



ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГІ

Дайындық бағыты бойынша білім алушыларға арналған 7М072 Өндірістік және өңдеу салалары

БББТ: М111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»

БББ: 7М07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»

Оқыту түрі: Күндізгі (магистратура 2 жыл) семестр

Компонент: Таңдау компоненті

Дайындық деңгейі: Магистратура бағыттары бойынша (Ғылыми-педагогикалық)

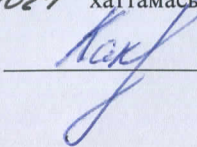
Білім беру бағдарламасының элективті пәндерінің қысқаша сипаттамасы

Пәннің аты	Пәннің коды	Пәннің циклы	Кредит саны	Курс	Академиялық кезең	Пререквизиттер	Постреквизиттер	Пәннің қысқаша мазмұны	Оқу нәтижесі	Балама пәннің атауы
Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау және олардың сапа нормалары	KBPPNIK 5229	БП	5.0	1	1	Микробиология, Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы, Сүт және ет өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса, Тамақ өнімдерінің сапасын бағалау әдістері, Шикізатты терең өңдеу және биоотын өнімдерін талдау әдістері	«Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау және олардың сапа нормалары» пәні шикізат пен тамақ өнімдерінің ластаушы заттары туралы білімді, қауіпсіздік стандарттарын, тамақ өнімдерінде ластаушы заттардың жиналуын болдырмау дағдыларын береді. Тағамдық қоспалар туралы негізгі білім: жіктеу, реттеу, бақылау. Тағамдарды таңбалау. Ол табиғи тағамның ағзаға кері әсерін тигізетін компоненттерін және олардың тағамды өңдеудің аспаздық техникасы мен технологиялық процестеріне әсерін зерттейді.	Тәжірибелік зерттеулердің әдіснамасы мен әдістерін өндірістік және ғылыми қызметте қолдан	Тамақ өндірісінің биотехнологиялық негіздері
Тамақ өндірісінің биотехнологиялық негіздері	BOPP 5225	БП	5.0	1	1	Химия, Микробиология, Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы	Ет және сүт өнімдері өндірісінің заманауи технологиялары, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса, Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеудің инновациялық технологиялары, Өсімдік шикізаттарын терең өңдеудің және биоотын өндірісінің перспективті технологиялары	Микробтық синтез өнімдерін өндірудің жалпы биотехнологиялық схемасы. Ферменттік препараттарды алу және оларды тамақ өнеркәсібінде қолдану. Органикалық қышқылдарды, спирттерді, тәттілерді, амин қышқылдарын, витаминдерді алумен астық шикізатын терең өңдеу. Мал шаруашылығы өнімдерін терең өңдеу. Сүт қышқылды бактерияларды ірімшік, ашыған сүт өнімдерін алуға, консервациялауға қолдану. Ет және балық өнімдерін терең өңдеу. Микробтық протеин	Ғылым жетістіктері негізінде қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндіру үшін инновациялық технологияларды жоспарлау және әзірлеу	Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау және олардың сапа нормалары
Азық-түлік сапасын бақылаудың микробиологиялық әдістері	MMKKPP 5228	БП	5.0	1	2	Химия, Микробиология, Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса, Тамақ өнімдерінің сапасын бағалау әдістері, Шикізатты терең өңдеу және биоотын өнімдерін талдау әдістері	Микроорганизмдердің, технологиялық режимдердің, шикізатты өңдеу және сақтау жағдайларының тамақ өнімдерінің сапасына әсері. Тамақ өнеркәсібіндегі микробиология мен биотехнологияның заманауи жетістіктері. Тамақ өнімдерін өндіру кезінде биотехнологиялық процестерді жетілдіретін микроорганизмдер мен ферменттік препараттарды зерттеу. Микробиологиялық зерттеулер жүргізу үшін мамандандырылған теориялық және практикалық білім. Тағам өнімдерін микробиологиялық талдаудың заманауи әдістері.	Ғылым жетістіктері негізінде қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндіру үшін инновациялық технологияларды жоспарлау және әзірлеу	Тамақ өнімдері қауіпсіздігі: инспекция, санитария және HACCP
Тамақ өнімдері қауіпсіздігі: инспекция, санитария және HACCP	BPPISH 5226	БП	5.0	1	2	Микробиология, Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы, Сүт және ет өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса, Тамақ өнімдерінің сапасын бағалау әдістері, Шикізатты терең өңдеу және биоотын өнімдерін талдау әдістері	Азық-түлік қауіпсіздігі тұжырымдамасы. Қазақстан Республикасының тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы заңы. HACCP жүйесінің негізгі түсініктері, принциптері және сипаттамалары. Әлемдік тәжірибедегі HACCP сапа жүйесі. Ауылшаруашылық кәсіпорындарында азық-түлік қауіпсіздігі жүйесі. Ет және сүт өңдеу зауыттары үшін HACCP әзірлеу және енгізу. HACCP-тің іске асырылуындағы тәуекелді талдау	Тәжірибелік зерттеулердің әдіснамасы мен әдістерін өндірістік және ғылыми қызметте қолдан	Азық-түлік сапасын бақылаудың микробиологиялық әдістері
Тамақ өнімдері өндірісінің ғылыми негіздері	NOPPP 5227	БП	5.0	1	2	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы, Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы, Ет және ет өнімдерінің технологиясы	Азық-түлік өнімдерінің жана түрлерінің рецептураларын жасау принциптері, Ет және сүт өнімдерін өндірудің қалдықсыз технологиялары, Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	«Азық-түлік өнімдерінің өндірісінің ғылыми негіздері» курсы зерттеу тақырыбы - тиімді жұмыс істеуі және мамандығы үшін қажетті өсімдік және жануарлардан алынатын шикізаттан азық-түлік өнімдерін өндіру технологиясының теориялық және практикалық негізі, оны өңдеу үшін шикізатқа қойылатын талаптарды зерделеу, технологиялық процестерді ұйымдастыру және жүргізу дағдыларын игеру, азық-түлік өндірісіндегі процестер мен кездесетін проблемаларды шешу.	Ғылым жетістіктері негізінде қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндіру үшін инновациялық технологияларды жоспарлау және әзірлеу	Нутрициология

