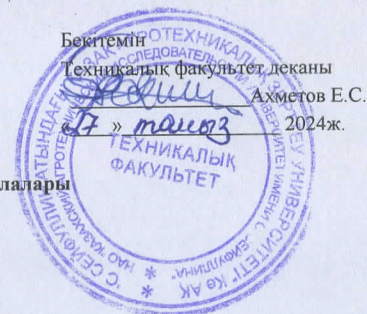




ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГІ
Дайындық бағыты бойынша білім алушыларға арналған **6B072 Өндірістік және өңдеу салалары**

БББТ: B068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»
БББ: 6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»
Оқыту түрі: Күндізгі (бакалавр 4 жыл) семестр
Компонент: Таңдау компоненті
Дайындық деңгейі: Бакалавр

Білім беру бағдарламасының элективті пәндерінің қысқаша сипаттамасы

Пәннің аты	Пәннің коды	Пәннің циклы	Кредит саны	Курс	Академиялық кезең	Пререквизиттер	Постреквизиттер	Пәннің қысқаша мазмұны	Оқу нәтижесі	Балама пәннің атауы
Тамақ өнімдерінің ғылыми зерттеу негіздері	ONIPP 2209	БП	7.0	2	1	Математика, Микробиология, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Физика	Қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары, Өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері, Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 2,	Тамақ өнеркәсібінде қолданылатын шикізаттың, тамақ өнімдерінің және дайын өнімнің әртүрлі қасиеттерін зерттеудің заманауи әдістерімен байланысты ғылыми зерттеулер жүргізудің әдіснамасы мен жоспарлауы туралы ұғымның кәсіби құзыреттілігін игеру. Ойлау, ауызша және жазбаша сөйлеу нәтижелерін логикалық тұрғыдан дұрыс, дәлелді және нақты құра білу, ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру, ғылыми ақпаратты өңдеу, эксперименттік және теориялық зерттеулер, эксперименттік факторлық математикалық модельдер жүргізу	Өнімді өндірудің технологиялық процестерін жетілдіру жөніндегі іс шараларды әзірлей алу қабілетін көрсету және зерттеуді жобалау мен жүргізу кезінде процестерді математикалық модельдеу заңдылықтарын пайдалана білу	Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарының көтеру-тасымалдау құрылғылары және желдету қондырғылары, Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсету
Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарының көтеру-тасымалдау құрылғылары және желдету қондырғылары	PTUVUP RHPZ 2209	БП	7.0	2	1	Математика, Микробиология, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Физика	Астық кептіру технологиясы, Қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары, Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары 1,2	Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарында технологиялық процестерді жүргізе білу. Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарындағы жабдықтармен жұмыс істеуге қажетті теориялық және тәжірибелік дағдыларды игеру. Көтеру-тасымалдау және желдету қондырғыларын эксплуатациялау кезінде тиімді жұмыс режимдерін және экологиялық қауіпсіздікті қамтамасыз етуге қабілетті болу.	Қауіпсіздік техникасының талаптарына сәйкес кәсіби қызметте технологиялық жабдықтардың әртүрлі түрлерін қолдана білу. Прогрессивті технологиялық процестер мен технологиялық жабдықтардың түрлерін әзірлеу және енгізу. Тамақ өнімдерін өндіруде технологиялық процестерін ұйымдастыру, енгізу және басқару	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсету, Тамақ өнімдерінің ғылыми зерттеу негіздері
Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі негіздері	OTOVBZh 2113	ЖББП	5.0	2	1	Математика, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Физика, Мектеп пәні Құқық негіздері	Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары 1, 2 Менеджмент, Сызбаларды орындауды автоматтандыру, Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары 1, 2	Білім алушылардың тіршілік әрекетінің қауіпсіз және зиянсыз жағдайларын жасау бойынша, қауіпті жағдайлардың туындау себептері мен жағдайларының алдын алу бойынша, төтенше жағдайлардың ықтимал салдарларынан халықты және өндірістік қызметкерлерді, халық шаруашылығы объектілерін қорғау бойынша білімдерін, практикалық дағдыларын қалыптастыру. Заңнаманың орындалуын қадағалау және бақылау және еңбекті қорғау талаптарын бұзғаны үшін жауапкершілік.	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениеттің негіздері мен тыныс-тіршіліктің кәсіби және әлеуметтік-экономикалық салаларында іргелі және қолданбалы жаратылыстану-ғылыми білім негізінде қойылған міндеттерді шешуге қабілеттілік пен әзірлікке ие болу	Жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері, Инновациялық кәсіпкерлік, Экономика және құқық негіздері
Жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері	ОАК 2113	ЖББП	5.0	2	1	Қазақстан тарихы, Мәдениеттану және психология, Саясаттану және әлеуметтану, Мектеп пәні Құқық негіздері	Кәсіпорын экономикасы және кәсіпкерлік, Менеджмент, Өндірістік практика, Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Курс сыбайлас жемқорлықпен күрес бойынша білім жүйесін қалыптастырады және осы құбылысқа қатысты азаматтық ұстанымды осы негізде дамыту. Пәнді меңгеру нәтижесінде студенттер: заңнамада бағдарлауды; нақты жағдайларда құқықтық актілерді талдау және қолдану, моральдық-құқықтық нормаларды сақтау; сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет мәселелері бойынша өз көзқарасын білдіру және негіздеуге мүмкіндік береді.	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениеттің негіздері мен тыныс-тіршіліктің кәсіби және әлеуметтік-экономикалық салаларында іргелі және қолданбалы жаратылыстану-ғылыми білім негізінде қойылған міндеттерді шешуге қабілеттілік пен әзірлікке ие болу	Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі негіздері, Инновациялық кәсіпкерлік, Экономика және құқық негіздері

