

Қ.Жұбанов атындағы Ақтөбе өңірлік университеті
Жаратылыстану факультеті

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

6B07206-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы



АҚТӨБЕ



Бекітілді
Жаратылыстану факультеті деканы
Г.Б. Адманова
« 30 » АҚПАН 2026ж.

2026-2027 оқу жылына арналған элективті модульдер каталогы
4 курс

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

Қабылдау жылы: 2023ж.

Компонент (ЖК/ТК)	Пән коды	Пән атауы	Семестр	Кредит саны
Модуль 14.1 – Кондитер өнімдері өндірісінің технологиясы және басқару жүйелері (21 академиялық кредит)				
КП ТК	ТОЕК 4306	Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау	7	5
КП ТК	ТОТРА 4307	Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру	7	5
КП ТК	КОТ 4308	Кондитерлік өнімдерінің технологиясы	7	5
БП ТК	МООТ 4220	Макарон өнімдерін өндіру технологиясы	7	6
Модуль 14.2 – Нан өнімдері өндірісінің технологиясы және басқару жүйелері (21 академиялық кредит)				
КП ТК	ТОКЕ 4306	Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері	7	5
КП ТК	ТОТПВZh 4307	Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері	7	5
КП ТК	НОТ 4308	Нан өнімдері технологиясы	7	5
БП ТК	УООТ 4220	Ұн өнімдерін өндіру технологиясы	7	6
Модуль 15.1 – Тағам өндірісінің кәсіпорындарындағы санитария және экономика (16 академиялық кредит)				
КП ТК	ТОКЕ 4309	Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикасы	7	5
КП ТК	КТКZh 4310	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау	7	6
КП ТК	ТОКСГ (АТ) 4311	Тағам өндірісі кәсіпорындарындағы санитария және гигиена (ағылшын тілінде)	7	5
Модуль 15.2 – Тамақтану кәсіпорындарындағы тағам қауіпсіздігі және жобалау (16 академиялық кредит)				
КП ТК	FB 4309	Фирманы басқару	7	5
КП ТК	ТОКZh 4310	Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау	7	6
КП ТК	ТКАК (АТ) 4311	Тамақтану кәсіпорындарындағы азық-түлік қауіпсіздігі (ағылшын тілінде)	7	5
Модуль 16 - Өндірістік (23 академиялық кредит)				
БП		Өндірістік практика	8	15
		Қорытынды аттестаттау	8	8

Модуль 14.1 –Кондитер өнімдері өндірісінің технологиясы және басқару жүйелері (21 академиялық кредит)

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

Пәннің атауы: Тағам өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау

Бағдарлама авторы: Ембергенова Ж.Е.

Курсты оқытудың мақсаты: 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.

Пәннің қысқаша мазмұны: 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 дағдылары қалыптастырылады.

Пререквизиттер: Пәнаралық білім беру модулі (Экономика, бизнес және кәсіпкерлік негіздері. Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет. Экология және өмір қауіпсіздігі), Менеджмент және көшбасшылық

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 3. Азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, кәсіпорын жұмысының санитарлық-гигиеналық режимін, техникалық бақылауды жүзеге асырады.

В. ОН 4. Сабақтас өндірістер саласындағы мамандармен өзара іс-әрекеттесу және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды.

С. ОН 7. Көшбасшылық қасиеттерді, ауызша және жазбаша қарым-қатынас дағдыларын, экологиялық және әлеуметтік маңызды мәселелерді талдай білу, шешім қабылдау және топ жұмысын ұйымдастыра білу қабілеттерін көрсетеді.

Д. Өндірістік жарақаттану мен кәсіби аурулардың алдын алу үшін қорғану құралдары мен қауіпсіздік шараларын қолданады.

Е. Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында еңбекті қорғау жүйесін жетілдіру және қауіпсіздік деңгейін арттыруға бағытталған шараларды бағалайды және ұсынады.

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

Пәннің атауы: Тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестерді автоматтандыру

Бағдарлама авторы: Асқатқызы С.

Курсты оқытудың мақсаты: Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік міндеттерді шешіп, 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.

Пәннің қысқаша мазмұны: 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 автоматтандыру дағдылары қалыптасады, технологиялық процестерді басқарудың автоматтандырылған жүйелерін құруға негіз қаланады.

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

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 6. Тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады, физика, электротехника, математика, механика саласындағы базалық білімді қолдана отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын біледі.

В. ОН 11. Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік міндеттерді шешеді.

С. Тағамдық шикізатты өңдеу кезіндегі технологиялық процестердің параметрлерін талдайды және оларды автоматтандырылған басқарудың тиімділігін бағалайды.

