



БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

7M07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

7M071 - Инженерия және инженерлік іс
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0710

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

M103 - Механика және металл өңдеу
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

7M07103 - Технологиялық машиналар мен жабдықтар
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

Магистр
(дайындық деңгейі)

Семей

Білім беру бағдарламасы

7M07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

7M071 - Инженерия және инженерлік іс
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0710

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

M103 - Механика және металл өңдеу
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

7M07103 - Технологиялық машиналар мен жабдықтар
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

Магистр

(дайындық деңгейі)

АЛҒЫ СӨЗ

Әзірленді

Қазақстан Республикасы ҒжЖБМ 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығы (жаңа редакцияда - 20.02.2023 № 66) ЖжЖООкББМЖМС негізінде 7М071 - Инженерия және инженерлік іс даярлау бағыты бойынша 7М07103 - Технологиялық машиналар мен жабдықтар білім беру бағдарламасы Академиялық комитетінде

АК құрамы	Аты- жөні, толық	Ғылыми лауазымы, атағы, қызметі	Қолы
АК жетекшісі	Нұрымхан Гүлнур Несиптаевна	Инженерлік-технологиялық факультетінің деканы, PhD	
БББ менеджері	Муратбаев Алибек Манарбекович	технологиялық жабдықтар және машина жасау кафедрасының аға оқытушысы, PhD	
АК мүшесі	Жумадилова Гүлмира Амангазыевна	технологиялық жабдықтар және машина жасау кафедрасының меңгерушісі, PhD	
АК мүшесі	Абдилова Галия Бекеновна	технологиялық жабдықтар және машина жасау кафедрасының аға оқытушысы, Т.Ғ.К.	
АК мүшесі	Жүкетай Серікбосын Берікболұлы	ЖШС Qazaq Astyq Group, аймақтық менеджер	
АК мүшесі	Суйчинов Ануарбек Казесович	«Тамақ және өңдеу өнеркәсібі Қазақ ғылыми зерттеу институты» ЖШС Семей бөлімінің директоры	
АК мүшесі	Сейпилова Мадина Ермекқызы	МТО-101 тобының магистранты	
АК мүшесі	Рахимов Болатбек Серікұлы	МТО-101.2 тобының магистранты	

ПІКІР БЕРІЛДІ

Аты- жөні, толық	Қызметі, жұмыс орыны	Қолы
Лобасенко Борис Анатольевич	Кемерово мемлекеттік университетінің профессоры, Кемерово қ., Ресей Федерациясы.	

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

Инженерлік-технологиялық факультетінің сапасын қамтамасыз ету жөніндегі комиссия отырысында Университеттің Ғылыми кеңесінде бекітуге ұсынылды 2023 жылғы "10" сәуір № 4.6 хаттама
Комиссия Төрағасы
Абдилова Г.Б.

Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында 2023 ж. «25» сәуірдегі № 8 хаттама бекітілді.

БЕКІТІЛДІ

Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында 2023 жылғы "01" қыркүйек No 1 хаттама.
Университеттің Ғылыми кеңесінің төрағасы Орынбеков Д.Р.

Мазмұны

1. Кіріспе
2. Білім беру бағдарламасының паспорты:
 - 2.1. Білім беру бағдарламасының мақсаты;
 - 2.2. Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы:
 - Білім беру саласының жіктелуі және коды;
 - Даярлау бағытының жіктелуі және коды;
 - Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код;
 - Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды;
 - Білім беру бағдарламасының коды және атауы;
 - 2.3. Түлектің біліктілік сипаттамасы:
 - Берілетін дәреже / біліктілік;
 - Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі;
 - СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі;
 - Кәсіби қызмет саласы;
 - Кәсіби қызмет нысаны;
 - Кәсіби қызмет түрлері.
3. Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны
4. Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте 7М07103 - «Технологиялық машиналар мен жабдықтар»
5. ЖОО компонентінің оқу пәндерінің тізімі
6. Элективті пәндер каталогы
7. Оқу жұмыс жоспары

1.Кіріспе

1.1.Жалпы деректер

Аталмыш бағдарлама Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің инженерлік-технологиялық факультетінің "Технологиялық жабдықтар және машина жасау" кафедрасының магистратурасына арналған Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрлігінің нормативтік құжаттарының талаптарын ескере отырып, «7М07103 Технологиялық машиналар мен жабдықтар» мамандығы бойынша білім беру процесін ұйымдастыруға арналған құжаттар жүйесі болып табылады.

«7М07103 Технологиялық машиналар мен жабдықтар» ББ негізгі білім беру бағдарламасының міндетті құрамдас бөлігі болып табылады. Әрбір пәннің (курстың) бағдарламасы нақты маманды даярлаудың бірыңғай мақсатты қондырғысын орындауға бағытталған және базалық оқу-әдістемелік құжат болып табылады.