Экономика және құқық негіздері	OEP 2113	ЖББП	5.0	2	1	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар, Қазақстан тарихы, Математика, Мәдениеттану және психология, Саясаттану және әлеуметтану, Мектеп пәні Құқық негіздері	Кәсіпорын экономикасы және кәсіпкерлік, Өндірістік практика, Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Экономикалық теория пәні мен зерттеу әдістерін, қоғамдық өндіріс негіздері мен қоғамдық шаруашылық нысандарын, нарықтық жүйенің жұмыс істеу механизмін, өндірісті, компанияның шығындары мен кірістерін, ұлттық экономиканы білуге ықпал етеді. Мемлекет және құқық теориясының негіздері, конституциялық; әкімшілік, азаматтық, еңбек, отбасылық, қылмыстық құқық негіздері туралы білімді меңгеру.	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениеттің негіздері мен тыныс-тіршіліктің кәсіби және әлеуметтік-экономикалық салаларында іргелі және қолданбалы жаратылыстану-ғылыми білім негізінде қойылған міндеттерді шешуге қабілеттілік пен әзірлікке ие болу	Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі негіздері, Жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері, Инновациялық кәсіпкерлік
Инновациялық кәсіпкерлік	IP 2113	ЖББП	5.0	2	1	Қазақстан тарихы, Математика, Мәдениеттану және психология, Саясаттану және әлеуметтану, Мектеп пәні Құқық негіздері	Диплом алды практика, Кәсіпорын экономикасы және кәсіпкерлік, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау, Тамақ өнімдері өндірісінің жабдыктары	Студенттердің инновациялық дамудың іргелі тұжырымдамалары, нарықтағы инновациялық кәсіпорынның бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ету үшін жаңа технологиялар саласындағы кәсіпкерлік қызметті жүзеге асырудың заманауи тәсілдері туралы білімдерін қалыптастыру. Инновациялық кәсіпкерліктің, бизнесті жоспарлаудың, венчурлық қаржыландырудың экономикалық мәнін түсіну және венчурлық капиталы бар фирмалардың түрлерін білу.	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениеттің негіздері мен тыныс-тіршіліктің кәсіби және әлеуметтік-экономикалық салаларында іргелі және қолданбалы жаратылыстану-ғылыми білім негізінде қойылған міндеттерді шешуге қабілеттілік пен әзірлікке ие болу	Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі негіздері, Жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері, Экономика және құқық негіздері
Өсімдік шаруашылық негізінде астықтану	ZOR 2219	БП	5.0	2	2	Қолданбалы механика, Математика, Микробиология, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Физика, Химия	Астықты жинағаннан кейін өңдеу технологиясы, Биохимия, Диплом алды практика, Қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық	Негізгі дақыл дәндерінің жіктелуі, құрылымы, химиялық құрамын оқып, үйрену. Тартпа алу қағидаларын игеру. Органолептикалық, физикалық, химиялық әдістермен анықталатын дәннің сапа белгілерін оқып, үйрену. Дәннің сапа белгілері мен технологиялық қасиеттерінің байланысын оқып, үйрену. Астықты стандарттау түрлерімен танысу. Жеке дақылдарды оқып, үйрену: бидай, кара бидай, жүгері, арпа, сұлы, жарма, бұршақ, майлы дақылдар	Қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Инвестициялық талдау (Minor), Тамақ өнімдерінің тауартануы
Тамақ өнімдерінің тауартануы.	TRP 2210	БП	5.0	2	2	Математика, Микробиология, Физика, Химия	Ет өнімдерін өңдеудің физико-химиялық әдістері, Тағам саласын стандарттау, метрология және сертификаттау, Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 2	Тауартану негіздері мен әдістерін, тауарлардың сапасын бақылау әдістерін, тамақ өнімдерінің химиялық құрамын, тұтыну қасиеттерін, азық-түлік тауарларының физикалық қасиеттерін, тамақ өнімдерін сақтау шарттарын, азық-түлік тауарларының жіктелуі мен ассортиментін зерделеу, қазіргі заманғы әдістер мен технологияларды қолдану негізінде тамақ өнімдерін тауарлық бағалауды ұйымдастыру және жүргізу дағдыларын меңгеру.	Тамақ және қайта өңдеу саласының кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастыру, ұйымдық-басқару шешімдерін қабылдау, кәсіби қызмет саласындағы сәйкестікті растау рәсімін жүргізуге өнімді стандарттау және дайындау бойынша жұмыстарды орындау	Инвестициялық талдау (Minor), Өсімдік шаруашылық негізінде астықтану
Инвестициялық талдау (Minor)	IAM 2232	БП	5.0	2	2	Математика, Экономика және құқық негіздері, Инновациялық кәсіпкерлік	Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Курс инвестициялық мүмкіндіктерді талдау және бағалау саласындағы құзыреттерді дамытуға бағытталған. Студенттер инвестициялардың ықтимал кірістілігі мен тәуекелдерін бағалауды, компаниялардың қаржылық талдауын жүргізуді, инвестициялық құралдарды бағалауды және тандауды үйренеді. Бұл курс динамикалық Қаржы нарығы жағдайында негізделген инвестициялық шешімдер қабылдау дағдыларын дамытуға ықпал етеді.	Жеке қаржы және инвестицияларды басқарудың негізгі білімі мен дағдыларын дамыту. Білім беру бағдарламасы бойынша кәсіби деңгейде тілді меңгеру, сала бойынша терминдерді еркін аудару, еркін коммуникативтік дағдыларға ие болу	Өсімдік шаруашылық негізінде астықтану, Тамақ өнімдерінің тауартануы
Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 1	TOTPP 2219	БП	4.0	2	2	Математика, Микробиология, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Физика, Химия	Ет және ет өнімдер технологиясы 1, Ет және ет өнімдер технологиясы 2, Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы 1, Құрама жем және жарма технологиясы,	Тамақтану заңдылықтары, зат алмасу туралы жалпы ақпаратты зерттей білу. Тамақ өнімдерінің негізгі тағамдық және биологиялық белсенді заттарымен танысу. Өнімдердің құрылымы мен қасиеттерін, ағзаның маңызы мен қажеттілігін және олардың адам ағзасына әсер ету ерекшеліктерін сипаттай білу. Негізгі сапалық сипаттамаларын, тағамдық, биологиялық және энергетикалық құндылығын анықтай білу. Тамақ өнімдерін өндірудің теориялық негізінің бастапқы заңдары мен принциптерін меңгеру.	Қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Элеваторлы-қойма шаруашылығы