Д. Өндірістік міндеттерді шешу және тағам өндірісіндегі технологиялық процестерді басқару үшін заманауи цифрлық және компьютерлік технологияларды қолданады.

Е. Тағамдық шикізат пен жартылай фабрикаттарды өңдеу процестерін жетілдіру кезінде автоматтандыру әдістерін пайдаланады және негіздейді.

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

Пәннің атауы: Кондитерлік өнімдерінің технологиясы

Бағдарлама авторы: Молдашева Э.Б.

Курсты оқытудың мақсаты: Кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы, шикізатты өңдеу ерекшеліктері, жартылай фабрикаттар дайындау және дайын өнім сапасын бағалау бойынша теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру; өндірістік процестердің тиімділігін арттыру және қауіпсіздігін қамтамасыз ету жолдарын меңгерту.

Пәннің қысқаша мазмұны: 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 құрылымы мен жұмыс принциптерін талдау, дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды сақтау, сондай-ақ кондитерлік өнімдердің сапасын зерттеу және анықтау әдістерін қолдану дағдыларын игереді.

Пререквизиттер: Әлем халықтарының тағамдары, Тамақтану кәсіпорындарындағы қызмет көрсету және өндірісті ұйымдастыру

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 3. Азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, кәсіпорын жұмысының санитарлық-гигиеналық режимін, техникалық бақылауды жүзеге асырады.

В. ОН 6. Тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады, физика, электротехника, математика, механика саласындағы базалық білімді қолдана отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын біледі.

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 талаптарға сәйкес кондитерлік жартылай фабрикаттар мен дайын өнімдерді дайындау технологиялық әдістерін қолданады.

Е. Кондитерлік өндірістегі технологиялық процестердің сапасын, тиімділігін және қауіпсіздігін арттыруға бағытталған шараларды бағалайды және ұсынады.

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

Пәннің атауы: Макарон өнімдерін өндіру технологиясы

Бағдарлама авторы: Ембергенова Ж.Е.

Курсты оқытудың мақсаты: Макарон өнімдерінің технологиялық процесін, қолданылатын шикізаттың 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.

Пәннің қысқаша мазмұны: Макарон өнімдерін өндіру пәні технологиялық операциялардың әр кезеңінің реттілігі мен мақсаты туралы білімді қалыптастырады. Даму курсы макарон өнімдерін өндіруге арналған негізгі және қосалқы шикізатқа бейім. Пәнді оқу кезінде макарон өнімдерінің химиялық құрамын олардың сапасы мен сақтау шарттарына қойылатын талаптарға сәйкес зерттеу дағдылары қалыптасады

Пререквизиттер: Әлем халықтарының тағамдары, Тамақтану кәсіпорындарындағы қызмет көрсету және өндірісті ұйымдастыру

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 6. Тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады, физика, электротехника, математика, механика саласындағы базалық білімді қолдана отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын біледі.

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 12. Шикізат шығынын есептеу, тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды.

Д. Технологиялық процесті ұйымдастыру және бақылау үшін өндірістік жабдықтардың жұмыс принциптерін қолданады.

Е. Макарон өнімдерін өндіру технологиясын жетілдіру және сапасы мен қауіпсіздігін арттыру бойынша ұсыныстарды дайындайды.

Модуль 14.2 – Нан өнімдері өндірісінің технологиясы және басқару жүйелері (21 академиялық кредит)

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

Пәннің атауы: Тағам өнеркәсібіндегі қауіпсіздік ережелері

Бағдарлама авторы: Алманов Ж.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: 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 алу, кәсіби аурулардың алдын алуды үйрету.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән тамақ өнеркәсібіндегі қауіпсіздіктің құқықтық негізі бойынша, нұсқама түрлері, өндірістегі қауіпсіз еңбекті ұйымдастыру, жеке және ұжымдық қорғану құралдары туралы білім береді, қауіпті өндірістік факторлар, өнеркәсіптік қауіпсіздікті қамтамасыз ету жағдайлары қаралады.

Пререквизиттер: Пәнаралық білім беру модулі (Экономика, бизнес және кәсіпкерлік негіздері. Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет. Экология және өмір қауіпсіздігі), Менеджмент және көшбасшылық

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 3. Азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, кәсіпорын жұмысының санитарлық-гигиеналық режимін, техникалық бақылауды жүзеге асырады.

В. ОН 9. Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды.

С. ОН 10. Шикізат пен дайын өнімнің құрамы мен қасиеттерін зерттеу, тамақ өнімдерін өңдеу кезінде жүретін химиялық және биохимиялық процестерді зерттеу үшін химиялық және физика-химиялық талдаудың заманауи әдістерін қолданады.