Нутрициология	Nut 5219	БП	5.0	1	2	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы, Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы, Ет және ет өнімдерінің технологиясы	Азық-түлік өнімдерінің жаңа түрлерінің рецептураларын жасау принциптері, Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	ҚР халқының салауатты тамақтануы саласындағы мемлекеттік саясат. Дәлелді тамақтану және дұрыс тамақтану негіздері, балалар, геродиетикалық, профилактикалық және емдік тамақтану принциптері. Диетаның сапалық және сандық талдауы, энергия мен коректік заттардың физиологиялық қажеттіліктері, диета мен тамақтану режимі туралы Әлеуметтік сауалнама. Диета мен тамақтану режимін түзету жоспары, түзету жоспарын жүзеге асыру, дұрыс тамақтанудың және тиісті физикалық белсенділіктің негізгі принциптері. Тамақтану уланудың алдын алу. Халықтың әртүрлі топтарының диеталарын оңтайландыру.	Ғылым жетістіктері негізінде қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндіру үшін инновациялық технологияларды жоспарлау және әзірлеу	Тамақ өнімдері өндірісінің ғылыми негіздері
Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеудің инновациялық технологиялары	ITHPPR 6318	БеП	5.0	2	1	Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау және олардың сапа нормалары, Тамақ өндірісінің заманауи құрал-жабдықтары, Тамақ өнімдері өндірісінің процестерін модельдеу	Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	Дәнді, дәнді-бұршақты және майлы дақылдарды өңдеудің, сақтаудың және қайта өңдеудің инновациялық технологиясын, сақтау кезінде дәнне болатын физиологиялық-биохимиялық және микробиологиялық өзгерістерді құру мәселелерін зерделеу. Бұл пәнде астық өңдеу кәсіпорындарында дезинсекциялық, гидротермиялық, ультрадыбыстық, лазерлік, десикациялық, термо-сәулелік, электромагниттік, озондық және иондық технологиялардың өзекті мәселелерін шешуге ерекше назар аударылады.	Ғылым жетістіктері негізінде қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндіру үшін инновациялық технологияларды жоспарлау және әзірлеу	Астық және май саласындағы ғылым мен технология жетістіктері, Ет және сүт өнімдері өндірісінің заманауи технологиялары
Ет және сүт өнімдері өндірісінің заманауи технологиялары	STPMMP 6304	БеП	5.0	2	1	Тамақ өндірісінің биотехнологиялық негіздері, Тамақ өндірісінің заманауи құрал-жабдықтары, Тамақ өнімдері қауіпсіздігі: инспекция, санитария және HACCP, Тамақ өнімдері өндірісінің процестерін модельдеу	Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	Компьютерлік құралдарды пайдалана отырып ет, сүт және балық өнімдерін өңдеу, сақтау және өндіру технологиясы мәселелері бойынша отандық және шетелдік ғылыми және техникалық әдебиеттерді талдау. Өсімдік және мал шикізатының, сонымен қатар өсімдік және мал шикізатынан алынған жартылай фабрикаттар мен өнімдердің қасиеттерін зерттеу процесінде ақпараттық технологияларды меңгеру.	Заманауи технологиялар негізінде ақпараттық жүйелерді жобалаудың жаңа әдістері мен құралдарын жасау, ақпараттық технологияларды енгізу мақсатында тамақ өнімдері мен өңдеу саласындағы теориялық және эксперименттік модельдерді жасау және зерттеу бойынша дағдыларды игеру	Астық және май саласындағы ғылым мен технология жетістіктері, Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеудің инновациялық технологиялары