Элеваторлы-қойма шаруашылығы	ESH 2210	БП	4.0	2	2	Қолданбалы механика, Математика, Микробиология, Оқу практикасы, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Физика, Химия	Астық кептіру технологиясы, Астықты жинағаннан кейін өңдеу технологиясы, Биохимия, Құрама жем және жарма технологиясы, Макарон өнімдері және нан технологиясы 1, 2	Астық қоймаларының классификациясын және оларға қойылатын талаптарды зерделеу. Сусыма-лы материалдардың механикасын білу. Астық қоймаларының, механикаландырылған жұмыс мұнараларының, элеваторлар мен металлдан жасалған қоймаларының жобаларын меңгеру. Элеватордың оперативті есебін және қазіргі элеваторлардың, тұқым өңдеу цехтары мен зауыттарының, астық өңдеу өнімдерін сақтайтын қоймалардың технологиялық ерекшеліктерін оқып білу. Элеваторлар мен қоймаларды пайдалану ерекшеліктерін үйрену. Қауіпсіздік техникасы, өндірістік санитария, қоршаған ортаны қорғау және өрт-жарылыс қауіпсіздігі ережелерін түсіну.	Қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 1

Қаржылық сауаттылық негіздері	OFG 2228	БП	3.0	2	2	Математика, Экономика және құқық негіздері, Инновациялық кәсіпкерлік	Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Курс шығындар мен кірістерді жоспарлауды түсінуде, қауіпсіздік жастығын қалыптастыруда, қажетті қаржылық ақпаратты пайдалануда, қаржылық өнімдер мен қызметтерді ұтымды таңдауда, несиеге байланысты мәселелерге жауапкершілікпен қарауда, қаржылық қызметтерді тұтынушы ретінде өзінің заңды құқықтары мен мүдделерін қорғауда білім береді.	Жеке қаржы және инвестициялар-ды басқарудың негізгі білімі мен дағдыларын дамыту. Білім беру бағдарламасы бойынша кәсіби деңгейде тілді меңгеру, сала бойынша терминдерді еркін аудару, еркін коммуникативтік дағдыларға ие болу	Жасанды интеллект негіздері
Жасанды интеллект негіздері	ОП 2229	БП	3.0	2	2	Математика, Инновациялық кәсіпкерлік, Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Курс студенттерді жасанды интеллекттің (АИ) негізгі тұжырымдамаларымен, әдістерімен және қосымшаларымен таныстыруға арналған. Деректердің құпиялылығы, алгоритмдердің ашықтығы және қоғамға ықтимал әсер ету мәселелерін қарастырады. Аймаққа және оның алғышарттарына, тарихына, іргелі мәселелеріне, сын-кәтерлері мен негізгі бағыттарына шолу жасайды. Негізгі ұғымдарды, әдістерді және іздеу теорияларын түсіндіреді.	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениеттің негіздері мен тыныс-тіршіліктің кәсіби және әлеуметтік-экономикалық салаларында іргелі және қолданбалы жаратылыстану-ғылыми білім негізінде қойылған міндеттерді шешуге қабілеттілік пен әзірлікке ие болу	Қаржылық сауаттылық негіздері
Бухгалтерлік есеп және салық салу негіздері (Minor)	OBUNM 3233	БП	5.0	3	1	Математика, Экономика және құқық негіздер	Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Курс бизнес және басқару саласында мамандандырылмаған студенттер үшін бухгалтерлік есеп пен салық салу негіздерін игеруге бағытталған. Курс бухгалтерлік есеп пен салық салу туралы негізгі білімді ұсынады. Бұл курс студенттерге қаржылық есеп пен салық салудың негізгі принциптерін түсінуге көмектеседі, бұл кез-келген саладағы қаржылық қызметті түсінудің маңызды құрамдас бөлігі болып табылады.	Жеке қаржы және инвестицияларды басқарудың негізгі білімі мен дағдыларын дамыту. Білім беру бағдарламасы бойынша кәсіби деңгейде тілді меңгеру, сала бойынша терминдерді еркін аудару, еркін коммуникативтік дағдыларға ие болу	Астықты жинағаннан кейін өңдеу технологиясы, Ет өнімдерін өңдеудің физико-химиялық әдістері
Ет өнімдерін өңдеудің физико-химиялық әдістері	FNMOM P 3223	БП	5.0	3	1	Аналитикалық химия, Математика, Микробиология, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Химия	Ет және ет өнімдер технологиясы 1, Ет және ет өнімдер технологиясы 2, Ет өнімдерінің технокимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі,	Ет шикізаты мен өнімдерін өңдеу кезінде электр энергиясын оның әртүрлі формаларында қолдану мүмкіндігін игеру, яғни электростатикалық өрісте өңдеу, тамақ өнімдерін өнеркәсіптік жиіліктегі электр тогымен, жоғары жиілікті токтармен, электромагниттік өрісте жоғары және ультра жоғары жиілікті токтармен өңдеуді игеру.	Шикізат пен дайын өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын, технологиялық процестердің параметрлерін және өңдеу әдістерін ұйымдастыру және жүзеге асыру. Өнімді техникалық бақылау және сынау әдістерін әзірлеу	Астықты жинағаннан кейін өңдеу технологиясы, Бухгалтерлік есеп және салық салу негіздері (Minor)
Астықты жинағаннан кейін өңдеу технологиясы	TPOZ 3223	БП	5.0	3	1	Аналитикалық химия, Қолданбалы механика, Математика, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Сызбаларды орындауды автоматтандыру., Физика, Химия	Астық кептіру технологиясы, Диплом алды практика, Құрама жем және жарма технологиясы, Ұн технологиясы	Астық массасын сақтау объектісі ретінде зерделеу: астық массасының сипаттамалары. Өсімдік шаруашылығы өнімдерін жинаудан кейінгі өңдеу және сақтауды, астық кәсіпорындарында астық және тұқыммен орындалатын негізгі операцияларды білу. Астықты тауар және тұтыну объектісі ретінде талдау. Өлшеу тәртібі, таразылау жабдықтары және таразыларды пайдаланумен танысу. Астықты тазалау технологиясын, аэрациялық қондырғыларды және дәнді белсенді желдетуді зерделеу	Қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Ет өнімдерін өңдеудің физико-химиялық әдістері, Бухгалтерлік есеп және салық салу негіздері (Minor)
Тамақ өнімдері өндірісінің жабдықтары	ORPP 3208	БП	8.0	3	1	Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі негіздері, Физика, Химия, Элеваторлық-қойма шаруашылығы	Диплом алды практика, Ет өнімдерінің технокимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі, Сүт өнімдерінің технокимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі,	Тамақ өндірісіне қажетті ет, сүт өндірісінің технологиялық жабдықтарын меңгерудің теориялық және практикалық дағдыларын меңгеру. Ет-сүт өнеркәсібіне арналған машиналар мен аппараттардың негізгі сипаттамаларымен қатар негізгі технологиялық есептеулер мен конструкцияларын оқып үйрену. Жабдықтардың жұмыс істеу принциптері мен ерекшеліктері, қолданыстағы жабдықтарды жетілдіру жолдары, технологиялық процестерді механикаландыру мен автоматтандыру және оларды басқару мүмкіндіктерін қарастырады	Қауіпсіздік техникасының талаптарына сәйкес кәсіби қызметте технологиялық жабдықтардың әртүрлі түрлерін қолдана білу. Прогрессивті технологиялық процестер мен технологиялық жабдықтардың түрлерін әзірлеу және енгізу. Тамақ өнімдерін өндіруде технологиялық процестерін ұйымдастыру, енгізу және басқару	Қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары
Қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары	TMOPP 3208	БП	8.0	3	1	Қолданбалы механика, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Химия, Электротехника және электроника негіздері	Диплом алды практика, Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары 2, Өсімдік тектес екіншілік шикізаттарды биоконверсиялау негіздері 1, 2	Қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық желіле-рі мен машиналарының мақсатын, қолданылу саласы, конструкциясы мен жұмысының техноло-гиялық процесін оқып үйрену. Қайта өңдеу өндірістері жабдықтарының технологиялық процестер теориясының элементтерін, жабдықтың негізгі есептік параметрлері мен оларды анықтау жолдарын меңгеру. Өсімдік майы мен астық өңдеу, нан пісіру, макарон және құрама жем өнеркәсібі кәсіпорындарын жаңа заманауи жабдықтармен жабдықтау. перспективаларымен танысу. Қолданыстағы (жана) машиналар мен аппараттардың функционалдық-конструктивтік шешімдерін, олардың техникалық-экономикалық сипаттамаларын талдау	Қауіпсіздік техникасының талаптарына сәйкес кәсіби қызметте технологиялық жабдықтардың әртүрлі түрлерін қолдана білу. Прогрессивті технологиялық процестер мен технологиялық жабдықтардың түрлерін әзірлеу және енгізу. Тамақ өнімдерін өндіруде технологиялық процестерін ұйымдастыру, енгізу және басқару	Тамақ өнімдері өндірісінің жабдықтары

Өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері	ТОРР 3220	БП	4.0	3	1	Аналитикалық химия, Микробиология, Химия	Диплом алды практика, Жануар тектес екіншілік шикізаттарды кешенді қайта өңдеу негіздері 1,2 Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары 2,	Өсімдік және жануар текті шикізаттан тамақ өнімдерін өндіру технологиясының негіздерін оқып-үйрену. Өсімдік тектес шикізатқа қойылатын талаптармен танысу, өңдеу әдістерін меңгеру, технологиялық өндірістік процестерді ұйымдастыру және жүргізу дағдыларын меңгеру	Қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 2
Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 2	ТОТРР 3220	БП	4.0	3	1	Аналитикалық химия, Математика, Микробиология, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 1, Физика, Химия	Ет және ет өнімдер технологиясы 1, Ет және ет өнімдер технологиясы 2, Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы 1, 2, Макарон өнімдері және нан технологиясы 1,2	Тамақ өнімдерінің сапасы, органолептикалық, физика-химиялық, микробиологиялық шикізат пен дайын өнім сапасының көрсеткіштерімен танысу және зерделеу. Тамақ өнімдерінің көрсеткіштері және олардың сапасы бойынша мәселелерді шеше білу. Тамақ өндірісінің технологиялық процестерінің негізгі дағдыларын қалыптастыруды меңгеру	Қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері
Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары 1	РАРР 3215	БП	4.0	3	1	Қолданбалы механика, Математика, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Сызбаларды орындауды автоматтандыру., Физика, Химия	Құрама жем және жарма технологиясы, Өсімдік тектес екіншілік шикізаттарды биоконверсиялау негіздері 1, 2, Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау	Үдерістері мен аппараттар туралы ғылымның негізгі заңдарымен танысу. Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттарының негізгі технологиялық процестерінің физикалық мәні, мақсаты. Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттарын талдау және есептеу принциптері. Гидро және пневматикалық процестер теориясы, әртүрлі жүйелерді бөлу және тұндыру, сүзу үдерістері, жылу алмасу және буландыру үдерістерінің теориясы мен құрылымдық ерекшеліктері және жұмыс принциптері	Өнімді өндірудің технологиялық процестерін жетілдіру жөніндегі іс шараларды әзірлей алу қабілетін көрсету және зерттеуді жобалау мен жүргізу кезінде процестерді математикалық модельдеу заңдылықтарын пайдалана білу	Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары 1
Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары 1	РАРР 3215	БП	4.0	3	1	Қолданбалы механика, Математика, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Сызбаларды орындауды автоматтандыру., Физика, Химия	Диплом алды практика, Жануар тектес екіншілік шикізаттарды кешенді қайта өңдеу негіздері 1, Жануар тектес екіншілік шикізаттарды кешенді қайта өңдеу негіздері 2, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау, Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары 2	Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттарының негізгі технологиялық процестерінің физикалық мәні, мақсаты. Процестер мен аппараттарды талдау және есептеу принциптері. Гидростатика және гидродинамика процестер теориясы, гетерогенді жүйелерді бөлу және тұндыру, сүзу процестері, жылу беру және конденсациялау процестерінің теориясы және құрылымдық ерекшеліктері	Өнімді өндірудің технологиялық процестерін жетілдіру бойынша іс-шараларды әзірлеу қабілетін көрсету және зерттеулерді жобалау және жүргізу кезінде процестерді математикалық модельдеу заңдылықтарын пайдалана білу	Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары 1
Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары 2	РАРР 3216	БП	4.0	3	2	Қолданбалы механика, Математика, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Сызбаларды орындауды автоматтандыру.	Диплом алды практика, Жануар тектес екіншілік шикізаттарды кешенді қайта өңдеу негіздері 2, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Тамақ өнімдерінің процестер мен аппараттарын талдау және есептеу принциптері. Масса алмасу процестерінің теориясы, дистилляция және түзету процестері. «Сұйықтық-сұйықтық» және «Қатты-сұйықтық» жүйесіндегі экстракция процестерінің теориясы және құрылымдық ерекшеліктері, жұмыс принципі, осы процестерді жүзеге асыруға арналған құрылғылардың негізгі есептеулерін тәжірибелік міндеттерді шешу үшін қолдана білу.	Өнімді өндірудің технологиялық процестерін жетілдіру бойынша іс-шараларды әзірлеу қабілетін көрсету және зерттеулерді жобалау және жүргізу кезінде процестерді математикалық модельдеу заңдылықтарын пайдалана білу	Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары 2
Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары 2	РАРР 3216	БП	4.0	3	2	Қолданбалы механика, Математика, Микробиология, Сызба геометриясы және инженерлік графика, Сызбаларды орындауды автоматтандыру., Физика, Химия	Өсімдік өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі 2, Өсімдік тектес екіншілік шикізаттарды биоконверсиялау негіздері 2,	Есептерді шешуде қысқа, бірақ нақты түсіндірмелермен қажетті сұлбаларды бірге жүргізуді үйрену. Масса алмасу, сорбциялық, экстракциялық үдерістерің жіктелуі және жалпы сипаттамасы. Кептіру үдерістері. Механикалық үдерістер теориясы және құрылымдық ерекшеліктері, жұмыс принципі. Осы үдерістері жүзеге асыруға арналған құрылғылардың негізгі есептеулері	Өнімді өндірудің технологиялық процестерін жетілдіру бойынша іс-шараларды әзірлеу қабілетін көрсету және зерттеулерді жобалау және жүргізу кезінде процестерді математикалық модельдеу заңдылықтарын пайдалана білу	Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары 2

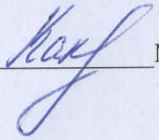
Сүт және сүт өнімдер технологиясы 1	TMP 3311	Беп	4.0	3	2	Биохимия, Микробиология, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Диплом алды практика, Өндірістік практика, Сүт және сүт өнімдер технологиясы 2, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Сүт және сүт өнімдерінің қасиеттерін, құрамын және тағамдық құндылығын зерттеу. Сүт сапасына қойылатын талаптармен таныстыру. Сүтті алғашқы өңдеу. Қазіргі заманғы бақылау әдістері мен стандарттарына сәйкес сүт және сүт өнімдерінің негізгі көрсеткіштерін анықтау әдістерін меңгеру.	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру. Технологиялық процесті және өндірістің дайын өнімнің шығуын бақылау.	Макарон өнімдері және нан технологиясы 1
Макарон өнімдері және нан технологиясы 1	TMI 3311	Беп	4.0	3	2	Астықты жинағаннан кейін өңдеу технологиясы, Биохимия, Микробиология, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Құрама жем және жарма технологиясы, Макарон өнімдері және нан технологиясы 2, Өсімдік өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі 2,	Қазіргі заманғы нан өндірісі мен макарон өнімдері технологияларымен таныстыру. Нан және макарон өнімдерін өндіру үшін қолданылатын негізгі және қосымша шикізаттарды зерттеу. Тиімді басқарушылық шешімдер қабылдау үшін нан және макарон өнімдерін өндіру және сақтау кезінде орындалатын негізгі процестерді зерттеу	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру. Технологиялық процесті және өндірістің дайын өнімнің шығуын бақылау	Сүт және сүт өнімдер технологиясы 1
Өсімдік майлары технологиясы 1	TRM 3309	Беп	4.0	3	2	Биохимия, Микробиология, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Диплом алды практика, Өндірістік практика, Өсімдік майлары технологиясы 2, Өсімдік тектес екіншілік шикізаттарды биоконверсиялау негіздері 2	Майлы дақылдарды өңдеуде теориялық білім мен тәжірибелік дағдыларды меңгеру; өсімдік майларын өндіруде технологиялық мәселелерді тиімді және қауіпсіз шешу үшін алған білімдерін қолдана білу; шикізат пен өсімдік майлардың сапасын талдау әдістерін қолдану; өндірістің технологиялық стандарттарын білу; физикалық және химиялық процестердің сипаттамасы, кәсіби және тұлғалық даму үшін ақпаратты іздеу және пайдалану.	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру. Технологиялық процесті және өндірістің дайын өнімнің шығуын бақылау	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы 1
Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы 1	TPOP 3309	Беп	4.0	3	2	Биохимия, Микробиология, Тамақ өнімдерінің технологиясының теориялық негіздері 1, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Диплом алды практика, Менеджмент, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Қоғамдық тамақтануды дамытудың қазіргі тенденцияларын зерттеу. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметінің жіктелуімен және ерекшеліктерімен, өндірісті ұйымдастыру дағдыларымен және технологиялық құжаттамасымен танысу. Азық-түлікті аспаздық өңдеу әдістерін зерттеу. Суық, ыстық тағамдар мен тағамдар, тұздықтар, жартылай фабрикаттар дайындау процесін ұйымдастыру дағдыларын меңгеру. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында калькуляциямен және есепке алумен танысу.	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру. Технологиялық процесті және өндірістің дайын өнімнің шығуын бақылау	Өсімдік майлары технологиясы 1
Ет және ет өнімдер технологиясы 1	TMP 3313	Беп	4.0	3	2	Биохимия, Микробиология, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Диплом алды практика, Ет және ет өнімдер технологиясы 2, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Сойылған мал және құс етін қоса алғанда, ет өнімдерін өндіру процестерін, әдістері мен технологиясын зерттеу. Өндірістің барлық кезеңдерін оқып-үйрену: малдарды соғға дайындау; мал мен құсты қайта өңдеу; ет және ет өнімдерін тоңазыту; қанды, эндокриндік-ферменттік және арнайы шикізатты қайта өңдеу. Алынған білімді практикалық және зертханалық зерттеулерде қолдану. Ет өнімдерін өндірудің рецептурасы мен технологиялық схемаларын жасау. Еттің химиялық және микробиологиялық талдауын зерттеу.	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру. Технологиялық процесті және өндірістің дайын өнімнің шығуын бақылау	Ұн технологиясы