Д. Қауіпсіз еңбек жағдайларын қамтамасыз ету үшін микроклиматты, өртке қарсы жабдықты және ұжымдық немесе жеке қорғаныс жүйелерін бағалайды.

Е. Тамақ кәсіпорындарында қауіпсіздік жүйесін және алдын алу шараларын жетілдіру бойынша ұсыныстарды дайындайды.

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

Пәннің атауы: Тамақ өнеркәсібінің технологиялық процестерін басқару жүйелері

Бағдарлама авторы: Қожабай Д.А.

Курсты оқытудың мақсаты: Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік міндеттерді шешіп, 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.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән студентті технологиялық процесті басқару жүйесімен өнеркәсіптік кәсіпорындағы технологиялық жабдықты автоматты басқарудың техникалық және бағдарламалық құралдарының жиынтығы ретінде таныстырады. Функционалды схемаларды, құрылғылардың қателіктерін, өлшеу әдістерін, автоматты басқару жүйелерін, жергілікті және орталықтандырылған бақылауды, негізгі техникалық параметрлерді өлшеуді, автоматтандыруды қарастырады.

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

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 6. Тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады, физика, электротехника, математика, механика саласындағы базалық білімді қолдана отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын біледі.

В. ОН 11. Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік міндеттерді шешеді.

С. Өндірістік міндеттерді шешу және тағам өндірісіндегі технологиялық процестерді бақылау үшін цифрлық және компьютерлік технологияларды қолданады.

Д. Өндірісті оңтайландыру үшін технологиялық процестерді басқару әдістерін таңдау және автоматтандырылған жабдықты баптау негіздемесін жасайды.

Е. Тағамдық өңдеу технологиялық процестерін жетілдіру және басқару жүйелерінің тиімділігін арттыру бойынша ұсыныстарды дайындайды.

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

Пәннің атауы: Нан өнімдері технологиясы

Бағдарлама авторы: Алманов Ж.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: 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.

Пәннің қысқаша мазмұны: 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.

Пререквизиттер: Әлем халықтарының тағамдары, Тамақтану кәсіпорындарындағы қызмет көрсету және өндірісті ұйымдастыру

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 3. Азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, кәсіпорын жұмысының санитарлық-гигиеналық режимін, техникалық бақылауды жүзеге асырады.

В. ОН 6. Тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады, физика, электротехника, математика, механика саласындағы базалық білімді қолдана отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын біледі.

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. Нан-тоқаш өнімдерінің сапасына әсер ететін шикізат қасиеттері мен факторларды технологиялық қауіпсіздік тұрғысынан бағалайды.

Е. Нан-тоқаш өндірісінің технологиялық процесін оңтайландыру және өнім сапасын арттыру бойынша ұсыныстарды дайындайды.

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

Пәннің атауы: Ұн өнімдерін өндіру технологиясы

Бағдарлама авторы: Ембергенова Ж.Т.

Курсты оқытудың мақсаты: Пәннің мақсаты өндіріс тиімділігіне, 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.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пән ұн өнімдерін өндірудің технологиялық операцияларының әр кезеңінің реттілігі мен мақсаты туралы білімді қалыптастырады. Даму бағыты ұн өнімдерін өндіруге арналған негізгі және көмекші шикізатқа бейім. Пәнді оқу кезінде ұн өнімдерінің химиялық құрамын зерттеу дағдылары қалыптасады, олардың сапасы мен сақтау шарттарына қойылатын талаптарға сәйкес келеді.

Пререквизиттер: Әлем халықтарының тағамдары, Тамақтану кәсіпорындарындағы қызмет көрсету және өндірісті ұйымдастыру

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 3. Азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, кәсіпорын жұмысының санитарлық-гигиеналық режимін, техникалық бақылауды жүзеге асырады.

В. ОН 6. Тамақ өнімдерін өңдеу процестерін басқарады, физика, электротехника, математика, механика саласындағы базалық білімді қолдана отырып, шикізат пен жартылай фабрикаттарды аспаздық өңдеудің теориялық негіздерін, химиялық процестердің физикалық-химиялық заңдылықтарын біледі.

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. Жабдық жұмысының тиімділігін және шикізат пен дайын өнім сапасына қойылатын талаптардың сақталуын бағалайды.

Е. Ұн өндірісінің технологиялық процесін және техникалық қамтамасыздандыруын оңтайландыру бойынша ұсыныстарды дайындайды.

Модуль 15.1 – Тағам өндірісінің кәсіпорындарындағы санитария және экономика (16 академиялық кредит)

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

Пәннің атауы: Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарының экономикасы

Бағдарлама авторы:

Курсты оқытудың мақсаты: 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.