Астық және май саласындағы ғылым мен технология жетістіктері	PNT0ZM 6314	БеП	5.0	2	1	Тамақ өндірісінің заманауи құрал-жабдықтары, Тамақ өнімдері қауіпсіздігі: инспекция, санитария және HACCP, Тамақ өнімдері өндірісінің процестерін модельдеу	Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	Астық пен май өндірісін өңдеудің жетістіктері мен даму перспективаларын зерттеудің нәтижелерін оқып талдау. Астық пен май өндірудің заманауи технологияларымен, оларды өңдеу, сақтау және тасымалдау әдістерімен танысу. Астық пен май сапасының көрсеткіштерін анықтау; тағамдық құндылығы және олардың адам денсаулығы мен тамақтануы үшін маңызы. Генетикалық модификация саласындағы ғылыми зерттеулер мен технологиялық жетістіктерді, астық пен майдың жаңа сорттарын, оларды өңдеу технологияларын зерттеу	Ғылым жетістіктері негізінде қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндіру үшін инновациялық технологияларды жоспарлау және әзірлеу	Ет және сүт өнімдері өндірісінің заманауи технологиялары, Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеудің инновациялық технологиялары
Шикізатты терең өңдеу және биоотын өнімдерін талдау әдістері	MAPGPRSB 6321	БеП	5.0	2	1	Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау және олардың сапа нормалары, Азық-түлік сапасын бақылаудың микробиологиялық әдістері, Тамақ өнімдері өндірісінің ғылыми негіздері	Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалаудың теориялық сұрақтары. Терминдер мен анықтамалар. Зертханалық бақылауды ұйымдастыру. Өнімдердегі қосылғыштардың жіктелуі. Шикізат пен дайын өнімнің қасиеттерін зерттеу әдістерінің жіктелуі. Сынамаларды талдау және дайындаудың жалпы принциптері. Өнімнің сапасын бағалаудың органолептикалық әдістері. Реологиялық қасиеттерді зерттеудің аспаптық әдістері. Шикізат пен өнімдердің құрамы мен қасиеттерін зерттеудің физика-химиялық әдістері	Тәжірибелік зерттеулердің әдіснамасы мен әдістерін өндірістік және ғылыми қызметте қолдан	Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру жетістіктері, Тамақ өнімдерінің сапасын бағалау әдістері
Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру жетістіктері	PPPZh 6316	БеП	5.0	2	1	Тамақ өндірісінің биотехнологиялық негіздері, Тамақ өндірісінің заманауи құрал-жабдықтары, Тамақ өнімдері өндірісінің ғылыми негіздері	Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	Жануарлардан алынатын өнімдерді өндірудегі соңғы жетістіктерге шолу, мал шаруашылығын азықтандыру және басқару әдістері, жануарлардың денсаулығы мен тамақтану аспектілері. Сапа критерийін, жануарлардан алынатын өнімдерді бақылау әдістерін және жоғары сапалы өнімдерді өндіруді зерттеу. Ет, сүт, жұмыртқа және басқа да жануарлардан алынатын өнімдерді өндіру мен өңдеудегі соңғы ғылыми және технологиялық жетістіктерді зерттеу. Жануарлардан алынатын өнімдер өндірісінің қазіргі жағдайы және болашақтағы дамуы	Ғылым жетістіктері негізінде қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндіру үшін инновациялық технологияларды жоспарлау және әзірлеу	Тамақ өнімдерінің сапасын бағалау әдістері, Шикізатты терең өңдеу және биоотын өнімдерін талдау әдістері