Ұн технологиясы	TM 3313	Беп	4.0	3	2	Биохимия, Микробиология, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Диплом алды практика, Құрама жем және жарма технологиясы, Макарон өнімдері және нан технологиясы 2, Өсімдік тектес екіншілік шикізаттарды биоконверсиялау негіздері 2,	Ұн зауытына түсетін астықтың сипаттамасымен танысу. Диірменнің майдалау бөлімі. Диірменнің дайындау және майдалау бөлімінде жүргізілетін процестерді зерделеу. Диірменнің дайындау және майдалау бөлімінде қолданылатын жабдықтарды зерделеу. Ұн түрлерінің сипаттамаларымен және бидай мен қара бидайдың сорттық ұн тартуларының құрылымымен танысу	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру. Технологиялық процесті және өндірістің дайын өнімнің шығуын бақылау	Ет және ет өнімдер технологиясы 1
Астық кептіру технологиясы	TZ 3224	БП	3.0	3	2	Астықты жинағаннан кейін өңдеу технологиясы, Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарының көтеру-тасымалдау құрылғылары және желдету қондырғылары, Биохимия	Өсімдік өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі 2, Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау	Астықты кептіру объектісі ретінде қарастыру. Ылғалды ауаның қасиеттері және кептіру кезіндегі жылу мен ылғалдың берілуі. Астық кептіру технологиясын, оның ішінде технологиялық сұлбаларды, кептіру режимдерін, кептіру үрдісіндегі физикалық, биологиялық өзгерістерді танып білу. Шахталы, камералық, барабанды, таспалы, карусельді, рециркуляциялық және жылжымалы астық кептіргіштердің конструкциясын талдау. Астық кептіргіштерін бақылау, кептіру үрдісін автоматтандыру жолдарын оқып үйрену. Қауіпсіздік және өрттің алдын алу шараларын ұйымдастыру жолдарын меңгеру	Қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Сүт өнімдерін өңдеудің физика-химиялық әдістері

Сүт өнімдерін өңдеудің физика-химиялық әдістері	FHMOM P 3224	БП	3.0	3	2	Биохимия, Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 1, Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 2, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Физика, Химия	Диплом алды практика, Жануар тектес екіншілік шикізаттарды кешенді қайта өңдеу негіздері 2, Сүт өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі	Электростатикалық өрісте сүт және сүт өнімдерін өңдеудің физика-химиялық әдістерін, өнеркәсіптік жиіліктегі электр тоғын, жоғары жиілікті токтарды, электромагниттік өрісте жоғары және ультра жоғары жиілікті токтарды, сондай-ақ басқада заманауи әдістерді қолдануды меңгеру	Шикізат пен дайын өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын, технологиялық процестердің параметрлерін және өңдеу әдістерін ұйымдастыру және жүзеге асыру. Өнімді техникалық бақылау және сынау әдістерін әзірлеу	Астық кептіру технологиясы
Өсімдік тектес екіншілік шикізаттарды биоконверсиялау негіздері 1	OBVSRP 3221	БП	3.0	3	2	Биохимия, Микробиология, Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 1, Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 2, Химия	Диплом алды практика, Өсімдік тектес екіншілік шикізаттарды биоконверсиялау негіздері 2, Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау	Өсімдік тектес екіншілік шикізаттарды биоконверсиялаудың негізгі технологиялық әдістерін, ерекшеліктерін және принциптерін меңгеру. Өсімдік тектес екіншілік шикізаттардың классификациясын, өңдеу түрлерін және классикалық қолданылуын зерделеу. Химиялық және технологиялық өңдеу кезінде өсімдік липидтері мен майларының құрылымы, синтезі және түрленуі туралы құзыреттіліктерді қалыптастыру	Қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Жануар тектес екіншілік шикізаттарды кешенді қайта өңдеу негіздері 1
Жануар тектес екіншілік шикізаттарды кешенді қайта өңдеу негіздері 1	OKPVSZ hP 3221	БП	3.0	3	2	Биохимия, Ет өнімдерін өңдеудің физико-химиялық әдістері, Микробиология, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Диплом алды практика, Ет және ет өнімдер технологиясы 2, Жануар тектес екіншілік шикізаттарды кешенді қайта өңдеу негіздері 2, Өндірістік практика	Жануарлардан алынатын екіншілік шикізаттарды кешенді өңдеудің негізгі технологиялық әдістерін, ерекшеліктері мен принциптерін меңгеру. Ет өңдеу кәсіпорындарының екіншілік шикізаттарының жіктелуін, өңдеу түрлерін және классикалық қолданылуын зерделеу. Химиялық-технологиялық өңдеу кезінде жануарлар майларының құрылымы, синтезі және трансформациясы туралы құзыреттіліктерді қалыптастыру	Қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Өсімдік тектес екіншілік шикізаттарды биоконверсиялау негіздері 1
Ет өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі	TKOKB MP 3217	БП	4.0	3	2	Биохимия, Микробиология, Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 1, 2. Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары 1, Химия	Жануар тектес екіншілік шикізаттарды кешенді қайта өңдеу негіздері 2, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Мал сою және ұқсатуды бақылауды зерттеу. Тағамдық мал майларын өндірісін және сапасын бақылау. Жем ұнын, қан және оны ұқсату өнімдерінің өндірісін және сапасын бағалауды жүзеге асыру. Шұжық, қақталған ет, жартылай дайын өнімдерінің, банкадағы ет консервілерінің қауіпсіздігі және теххимиялық бақылаудың нәтижелерін талдау	Шикізат пен дайын өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын, технологиялық процестердің параметрлерін және өңдеу әдістерін ұйымдастыру және жүзеге асыру. Өнімді техникалық бақылау және сынау әдістерін әзірлеу	Өсімдік өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі 1