Оқу үдерісін ұйымдастырудың модульдік жүйесін енгізу оқу пәндерінің бағдарламаларын жасауға, олардың құрылымы мен мазмұнына ерекше талаптар қояды. Оқу пәнінің бағдарламасы тиісті сатыны (деңгейін) көрсете отырып, жоғары кәсіптік білім берудің ББ әрбір бағыты үшін әзірленеді.

1.2.Қорытындылау критерийлері

Ғылыми-педагогикалық бағыттағы магистрлерді даярлау бойынша білім беру процесінің аяқталуының негізгі критерийі білім алушылардың теориялық оқытудың кемінде 88 кредитін, соның ішінде 6 кредит педагогикалық практика, 13 кредит зерттеу практикасы, сондай-ақ тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми - зерттеу жұмысының кемінде 24 кредитін, қорытынды аттестацияның кемінде 8 кредитін игеру болып табылады. Барлығы 120 кредит.

1.3.Типтік оқу мерзімі: 2 жыл.

2. Білім беру бағдарламасының паспорты

2.1. Білім беру бағдарламасының мақсаты	Тез өзгеретін әлеуметтік-экономикалық жағдайларға тез бейімделуге қабілетті тамақ және ет-сүт өнеркәсібінің технологиялық машиналары мен жабдықтары саласында жұмыс істеу үшін бәсекеге қабілетті мамандар даярлау, сондай-ақ тұлғаның жан-жақты кәсіби және интеллектуалдық дамуына қажеттіліктерін қанағаттандыру
2.2. Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы	
Білім беру саласының жіктелуі және коды	7M07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Даярлау бағытының жіктелуі және коды	7M071 - Инженерия және инженерлік іс
Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуіндегі код	0710
Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды	M103 - Механика және металл өңдеу
Білім беру бағдарламасының коды және атауы	7M07103 - Технологиялық машиналар мен жабдықтар
2.3. Түлектің біліктілік сипаттамасы	
Берілетін дәреже / біліктілік	7M07103- Технологиялық машиналар мен жабдықтар білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі
Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі	ЖОО-да оқытушы, механик, әртүрлі меншік нысанындағы тамақ кәсіпорындарының шебері, өндірістік зертхананың техник-технологы, ғылыми-зерттеу институттары мен ЖОО-да ғылыми қызметкер, стандарттау және сертификаттау орталықтарында маман.
СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі	7
Кәсіби қызмет саласы	әскери-өнеркәсіптік кешенді қоса алғанда, өнеркәсіптің барлық салалары; -технологиялық процестерді әзірлеуді және тамақ өндірісі өнімдерін өндірістік алуды жобалау-конструкторлық және ғылыми-зерттеу қамтамасыз ету, жобалау-конструкторлық және ғылыми-зерттеу ұйымдары; - әр түрлі меншік түріндегі фирмалар, жоғары және орта арнаулы мекемелер.
Кәсіби қызмет нысаны	ғылыми-педагогикалық дайындық кезінде: - ЖОО және басқа да оқу орындары, ғылыми-зерттеу институттары; - технологиялық машиналар мен жабдықтарға қызмет көрсету және жөндеу бойынша қызмет көрсету бойынша әртүрлі типтегі кәсіпорындар.
Кәсіби қызмет түрлері	7M07103- Технологиялық машиналар мен жабдықтар ББ магистратура түлектері ғылыми және педагогикалық дайындық кезінде келесі кәсіби қызмет түрлерін орындай алады: - білім беру ұйымында зерттеуші, ғылыми қызметкер, ЖОО оқытушы.
Бітіруші түлек моделі	7M07103-Технологиялық машиналар мен жабдықтар БББ түлегінің моделі

1 БББ сипаттамасы

7M07103-Технологиялық машиналар мен жабдықтар білім беру бағдарламасы түлектің біліктілік сипаттамасымен әзірленген. Онда инженерия саласындағы озық технологияларды меңгерген, инновациялық ойлауы бар магистрлерді оқыту мақсаттарының ерекшеліктері көрсетілген.

7M07103-Технологиялық машиналар мен жабдықтар білім беру бағдарламасы түлегінің моделі келесі нормативтік құжаттар негізінде әзірленді:

1. «Білім туралы» Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі № 319-III Заңы.
2. Кредиттік оқыту технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастыру Қағидалары Қазақстан Республикасы Білім және ғылым Министрлігінің 2011 жылғы 20 сәуірдегі № 152 бұйрығы
3. Жоғары білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымдары қызметінің үлгілік қағидалары, Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2018 жылғы 30 қазандағы № 595 қаулысы
4. «Шәкәрім Семей атындағы Университет» КеАҚ-ның 2021-2025 жылдарға арналған стратегиялық жоспары.

2 Білім беру бағдарламасының мақсаты

- еңбек нарығында сұранысқа ие жоғары білікті кадрларды даярлау;
- инженерия саласында жүйеленген білімді қалыптастыру;
- жоғары әлеуметтік және азаматтық жауапкершілікке ие, кәсіби қызметті жүзеге асыруға қабілетті магистрлердің негізгі және арнайы құзыреттерін қалыптастыру;
- магистранттардың ақпараттық процестер мен құбылыстарды бақылау мен талдаудың ғылыми-зерттеу және эксперименттік әдістерінің негіздерін игеруі;
- ғылыми ойлау мен дүниетаным контекстінде жалпыадамзаттық және әлеуметтік-жеке құндылықтардың қалыптасуы.

