

Актюбинский региональный университет имени К. Жубанова
Факультет Естественных наук

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ МОДУЛЕЙ НА 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

6B07206-Технология продовольственных продуктов



АКТОБЕ



Каталог элективных модулей на 2026-2027 учебный год
 4 курс

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

Год приема: 2023г.

Компонент (ВК/КВ)	Коды дисциплин	Наименование дисциплин	Семестр	Кол-во кредитов
Модуль 14.1 - Технология производства кондитерских изделий и системы управления (21 академических кредита(-ов))				
ПД КВ	OTPP 4306	Охрана труда в пищевой промышленности	7	5
ПД КВ	ATPPP 4307	Автоматизация технологических процессов пищевой промышленности	7	5
ПД КВ	TKI 4308	Технология кондитерских изделий	7	5
БД ВК	TPMI 4220	Технология производства макаронных изделий	7	6
Модуль 14.2-Технология производства хлебобулочных изделий и системы управления (21 академических кредита(-ов))				
ПД КВ	PVPP 4306	Правила безопасности в пищевой промышленности	7	5
ПД КВ	SUTPPP 4307	Системы управления технологическими процессами пищевой промышленности	7	5
ПД КВ	TNI 4308	Технология хлебобулочных изделий	7	5
БД ВК	TPMI 4220	Технология производства мучных изделий	7	6
Модуль 15.1- Экономика и санитария на предприятиях пищевой промышленности (16 академических кредита(-ов))				
ПД КВ	EPPP 4309	Экономика предприятий пищевой промышленности	7	5
ПД КВ	PPOP 4310	Проектирование предприятий общественного питания	7	6
ПД КВ	SGPPP (AYa) 4311	Санитария и гигиена на предприятиях пищевой промышленности (на англ.языке)	7	5
Модуль 15.2-Проектирование и пищевая безопасность на предприятиях питания (16 академических кредита(-ов))				
ПД КВ	UF 4309	Управление фирмой	7	5
ПД КВ	PPPP 4310	Проектирование предприятий пищевой промышленности	7	6
ПД КВ	PVPP (IYa) 4311	Пищевая безопасность на предприятиях питания (на англ.языке)	7	5
Модуль 16 - Производственный (23 академических кредита(-ов))				
БД		Производственная практика	8	15
		Итоговая аттестация	8	8

Модуль 14.1 - Технология производства кондитерских изделий и системы управления (21 академических кредита(-ов))

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

Название дисциплины: Охрана труда в пищевой промышленности

Автор программы: Ембергенова Ж.Е.

Цель изучения курса: Сформировать знания о правовых, организационных и технических основах охраны труда и безопасности в пищевой промышленности; ознакомить со способами снижения воздействия вредных и опасных производственных факторов; развить навыки обеспечения безопасных условий труда на производстве.

Краткое содержание дисциплины: Данная дисциплина рассматривает вопросы охраны труда, обеспечения безопасности, соблюдения гигиены труда и промышленной гигиены. Формируются навыки выбора безопасных конструкций, средств индивидуальной и коллективной защиты для обеспечения благоприятных условий труда, микроклимата, противопожарного оборудования, разработки мер по предотвращению аварий и травматизма, а также борьбы с огнем, расследования и предотвращения несчастных случаев на производстве, профилактики профессиональных заболеваний.

Пререквизиты: Междисциплинарный образовательный модуль (Основы экономики, бизнеса и предпринимательства. Основы права и антикоррупционной культуры. Экология и безопасность жизнедеятельности), Менеджмент и лидерство

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А. РО 3. Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима работы предприятия, используя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных стадиях производства продовольственных продуктов.

В. РО 4. Определяет профессиональную деятельность во взаимодействии и тесном сотрудничестве со специалистами в области смежных производств.

С. РО 7. Демонстрирует лидерские качества, навыки устной и письменной коммуникации, способность анализировать экологические и социально значимые проблемы, принимать решения и организовывать работу команды.

