б.

**Курсты оқытудың мақсаты:** 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 қамтамасыз ету бойынша кәсіби құзыреттерді қалыптастыру.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** 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.

**Пререквизиттер:** Әлем халықтарының тағамдары, Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы

**Постреквизиттер:** Нан өнімдері технологиясы, Макарон өнімдерін өндіру технологиясы

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

А. ОН 4. 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.

В. Шикізаттың қасиеттері мен дайын өнімнің сапалық көрсеткіштерін талдайды.

- С. Сүт өнімдерін өндіру барысында гигиеналық талаптар мен стандарттарды сақтауды тәжірибелік міндеттерде қолданады.
- Д. Өнім сапасын бақылау және қауіпсіздігін қамтамасыз ету әдістерін пайдалана отырып, сапалы өнім өндіру дағдыларын қалыптастырады.
- Е. Сапалы және қауіпсіз сүт өнімдерін алу үшін тиімді технологиялық шешімдер мен өндірістік әдістерді ұсынады.

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

**Пәннің атауы:** Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын техникалық жабдықтау

**Бағдарлама авторы:** Ембергенова Ж.Е.

**Курсты оқытудың мақсаты:** Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында қолданылатын 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.

**Пәннің қысқаша мазмұны:** Сүт сауу бойынша заманауи техникалық жарақтандыру түрлері, сүт және сүт өнімдерін 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.

**Пререквизиттер:** Тағам өндірісінің процестері мен аппараттары, Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары

**Постреквизиттер:** Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру, Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері

**Оқытудың күтілетін нәтижелері:**

- А. ОН 4. 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.
- В. ОН 6. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы ресімдейді.
- С. 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.
- Д. Заманауи жабдықтарды пайдалану арқылы өндіріс тиімділігін арттыру және өнім сапасын сақтау жолдарын бағалайды.
- Е. Өндірістік сызықтарға сәйкес жабдықтарды есептеу, орналастыру және қолдану бойынша кәсіби шешімдер ұсынады.

Кафедра меңгерушісі С.Д. Дузелбаева

Химия және тағам технологиясы кафедрасының мәжілісінде талқыланды және бекітілді

№ 6 хаттама «8» қаңтар 2026 ж.