Тамақ өнімдерінің сапасын бағалау әдістері	MOKPP 6313	БеП	5.0	2	1	Тамақ өндірісінің биотехнологиялық негіздері, Тамақ өнімдері қауіпсіздігі: инспекция, санитария және НАССР, Тамақ өнімдері өндірісінің ғылыми негіздері	Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	Шикізат пен қайта өңдеу өнімдерінің сапасын бағалаудың қазіргі заманғы әдістерін, талдау аспаптарының жұмыс істеу принциптерін, тамақ өнімдерін қайта өңдеуге арналған мемлекетаралық регламенттерін оқып үйрену. Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын бағалау дағдылары, сертификаттау, өнімнің сандық-сапалық сақталуына қойылатын талаптар және сақтау орындарындағы табиғи кему мен ысырапты азайту жолдары, мал шаруашылығы өнімдерін сақтау тәсілдері мен режимдерін оқып үйрену.	Тәжірибелік зерттеулердің әдіснамасы мен әдістерін өндірістік және ғылыми қызметте қолдан	Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру жетістіктері, Шикізатты терең өңдеу және биоотын өнімдерін талдау әдістері
Өсімдік шикізаттарын терең өңдеудің және биоотын өндірісінің перспективті технологиялары	PTGPRSPB 6320	БеП	8.0	2	1	Тамақ өндірісінің биотехнологиялық негіздері, Тамақ өндірісінің заманауи құрал-жабдықтары, Тамақ өнімдері өндірісінің ғылыми негіздері	Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	Шикізаттың негізгі топтары. Өсімдіктерді терең өңдеу және биоотын өндірістік жүйелерінде шикізатты пайдалану. Сұйық және газ тәрізді биоотын өндірісі. Метан және сутегі ашыту. Биогаз-метанды және био-сутегін өндіру технологиясы. Биотанол және биодизель өндірісінің технологиясы. Биоэнергетикалық қондырғылардың технологиялық схемалары	Тамақ және қайта өңдеу саласының өндірістік жүйелерінде шикізатты терең өңдеу технологиясы мен қалдықсыз технологиялардың теориялық және практикалық негіздерін меңгеру	Ет және сүт өнімдерін өндірудің қалдықсыз технологиялары
Ет және сүт өнімдерін өндірудің қалдықсыз технологиялары	BTPMMP 6312	БеП	8.0	2	1	Нутрициология, Тамақ өндірісінің биотехнологиялық негіздері, Тамақ өндірісінің заманауи құрал-жабдықтары, Тамақ өнімдері өндірісінің процестерін модельдеу	Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	Пәнді оқу кезінде магистранттар сүт және ет өнімдерінің қайталама ресурстарынан сапалы және қауіпсіз өнімдерін алуға қайта өңдеудің қалдықсыз және ресурс үнемдеуші технологиясының қазіргі заманғы қағидаларын зерделеу. Олардың қазіргі кезеңдегі өндірістердің прогрестерін айқындап, жаңа теориялық және практикалық ғылыми шешімдер алу жолдарын оқып үйрену.	Тамақ және қайта өңдеу саласының өндірістік жүйелерінде шикізатты терең өңдеу технологиясы мен қалдықсыз технологиялардың теориялық және практикалық негіздерін меңгеру	Өсімдік шикізаттарын терең өңдеудің және биоотын өндірісінің перспективті технологиялары