D. Применяет методы и средства защиты работников, а также мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

E. Оценивает и предлагает меры по совершенствованию системы охраны труда и повышению уровня безопасности на предприятиях пищевой промышленности.

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

Название дисциплины: Автоматизация технологических процессов пищевой промышленности

Автор программы: Аскаткузы С.

Цель изучения курса: Решать производственные задачи в области технологии пищевых продуктов с использованием современных цифровых и компьютерных технологий, управлять процессами пищевой переработки, обучать теоретическим основам кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химическим законам химических процессов с применением базовых знаний в области физики, электротехники, математики, механики.

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: Процессы и аппараты пищевых производств, Оборудование предприятий общественного питания

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

- А. РО 6. Управляет процессами переработки пищевых продуктов, применяя базовые знания в области физики, электротехники, математики, механики, знания теоретических основ кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химических закономерностей протекания химических процессов.
- В. РО 11. Решает производственные задачи в области технологии продовольственных продуктов с использованием современных цифровых и компьютерных технологий.
- С. Анализирует параметры технологических процессов пищевой переработки и оценивает эффективность их автоматизированного управления.
- Д. Применяет современные цифровые и компьютерные технологии для решения производственных задач и управления технологическими процессами пищевого производства.
- Е. Использует и обосновывает методы автоматизации при разработке и оптимизации технологических процессов переработки пищевого сырья и полуфабрикатов.

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

Название дисциплины: Технология кондитерских изделий

Автор программы: Молдашева Э.Б.

Цель изучения курса: Сформировать теоретические знания и практические навыки по технологии производства кондитерских изделий, особенностям переработки сырья, приготовлению полуфабрикатов и оценке качества готовой продукции; ознакомить с мерами повышения эффективности и безопасности производственных процессов.

Краткое содержание дисциплины: 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 устройства и принципов работы основного технологического оборудования, соблюдения требований к качеству готовой продукции, а также применения методов исследования и определения качества кондитерских изделий.

Пререквизиты: Кухня народов мира, Организация производства и сервис на предприятиях питания

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

- А. РО 3. Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима работы предприятия, используя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных стадиях производства продовольственных продуктов.
- В. РО 6. Управляет процессами переработки пищевых продуктов, применяя базовые знания в области физики, электротехники, математики, механики, знания теоретических основ кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химических закономерностей протекания химических процессов.
- С. РО 8. Организует эффективное использование сырья, материалов, оборудования, применяя соответствующие алгоритмы и программы расчета параметров технологического процесса, методы анализа технических характеристик и возможностей используемых аппаратов и установок.
- Д. Применяет технологические методы приготовления кондитерских полуфабрикатов и готовых изделий в соответствии с требованиями производства.
- Е. Оценивает и предлагает меры по повышению качества, эффективности и безопасности технологических процессов кондитерского производства.

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

Название дисциплины: Технология производства макаронных изделий

Автор программы: Бактыгалиева А.Т.

Цель изучения курса: Сформировать теоретические знания и практические навыки по технологическому процессу производства макаронных изделий, изучению свойств используемого

сырья, факторов, влияющих на качество готовой продукции, а также принципов работы производственного оборудования для обеспечения безопасности и высокого качества макаронных изделий.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина формирует знание последовательности и назначения каждой стадии технологических операций производства макаронных изделий. Курс развития склонен к основному и вспомогательному сырью для производства макаронных изделий. При изучении дисциплины формируются навыки исследования химического состава макаронных изделий, соответствующие требованиям к их качеству и условиям хранения.

Пререквизиты: Кухня народов мира, Организация производства и сервис на предприятиях питания

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А. РО 6. Управляет процессами переработки пищевых продуктов, применяя базовые знания в области физики, электротехники, математики, механики, знания теоретических основ кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химических закономерностей протекания химических процессов.

В. РО 8. Организует эффективное использование сырья, материалов, оборудования, применяя соответствующие алгоритмы и программы расчета параметров технологического процесса, методы анализа технических характеристик и возможностей используемых аппаратов и установок.