Пәннің қысқаша мазмұны: 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.

Пререквизиттер: Пәнаралық білім беру модулі (Экономика, бизнес және кәсіпкерлік негіздері. Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет. Экология және өмір қауіпсіздігі), Менеджмент және көшбасшылық

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 5. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы рәсімдейді.

В. ОН 12. Шикізат шығынын есептеу, тағамдардың рецептурасын және өндірістің технологиялық схемаларын жасау, зертханалық зерттеулер үшін сынамалар алу, технологиялық нормалардың сақталу дәрежесін талдау дағдыларын қолдана отырып, экономикалық шығындар мен технологиялық процестердің нәтижелілігін айқындайды.

С. Өнімнің өзіндік құнын есептеу, баға қалыптастыру механизмдері мен экономикалық қызметті жоспарлау әдістерін қолданады.

Д. Өндірістік тиімділікті арттыру үшін кәсіпорынның ресурстарын, қаржылық және материалдық шығындарын бағалайды.

Е. Тамақ өнеркәсібі кәсіпорының экономикалық процестерін оңтайландыру және тиімділігін арттыру бойынша ұсыныстарды дайындайды.

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

Пәннің атауы: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Бағдарлама авторы: Қожабай Д.А.

Курсты оқытудың мақсаты: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалаудың негізгі қағидаларын, жоспарлау талаптарын, технологиялық ағындарды ұйымдастыру және заманауи жабдықтарды тиімді орналастыру принциптерін меңгерту арқылы жобалық ойлау мен кәсіби дағдыларды қалыптастыру.

Пәннің қысқаша мазмұны: Курстың мақсаты-қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалаудың заманауи тәсілдері саласында зерттеу, заманауи сапа талаптарына жауап беретін ресурстарды үнемдейтін технологияларды әзірлеу үшін қажетті құзыреттіліктерді

қалыптастыру. Пәнді оқу барысында қоғамдық тамақтануды, өндірістің инновациялық технологияларын дамыту үрдістерін терең түсіну қалыптасады; кәсіби міндеттерді шешуге шығармашылық көзқарас дамиды.

Пререквизиттер: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары, Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары, Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 1. Биохимиялық, микробиологиялық және физикалық процестердің мәнін, шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды, оңтайлы технологиялық режимдерді анықтау принциптерін терең түсіну негізінде тамақ өнімдерін өндірудің жаңа технологияларын әзірлеуге қатысады.

В. ОН 4. Сабақтас өндірістер саласындағы мамандармен өзара іс-әрекеттесу және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды.

С. ОН 5. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы рәсімдейді.

Д. Жобалық шешімдердің тиімділік, қауіпсіздік және эргономика талаптарына сәйкестігін бағалайды.

Е. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының өнімділігін, қауіпсіздігін және пайдалану ыңғайлылығын арттыру үшін жобалық шешімдерді жетілдіру бойынша ұсыныстарды дайындайды.

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

Пәннің атауы: Тағам өндірісі кәсіпорындарындағы санитария және гигиена (ағылшын тілінде)

Бағдарлама авторы: Нұрдәулетова Т.Н.

Курсты оқытудың мақсаты: 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.

Пәннің қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты-тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарындағы санитарлық нормалар мен ережелерді зерттеу. Курсты игеру барысында гигиеналық талаптарды сақтау, мемлекеттік және ведомстволық бақылаудың маңыздылығы туралы түсінік қалыптасады.

Пререквизиттер: Биологиялық химия, Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

ОН 3. Азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, кәсіпорын жұмысының санитарлық-гигиеналық режимін, техникалық бақылауды жүзеге асырады.

ОН 9. Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды.

ОН 10. Шикізат пен дайын өнімнің құрамы мен қасиеттерін зерттеу, тамақ өнімдерін өңдеу кезінде жүретін химиялық және биохимиялық процестерді зерттеу үшін химиялық және физика-химиялық талдаудың заманауи әдістерін қолданады.

Д. Енгізілген санитарлық-гигиеналық шаралардың тиімділігін және кәсіпорында нормативтердің сақталуын бағалайды.

Е. Санитарлық-гигиеналық тәжірибені жетілдіру және тағам өнімдерінің қауіпсіздігін арттыру бойынша ұсыныстарды дайындайды.

Модуль 15.2 – Тамақтану кәсіпорындарындағы тағам қауіпсіздігі және жобалау (16 академиялық кредит)

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

Пәннің атауы: Фирманы басқару

Бағдарлама авторы:

Курсты оқытудың мақсаты: Фирманы басқарудың негізгі принциптері мен функцияларын, ұйымдық құрылымдарды, басқару шешімдерін қабылдау әдістерін меңгерту арқылы тиімді басқарушылық ойлау мен кәсіпкерлік қабілеттілікті қалыптастыру.