Шикізатты терең өңдеу өнімдері және биоотын өндірісінің техникалық жүйелері	TSPPGPRB 6319	БеП	7.0	2	1	Тамақ өндірісінің биотехнологиялық негіздері, Тамақ өндірісінің заманауи құрал-жабдықтары, Тамақ өнімдері өндірісінің ғылыми негіздері	Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	Биоотын өндірісінің шикізаты мен өнімдерін терең өңдеуге арналған жабдықтарды жіктеу. Биоотын өндірісінің шикізаты мен өнімдерін механикалық бөлуге және араластыруға арналған жабдық; биоотын өндірісінің шикізаты мен өнімдерін сүзуге және флотациялауға арналған жабдық. Биоотын өндірісінің шикізаты мен өнімдерін концентрациялауға және тазартуға арналған жабдық. Биоотын өндірісі кезінде шикізатты ферментациялауға арналған жабдық	Тамақ және қайта өңдеу саласының өндірістік жүйелерінде шикізатты терең өңдеу технологиясы мен қалдықсыз технологиялардың теориялық және практикалық негіздерін меңгеру	Азық-түлік өнімдерінің жаңа түрлерінің рецептураларын жасау принциптері, Жемістер мен көкөністерді өңдеу жетістіктері
Жемістер мен көкөністерді өңдеу жетістіктері	PPFO 6317	БеП	7.0	2	1	Нутрициология, Тамақ өндірісінің биотехнологиялық негіздері, Тамақ өндірісінің заманауи құрал-жабдықтары	Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	Жемістер мен көкөністерді өңдеудегі соңғы жетістіктерді, соның ішінде жаңа өңдеу технологияларын, сақтау, орау және тасымалдау әдістерін зерттеу. Көкөністер мен жемістердің сапа көрсеткіштерін, оларды бақылау әдістерін, жоғары сапалы өңделген өнімдерді өндіруді зерттеу. Көкөністер мен жемістердің тағамдық құндылығын және олардың диеталық рөлін зерттеу. Соңғы ғылыми және технологиялық жетістіктер, соның ішінде жаңа сорттардың дамуы, геномодификация және басқа да инновациялық технологиялар.	Ғылым жетістіктері негізінде қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндіру үшін инновациялық технологияларды жоспарлау және әзірлеу	Азық-түлік өнімдерінің жаңа түрлерінің рецептураларын жасау принциптері, Шикізатты терең өңдеу өнімдері және биоотын өндірісінің техникалық жүйелері
Азық-түлік өнімдерінің жаңа түрлерінің рецептураларын жасау принциптері	PRRNVP 6317	БеП	7.0	2	1	Тамақ өндірісінің биотехнологиялық негіздері, Тамақ өнімдері өндірісінің ғылыми негіздері, Тамақ өнімдері өндірісінің процестерін модельдеу	Зерттеу практикасы, Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса	Тендестірілген тамақтану теориясының негізгі принципін қолдана отырып, сапалық және сандық көрсеткіштердің кешені бар күрделі көп компонентті өнімдердің рецептуралық құрамын жасауға мүмкіндік беретін ғылыми зерттеулердің жаңа бағыттарын зерттеу. Шикізат және азық-түлік нарықтарындағы бәсекелестіктің күшеюі қолданыстағы рецептуралық композицияларды түзету және жаңа рецептураларды әзірлеу арқылы шығарылатын өнім ассортиментін үнемі кеңейту қажеттілігіне әкеледі.	Ғылым жетістіктері негізінде қайта өңдеу саласы мен тамақ өнімдерін өндіру үшін инновациялық технологияларды жоспарлау және әзірлеу	Жемістер мен көкөністерді өңдеу жетістіктері, Шикізатты терең өңдеу өнімдері және биоотын өндірісінің техникалық жүйелері

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

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