С. РО 12. Определяет экономические затраты и результативность технологических процессов, применяя навыки расчёта расхода сырья; составления рецептуры блюд и технологических схем производства, навыки отбора проб для лабораторных исследований, анализа степени соблюдения технологических норм.

Д. Использует знания о технологическом оборудовании и принципах его работы для организации и контроля процесса производства макаронных изделий.

Е. Оценивает качество макаронных изделий и предлагает пути совершенствования технологического процесса с целью повышения безопасности и качества продукции.

Модуль 14.2-Технология производства хлебобулочных изделий и системы управления (21 академических кредита(-ов))

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

Название дисциплины: Правила безопасности в пищевой промышленности

Автор программы: Алманов Ж.Т.

Цель изучения курса: Изучается гигиена труда, техника безопасности, гигиена труда и производственная гигиена, травма, тип строительства, тип безопасности на рабочем месте, индивидуальная или Коллективная защита для обеспечения благоприятных условий труда, микроклимата, работы, противопожарного оборудования, профилактические меры, а также тушение пожаров, предотвращение несчастных случаев на производстве, профилактика профессиональных заболеваний учить браться.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина дает знания по правовой основе безопасности в пищевой промышленности, о видах инструктажа, организации безопасного труда на производстве, средствах индивидуальной и коллективной защиты, рассматриваются опасные производственные факторы, условия обеспечения промышленной безопасности.

Пререквизиты: Междисциплинарный образовательный модуль (Основы экономики, бизнеса и предпринимательства. Основы права и антикоррупционной культуры. Экология и безопасность жизнедеятельности), Менеджмент и лидерство

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А. РО 3. Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима работы предприятия, используя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на

различных стадиях производства продовольственных продуктов.

В. РО 9. Применяет в профессиональной деятельности стандарты РК, производит выбор сырья и технологического процесса, исследуя и устанавливая связи между параметрами производства и качеством продукции.

С. РО 10. Применяет современные методы химического и физико-химического анализа для исследования состава и свойств сырья и готовой продукции, изучения химических и биохимических процессов, протекающих при обработке пищевых продуктов.

Д. Оценивает состояние микроклимата, противопожарного оборудования и систем коллективной или индивидуальной защиты для обеспечения безопасных условий труда.

Е. Разрабатывает предложения по улучшению системы безопасности и профилактических мероприятий на пищевых предприятиях.

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

Название дисциплины: Системы управления технологическими процессами пищевой промышленности

Автор программы: Қожабай Д.А.

Цель изучения курса: Решать производственные задачи в области технологии пищевых продуктов с использованием современных цифровых и компьютерных технологий, управлять процессами пищевой переработки, обучать теоретическим основам кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химическим законам химических процессов с применением базовых знаний в области физики, электротехники, математики, механики.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина знакомит студента с системой управления технологическим процессом как совокупностью технических и программных средств автоматического управления технологическим оборудованием на промышленном предприятии. Рассматривает функциональные схемы, погрешности приборов, методы измерений, системы автоматического управления, локального и централизованного контроля, измерения основных технических параметров, автоматизации.

Пререквизиты: Процессы и аппараты пищевых производств, Оборудование предприятий общественного питания

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А. РО 6. Управляет процессами переработки пищевых продуктов, применяя базовые знания в области физики, электротехники, математики, механики, знания теоретических основ кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химических закономерностей протекания химических процессов.

В. РО 11. Решает производственные задачи в области технологии продовольственных продуктов с использованием современных цифровых и компьютерных технологий.

С. Применяет цифровые и компьютерные технологии для решения производственных задач и контроля технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности.

Д. Обосновывает выбор методов управления технологическими процессами и настройку автоматизированного оборудования для оптимизации производства.

Е. Разрабатывает рекомендации по совершенствованию систем управления и повышению эффективности технологических процессов пищевой переработки.

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

Название дисциплины: Технология хлебобулочных изделий

Автор программы: Алманов Ж.Т.

Цель изучения курса: Сформировать профессиональную компетентность в области технологии хлеба и хлебобулочных изделий через освоение научных основ производства, свойств и взаимодействия сырья, этапов технологического процесса и эффективного использования оборудования.