Пәннің қысқаша мазмұны: 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, компанияның қаржысын басқару, компанияны басқарудағы логистикалық жүйелер оқытылады.

Пререквизиттер: Пәнаралық білім беру модулі (Экономика, бизнес және кәсіпкерлік негіздері. Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет. Экология және өмір қауіпсіздігі), Менеджмент және көшбасшылық

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 2. Әлеуметтік-этикалық және құқықтық нормаларды ұтымды пайдалану қағидаттарын басшылыққа ала отырып, ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдер қабылдайды; қабылданған шешімдер үшін жауапкершілік алуға дайын.

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. Заманауи сандық және компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы өндірістік міндеттерді шешеді.

Д. Фирманың тиімділігін арттыру үшін стратегиялық ойлау және жоспарлау дағдыларын дамытады.

Е. Фирманың басқару процестерін және ұйымдық құрылымын жетілдіру бойынша ұсыныстарды дайындайды.

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

Пәннің атауы: Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау

Бағдарлама авторы: Молдашева Э.Б.

Курсты оқытудың мақсаты: 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.

Пәннің қысқаша мазмұны: Курстың мақсаты-өндіріс технологиясы мен оның аппараттық дизайнының өзара байланысы, құрылыстың техникалық-экономикалық негіздемесі, жабдықты есептеу, шеберханалардың ауданын, өндірістік цех жұмысшыларының санын анықтау туралы білім береді.

Пререквизиттер: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтары, Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары, Ет өнеркәсібі кәсіпорындарының жабдықтары

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 1. Биохимиялық, микробиологиялық және физикалық процестердің мәнін, шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды, оңтайлы технологиялық режимдерді

анықтау принциптерін терең түсіну негізінде тамақ өнімдерін өндірудің жаңа технологияларын әзірлеуге қатысады.

В. ОН 4. Сабақтас өндірістер саласындағы мамандармен өзара іс-әрекеттесу және тығыз ынтымақтастықта кәсіби қызметті айқындайды.

С. ОН 5. Технологиялық желілерді жобалайды, стандарттарға сәйкес жобалау-конструкторлық және техникалық құжаттаманы рәсімдейді.

Д. Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау кезінде есептеу, жоспарлау және жобалық шешімдерді негіздеу әдістерін қолданады.

Е. Өндірістік қуаттар мен технологиялық схемаларды талдайды және жобалық шешімдердің тиімділігін анықтайтын негізгі факторларды анықтайды.

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

Пәннің атауы: Тамақтану кәсіпорындарындағы азық-түлік қауіпсіздігі (ағылшын тілінде)

Бағдарлама авторы: Нұрдәулетова Т.Н.

Курсты оқытудың мақсаты: 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 өнім сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған санитарлық-гигиеналық талаптар мен әдістерді меңгерту.

Пәннің қысқаша мазмұны: 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 гигиеналық талаптарды қамтамасыз ету және мониторингтің әдіснамалық негіздерін меңгеруді қалыптастырады.

Пререквизиттер: Биологиялық химия, Тағам өндірістерінің химиясы, Тағам өндірістеріндегі микробиологиялық бақылау

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқытудың күтілетін нәтижелері:

А. ОН 3. Азық-түлік өнімдерін өндірудің әртүрлі сатыларында шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, кәсіпорын жұмысының санитарлық-гигиеналық режимін, техникалық бақылауды жүзеге асырады.

В. ОН 9. Кәсіби қызметте ҚР стандарттарын қолданады, өндіріс параметрлері мен өнім сапасы арасындағы байланысты зерттей және белгілей отырып, шикізат пен технологиялық процесті таңдайды.

С. ОН 10. Шикізат пен дайын өнімнің құрамы мен қасиеттерін зерттеу, тамақ өнімдерін өңдеу кезінде жүретін химиялық және биохимиялық процестерді зерттеу үшін химиялық және физика-химиялық талдаудың заманауи әдістерін қолданады.

Д. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне әсер ететін ықтимал ластану көздерін және факторларды талдайды.

Е. Тамақтану кәсіпорындарында ластану мен азық-түлік қауіпсіздігі бұзылуының алдын алу шараларының тиімділігін бағалайды.

Кафедра меңгерушісі С.Д. Дузелбаева

Химия және тағам технологиясы кафедрасының мәжілісінде талқыланды және бекітілді

№ 6 хаттама «8» қаңтар 2026 ж.