Өсімдік өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі 1	TKOKB PR 3217	БП	4.0	3	2	Астықты жинағаннан кейін өңдеу технологиясы, Биохимия, Микробиология, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Өсімдік өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі 2, Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау	Өңдеу өнеркәсібіндегі шикізаттың, жартылай фабрикалардың және дайын өнімнің сапасын және сынау әдістерін сараптау. Элеватор, ұн, жарма, жем зауыттарындағы теххимиялық бақылауды жүзеге асыру. Дөңді, бұршақ, майлы, эфир майлы, мал азықтық дақылдардың қауіпсіздігі және сапасын бағалаудың нәтижелерін талдау	Шикізат пен дайын өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын, технологиялық процестердің параметрлерін және өңдеу әдістерін ұйымдастыру және жүзеге асыру. Өнімді техникалық бақылау және сынау әдістерін әзірлеу	Ет өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі
Ет және ет өнімдер технологиясы 2	TMMP 4314	БП	4.0	4	1	Биохимия, Ет және ет өнімдер технологиясы 1, Микробиология, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Диплом алды практика, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Ет шикізатының құрамы мен қасиеттерін, сондай-ақ тағамдық мал майларын, техникалық майларды және жемшөп өнімдерін өндіру технологиясын зерделеу. Шұжық, жартылай фабрикалар және тұздалған өнімдер, ет консервілері өндірістерімен танысу. Өңдеу мен консервілеуде практикалық дағдыларды қолдану. Ет өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздік стандарттарын, соның ішінде май, ақуыз, көмірсулар және басқа да қоректік заттарға қойылатын талаптарды, сондай-ақ сатуға арналған Өнімді өңдеу және буып-түю ережелерін зерттеу.	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру. Технологиялық процесті және өндірістегі дайын өнімнің шығуын бақылау	Құрама жем және жарма технологиясы
Құрама жем және жарма технологиясы	TKK 4314	БП	4.0	4	1	Астық кептіру технологиясы, Биохимия, Микробиология, Өсімдік шаруашылық негізінде астықтану, Химия,	Өндірістік практика, Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау	Жарма зауытына түсетін астықтың сипаттамасымен танысу. Жарма зауытының дайындау және ақтау бөлімдерінде жүргізілетін процестерді зерделеу. Жарма зауытының дайындау және ақтау бөлімдерінде қолданылатын жабдықтарды зерделеу. Әр түрлі жармалар өндірудің жеке технологиясын игеру. Дайындау технологиялық линиялары. Құрама жем зауыттарында жүргізілетін технологиялық процестерді оқып, үйрену. Құрама жемді түйіршіктеу	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру. Технологиялық процесті және өндірістегі дайын өнімнің шығуын бақылау	Ет және ет өнімдер технологиясы 2

Макарон өнімдері және нан технологиясы 2	TNMI 4312	БөП	4.0	4	1	Биохимия, Макарон өнімдері және нан технологиясы 1, Микробиология, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Ұн технологиясы, Химия	Диплом алды практика, Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Технологиялық процесті жүргізу және өнім сапасын бақылау талаптарын негіздеу білу. Өнім сапасын талдаудың жүйелі тәсілі негізінде бар технологиялық процестерді жетілдіру және оңтайландыру бойынша кәсіби құзыреттіліктерді меңгеру. Нан және макарон өнімдерінің сапасын бағалаудың заманауи әдістерін қолдану	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру. Технологиялық процесті және өндірістегі дайын өнімнің шығуын бақылау	Сүт және сүт өнімдер технологиясы 2
Сүт және сүт өнімдер технологиясы 2	TMMP 4312	БөП	4.0	4	1	Биохимия, Микробиология, Сүт және сүт өнімдер технологиясы 1, Сүт өнімдерін өңдеудің физика-химиялық әдістері, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Диплом алды практика, Өндірістік практика, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Ашытылған сүт өнімдерінің, балмұздақтың, сары майдың қасиеттерін, құрамын және тағамдық құндылығын зерттеу. Сүт консервілерінің технологиясын оқу. Ашытылған сүт өнімдерінің сапасына қойылатын талаптармен таныстыру. Ашыған сүт өнімдерінің, балмұздақтың, сары майдың қазіргі заманғы бақылау әдістері мен стандарттарына сәйкес негізгі көрсеткіштерін анықтау әдістерін меңгеру	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру. Технологиялық процесті және өндірістегі дайын өнімнің шығуын бақылау	Макарон өнімдері және нан технологиясы 2
Жануар тектес екіншілік шикізаттарды кешенді қайта өңдеу негіздері 2	OKVPSZ hP 4222	БП	3.0	4	1	Биохимия, Жануар тектес екіншілік шикізаттарды кешенді қайта өңдеу негіздері 1, Микробиология, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Диплом алды практика	Сүт кәсіпорындарының екіншілік шикізаттарының классификациясын зерделеу. Өңдеу түрлерін және классикалық қолданылуын зерделеу. Ет-сүт өнеркәсібінің екіншілік шикізаты мен ағынды суларын валоризациялау және биоконверсиялау бойынша құзыреттіліктерді қалыптастыру	Қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Өсімдік тектес екіншілік шикізаттарды биоконверсиялау негіздері 2
Өсімдік тектес екіншілік шикізаттарды биоконверсиялау негіздері 2	OBVSRP 4222	БП	3.0	4	1	Биохимия, Микробиология, Өсімдік тектес екіншілік шикізаттарды биоконверсиялау негіздері 1, Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 1,	Диплом алды практика, Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Өсімдік шикізатын өңдеу зауыттарының органикалық ағынды суларын кәдеге жаратудың классификациясын, өңдеу түрлерін және классикалық технологиялық схемасын зерделеу. Өсімдік шикізатын қайта өңдеу зауыттарының екіншілік шикізаттары мен ағынды суларын валоризациялау және биоконверсиялау бойынша құзыреттіліктерді қалыптастыру	Қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Жануар тектес екіншілік шикізаттарды кешенді қайта өңдеу негіздері 2