Краткое содержание дисциплины: Студенты изучают последовательность и назначение

каждого этапа и производственной операции при производстве хлебобулочных изделий: оборудование и технологические комплексы для производства хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки. Учитываются основное сырье, необходимое для производства хлебобулочных изделий, основные виды хлебопекарной муки, нормативы на муку для выпечки, химический состав муки.

Пререквизиты: Кухня народов мира, Организация производства и сервис на предприятиях питания

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А. РО 3. Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима работы предприятия, используя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных стадиях производства продовольственных продуктов.

В. РО 6. Управляет процессами переработки пищевых продуктов, применяя базовые знания в области физики, электротехники, математики, механики, знания теоретических основ кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химических закономерностей протекания химических процессов.

С. РО 8. Организует эффективное использование сырья, материалов, оборудования, применяя соответствующие алгоритмы и программы расчета параметров технологического процесса, методы анализа технических характеристик и возможностей используемых аппаратов и установок.

Д. Оценивает свойства сырья и факторы, влияющие на качество хлебобулочных изделий, с точки зрения технологической безопасности.

Е. Разрабатывает предложения по оптимизации технологического процесса хлебопекарного производства и повышению качества продукции.

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

Название дисциплины: Технология производства мучных изделий

Автор программы: Алманов Ж.Т.

Цель изучения курса: Изучение современных видов технического оснащения предприятий мукомольной промышленности с учётом современных требований к эффективности производства, качеству сырья и готовой продукции, а также развитие навыков расчёта и размещения оборудования в соответствии с технологической схемой.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина формирует знание последовательности и назначения каждой стадии технологических операций производства мучных изделий. Курс развития склонен к основному и вспомогательному сырью для производства мучных изделий. При изучении дисциплины формируются навыки исследования химического состава мучных изделий, соответствующие требованиям к их качеству и условиям хранения.

Пререквизиты: Кухня народов мира, Организация производства и сервис на предприятиях питания

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А. РО 3. Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима работы предприятия, используя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных стадиях производства продовольственных продуктов.

В. РО 6. Управляет процессами переработки пищевых продуктов, применяя базовые знания в области физики, электротехники, математики, механики, знания теоретических основ кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химических закономерностей протекания химических процессов.

С. РО 8. Организует эффективное использование сырья, материалов, оборудования, применяя соответствующие алгоритмы и программы расчета параметров технологического процесса, методы анализа технических характеристик и возможностей используемых аппаратов и установок.

D. Оценивает эффективность работы оборудования и соблюдение требований к качеству сырья и готовой продукции.

E. Разрабатывает предложения по оптимизации технического оснащения и технологического процесса мукомольного производства.

Модуль 15.1- Экономика и санитария на предприятиях пищевой промышленности (16 академических кредита(-ов))

Дублинские дескрипторы: A) B) C) D) E)

Название дисциплины: Экономика предприятий пищевой промышленности

Автор программы:

Цель изучения курса: Развитие экономического мышления путём освоения основ организации и управления экономической деятельностью предприятий пищевой промышленности, повышения производственной эффективности, рационального использования ресурсов, анализа затрат и механизмов ценообразования.

Краткое содержание дисциплины: 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.

Пререквизиты: Междисциплинарный образовательный модуль (Основы экономики, бизнеса и предпринимательства. Основы права и антикоррупционной культуры. Экология и безопасность жизнедеятельности), Менеджмент и лидерство

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

A. PO 5. Проектирует технологические линии, оформляет проектно-конструкторскую и техническую документацию в соответствии со стандартами.

B. PO 12. Определяет экономические затраты и результативность технологических процессов, применяя навыки расчёта расхода сырья; составления рецептуры блюд и технологических схем производства, навыки отбора проб для лабораторных исследований, анализа степени соблюдения технологических норм.

C. Применяет методы расчёта себестоимости продукции, механизмы ценообразования и планирования экономической деятельности.

D. Оценивает эффективность использования ресурсов, финансовых и материальных затрат предприятия для повышения производственной эффективности.

E. Разрабатывает предложения по оптимизации экономических процессов и повышению эффективности работы предприятия пищевой промышленности.

Дублинские дескрипторы: A) B) C) D) E)

Название дисциплины: Проектирование предприятий общественного питания

Автор программы: Молдашева Э.Б.

Цель изучения курса: Формирование проектного мышления и профессиональных навыков через освоение основ проектирования предприятий общественного питания, требований к планировке, организации технологических потоков и принципов эффективного размещения современного оборудования.

Краткое содержание дисциплины: Цель 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.

Пререквизиты: Оборудование предприятий общественного питания, Оборудование предприятий мясной промышленности, Оборудование предприятий молочной промышленности

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А. РО 1. Участвует в разработке новых технологий производства пищевых продуктов, основываясь на глубоком понимании сущности биохимических, микробиологических и термофизических процессов, требований к качеству сырья и готовой продукции, принципов определения оптимальных технологических режимов.

В. РО 4. Определяет профессиональную деятельность во взаимодействии и тесном сотрудничестве со специалистами в области смежных производств.

С. РО 5. Проектирует технологические линии, оформляет проектно-конструкторскую и техническую документацию в соответствии со стандартами.

Д. Оценивает соответствие проектных решений современным требованиям эффективности, безопасности и эргономики.

Е. Разрабатывает предложения по улучшению проектных решений для повышения производительности, безопасности и удобства эксплуатации предприятий общественного питания.

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

Название дисциплины: Санитария и гигиена на предприятиях пищевой промышленности (на англ. языке)

Автор программы: Нурдәулетова Т.Н.

Цель изучения курса: Сформировать навыки правильной организации санитарного контроля в профессиональной деятельности через освоение санитарно-гигиенических требований на предприятиях пищевой промышленности, мер по обеспечению безопасности пищевых продуктов, правил производственной чистоты и личной гигиены.

Краткое содержание дисциплины: Цель дисциплины - изучение санитарных норм и правил на предприятиях пищевой промышленности. В ходе освоения курса формируется понимание влияния важности соблюдения гигиенических требований, государственного и ведомственного контроля.

Пререквизиты: Биологическая химия, Микробиологический контроль пищевых производств

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А. РО 3. Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима работы предприятия, используя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных стадиях производства продовольственных продуктов.

В. РО 9. Применяет в профессиональной деятельности стандарты РК, производит выбор сырья и технологического процесса, исследуя и устанавливая связи между параметрами производства и качеством продукции.

С. РО 10. Применяет современные методы химического и физико-химического анализа для исследования состава и свойств сырья и готовой продукции, изучения химических и биохимических процессов, протекающих при обработке пищевых продуктов.

Д. Оценивает эффективность внедренных санитарно-гигиенических мер и соблюдение нормативов на предприятии.

Е. Разрабатывает предложения по улучшению санитарно-гигиенических практик и повышению безопасности пищевых продуктов.

Модуль 15.2-Проектирование и пищевая безопасность на предприятиях питания (16 академических кредита(-ов))

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

Название дисциплины: Управление фирмой

Автор программы:

Цель изучения курса: Сформировать управленческое мышление и предпринимательские способности через освоение основных принципов и функций управления фирмой, организационных структур и методов принятия управленческих решений.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина формирует понятие об организации как субъекте управления, включающем в себя: организацию производства предприятия, планирование управления предприятием, организацию работы предприятия. Также изучается: корпоративное управление персоналом, управление инновационными процессами, управление инвестициями и проектами, управление маркетингом в компании, управление финансами компании, логистические системы в управлении компанией.

Пререквизиты: Междисциплинарный образовательный модуль (Основы экономики, бизнеса и предпринимательства. Основы права и антикоррупционной культуры. Экология и безопасность жизнедеятельности), Менеджмент и лидерство

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А. РО 2. Принимает организационно-управленческие решения, руководствуясь принципами рационального использования социально-этическими и правовыми нормами; готов нести ответственность за принятые решения.