Өсімдік майлары технологиясы 2	TRM 4310	БөП	4.0	4	1	Биохимия, Микробиология, Өсімдік майлары технологиясы 1, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Диплом алды практика, Өндірістік практика, Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау	Майды қайта өңдейтін өндірістердің технологиялық процестерінің теориялық негіздерін және өзара байланысын білу; майды қайта өңдеудің технологиялық процестерінің тиімділігін жоғарылатуға инновациялардың соңғы жетістіктері мен нәтижелерін қолдану; процестердің сапалық және сандық параметрлерін талдау негізінде олардың жүру сипатын реттеу; май өнімдердің сапасын, қауіпсіздігі мен қоректік құндылығын анықтау әдістерін қолдану; екіншілік ресурстарды пайдалану тәсілдерін меңгеру.	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру. Технологиялық процесті және өндірістегі дайын өнімнің шығуын бақылау	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы 2
Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы 2	TPOP 4310	БөП	4.0	4	1	Биохимия, Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы 1, Микробиология, Тамақ өнімдерінің тауартануы, Химия	Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Бірінші, екінші тағамдарды дайындау; нан-тоқаш, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайрлау дағдыларын меңгеру. Дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бағалауды зерттеу. Әлем халықтарының ұлттық тағамдарымен таныстыру. Ыдыс-аяқ пен аспаздық өнімдерді ұсыну және жобалау бойынша тәжірибелік білімді шыңдау. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді зерттеу. Мейрамханалар мен кафелердегі инновациялар.	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру. Технологиялық процесті және өндірістегі дайын өнімнің шығуын бақылау	Өсімдік майлары технологиясы 2
Өсімдік өнімдерінің технокимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі 2	TKOKB PR 4218	БП	5.0	4	1	Биохимия, Микробиология, Өсімдік өнімдерінің технокимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі 1, Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері 1,2,	Диплом алды практика, Өндірістік практика, Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау	Нан, макарон, кондитерлік, кант, крахмал зауыттарындағы және ашыту кәсіпорындарындағы технокимиялық бақылауды жүзеге асыру. Нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдердің, кант, крахмал өнімдерінің қауіпсіздігі және сапасын бағалаудың нәтижелерін талдау. Тамырлардың (корнеплоды), түйнелерді (клубнеплоды) қауіпсіздігі және сапасын бағалаудың нәтижелерін талдау	Шикізат пен дайын өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын, технологиялық процестердің параметрлерін және өңдеу әдістерін ұйымдастыру және жүзеге асыру. Өнімді техникалық бақылау және сынау әдістерін әзірлеу	Сүт өнімдерінің технокимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі

Сүт өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі	ТКОКВ MP 4218	БП	5.0	4	1	Биохимия, Микробиология, Сүт және сүт өнімдер технологиясы I, Сүт өнімдерін өңдеудің физика-химиялық әдістері, Химия	Диплом алды практика, Өндірістік практика, Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарына түсетін шикізаттың сапасын теххимиялық бақылауды зерттеу. Тұтас сүт өнімдері, балмұздақ, сары май, ірімшік, сүт консервілері өндірісін және сапасын бағалауды жүзеге асыру. Қосымша шикізаттарды, материалдарды және өндірістің санитарлық-гигиеналық жағдайларын теххимиялық бақылаудың нәтижелерін талдау.	Шикізат пен дайын өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын, технологиялық процестердің параметрлерін және өңдеу әдістерін ұйымдастыру және жүзеге асыру. Өнімді техникалық бақылау және сынау әдістерін әзірлеу	Өсімдік өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі 2
Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау	PPPPR P 4302	БеП	8.0	4	2	Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі негіздері, Қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары, Қолданбалы механика, Өндірістік практика	Дипломдық жұмыс / дипломдық жоба дайындау	Өсімдік тектес шикізатты өңдейтін кәсіпорынды жобалау үшін нормативтік-техникалық және жобалық құжаттаманы әзірлеуге мүмкіндік беретін кәсіби құзыреттерді дамыту. Технологиялық желілерді, цехтарды және кәсіпорындардың жекелеген учаскелерін жобалаудың, реконструкциялаудың есептеулерін еркін менгеру. Жобалау кезінде автоматтандырылған жобалау және бағдарламалық қамтамасыз ететін ақпараттық технологиялар жүйелерін пайдалана білу.	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау және қайта жабдықтау саласындағы қызметтердің сапасын бағалау. Кәсіпорында технологиялық тәртіптің сақталуын және технологиялық жабдықтың дұрыс пайдаланылуын бақылауды жүзеге асыру	Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау
Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	PPPP 4302	БеП	8.0	4	2	Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі негіздері, Қолданбалы механика, Менеджмент, Сызба геометриясы және инженерлік графика,	Дипломдық жұмыс / дипломдық жоба дайындау	Білім алушыларда тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау және реконструкциялауда теориялық білім, практикалық дағдылар мен әдістемелік негіздер кешенін қалыптастыру және дамыту. Жобаланатын тамақ өндірісі кәсіпорны құрылысының техникалық-экономикалық көрсеткіштерін, өндіріс ассортименттері мен технологиялық схемаларын негіздеу, шикізат есебі, жұмысшылар саны, технологиялық жабдықтар және цехтың жалпы ауданы есептеулерін оқып үйрену. Өндірістің бас жоспарын және өндірістік цехтың орналасуын орындау.	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау және қайта жабдықтау саласындағы қызметтердің сапасын бағалау. Кәсіпорында технологиялық тәртіптің сақталуын және технологиялық жабдықтың дұрыс пайдаланылуын бақылауды жүзеге асыру	Өсімдік тектес өнімдерді өндіретін кәсіпорындарды жобалау

Элективті пәндер каталогы Техникалық факультетінің кеңесінде №16. 21.06.2024 хаттамасымен бекітілген

"Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы" кафедрасының менгерушісі  М.М. Какимов