В. РО 8. Организует эффективное использование сырья, материалов, оборудования, применяя соответствующие алгоритмы и программы расчета параметров технологического процесса, методы анализа технических характеристик и возможностей используемых аппаратов и установок.

С. РО 11. Решает производственные задачи в области технологии продовольственных продуктов с использованием современных цифровых и компьютерных технологий.

Д. Развивает навыки стратегического мышления и планирования для повышения эффективности работы фирмы.

Е. Разрабатывает предложения по совершенствованию управленческих процессов и организационной структуры фирмы.

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

Название дисциплины: Проектирование предприятий пищевой промышленности

Автор программы: Молдашева Э.Б.

Цель изучения курса: Сформировать проектное мышление и профессиональные навыки проектирования через освоение основных принципов проектирования предприятий пищевой промышленности, методов технико-экономического обоснования, принципов расчета и планирования производственных мощностей.

Краткое содержание дисциплины: Цель курса - дает знания о взаимосвязи технологии производства и его аппаратного оформления, технико-экономическое обоснование строительства, расчет оборудования, определение площади цехов, количества рабочих производственного цеха.

Пререквизиты: Оборудование предприятий общественного питания, Оборудование предприятий мясной промышленности, Оборудование предприятий молочной промышленности

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А. РО 1. Участвует в разработке новых технологий производства пищевых продуктов, основываясь на глубоком понимании сущности биохимических, микробиологических и термофизических процессов, требований к качеству сырья и готовой продукции, принципов определения оптимальных технологических режимов.

В. РО 4. Определяет профессиональную деятельность во взаимодействии и тесном сотрудничестве со специалистами в области смежных производств.

С. РО 5. Проектирует технологические линии, оформляет проектно-конструкторскую и техническую документацию в соответствии со стандартами.

Д. Применяет методы расчета, планирования и обоснования проектных решений при разработке

предприятий пищевой промышленности.

Е. Анализирует производственные мощности, технологические схемы и выявляет ключевые факторы, влияющие на эффективность проектных решений.

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

Название дисциплины: Пищевая безопасность на предприятиях питания (на англ. языке)

Автор программы: Нурдәулетова Т.Н.

Цель изучения курса: Дать обучающимся теоретические знания об основных понятиях в области продовольственной безопасности и качества пищевых продуктов и сырья, выявить источники их загрязнения и методы искажения, а также освоить санитарно-гигиенические требования и методы, направленные на обеспечение качества и безопасности продукции на предприятиях общественного питания.

Краткое содержание дисциплины: Дисциплина изучает основные понятия в области пищевой безопасности и качества сырья и пищевых продуктов; источники вероятного загрязнения пищевого сырья и пищевых продуктов и методы их фальсификации. Курс формирует владение методологическими основами мониторинга и обеспечения гигиенических требований к качеству и безопасности пищевого сырья, материалов и пищевых продуктов, условиям их производства и реализации на предприятиях общественного питания.

Пререквизиты: Биологическая химия, Химия пищевых производств, Микробиологический контроль пищевых производств

Постреквизиты: Производственная практика

Ожидаемые результаты обучения:

А. РО 3. Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима работы предприятия, используя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных стадиях производства продовольственных продуктов.

В. РО 9. Применяет в профессиональной деятельности стандарты РК, производит выбор сырья и технологического процесса, исследуя и устанавливая связи между параметрами производства и качеством продукции.

С. РО 10. Применяет современные методы химического и физико-химического анализа для исследования состава и свойств сырья и готовой продукции, изучения химических и биохимических процессов, протекающих при обработке пищевых продуктов.

Д. Анализирует потенциальные источники загрязнения и факторы, влияющие на снижение качества и безопасности пищевых продуктов.

Е. Оценивает эффективность мероприятий по предотвращению загрязнения и нарушений пищевой безопасности на предприятиях питания.

Заведующая кафедрой Дүзелбаева С.Д.

Обсуждены и утверждены на заседании кафедры Химии и пищевой технологии

Протокол № 6 от «8» январь 2026 года