3 Білім беру бағдарламасының міндеттері

- Өзінің кәсіби қызметінің түпкілікті нәтижесіне және өзін-өзі жетілдіру мен өзін-өзі дамыту қабілетіне жауап беретін, ақпараттық технологиялар саласында ғылыми-педагогикалық бағыттың заманауи әдістерін қолдана отырып, командада жұмыс істей алатын, көшбасшылығы бар магистрлерді даярлау.
- Инженерлік және әртүрлі зерттеу әдістерін меңгеру.

4 7M07103 - Технологиялық машиналар мен жабдықтар БББ бойынша магистрді оқыту нәтижелері:

- ғылыми зерттеулер контекстінде идеяларды

бастапқы дамыту немесе қолдану үшін негіз немесе мүмкіндік болып табылатын жоғары кәсіптік білім деңгейінде алынған білім мен түсініктерді дамыту;

- зерттелетін саламен байланысты кеңірек (немесе пәнаралық) салалардың контекстінде және шеңберінде жаңа немесе бейтаныс жағдайларда білімді, түсінуді және мәселелерді шешу қабілетін қолдану;
- осы пайымдаулар мен білімді қолданғаны үшін этикалық және әлеуметтік жауапкершілікті ескере отырып, білімді интеграциялау, қиындықтарды жеңу және толық емес немесе шектеулі ақпарат негізінде пайымдау;
- өз тұжырымдары мен білімдерін және олардың негіздемесін мамандар мен мамандарға анық және анық жеткізу;
- оқуды өз бетінше жалғастыру.

4.1 Оқытудың қол жеткізілген нәтижелерінде игерілген құзыреттер

Осы БББ магистратураны игеру нәтижесінде түлек келесі құзыреттерге ие болуы керек:

1) жалпы мәдени құзыреттіліктермен (ЖҚ):

- өзінің жалпы зияткерлік және жалпы мәдени деңгейін жетілдіру және дамыту қабілетімен;
- білім беру және кәсіптік міндеттерді шешуде ғылым мен білімнің қазіргі заманғы мәселелерін білуді пайдалануға дайын болу;
- зерттеудің жаңа әдістерін өз бетінше игеру, өзінің кәсіби қызметінің ғылыми бейінін өзгерту қабілеті ;

2) кәсіби құзыреттермен:

жалпы кәсіби:

- кәсіби және жеке өзін-өзі тәрбиелеуді жүзеге асыру, одан әрі білім беру маршрутын және кәсіби мансапты жобалау қабілеті;
- білім алушылардың өзін-өзі ашу және өзін-өзі жүзеге асыру мүмкіндігін қамтамасыз ету үшін тұлғаға бағытталған тәсілді қолдану;
- әртүрлі инженерлік технологияларды қолдану, өзін-өзі тәрбиелеу және кәсіби бағдар беру үшін қолайлы жағдайлар жасау;
- қазіргі заманғы талаптарға сәйкес кәсіби, ғылыми-зерттеу, өндірістік қызметті жүзеге асыру.

4.2 Түлектің жеке қасиеттері

Инженерия саласындағы бәсекеге қабілетті маман болу үшін түлектің жеке қасиеттері болуы керек:

- Аналитикалық дағдылар: ақпаратты жүйелі түрде талдай білу; ақпаратты жүйелеу; деректерді салыстыру; ақпаратты дерексіз ету; нәтижені жобалау.

- Диагностикалық дағдылар: алынған ақпаратты құрылымдау мүмкіндігі; болжау қабілетімен байланысты инновациялық және комбинациялық процестерді жүзеге асыру.

- Вербалды және вербалды емес дағдылар: әріптестермен іскерлік қарым-қатынас құра білу;

	<p>серіктестермен ынтымақтастық орнату; кәсіби міндеттерді тұжырымдау; ауызша және жазбаша сөйлеуді меңгеру.</p> <p>- Болжау дағдылары: болып жатқан барлық нәрсені бағалауға сәйкес өз іс-әрекеттеріне деген сенімділік; экстраверттілік пен үстемдіктің көрінісі, мақсатты болу, басқару, ақпаратты модельдеу, энергияны жұмылдыру, табандылық, белсенділік, жүктемені көтере білу, қиын тапсырмаларды орындау кезінде табандылық шарты ретінде.</p> <p>- Түзету дағдылары: өзін-өзі талдау, өзін-өзі түзету; өзін-өзі дамыту және өзін-өзі тәрбиелеу траекторияларын анықтау; өзінің кәсіби және жеке мүмкіндіктерін түсіну.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны

Модуль 1. Социолінгвистикалық және ғылыми-педагогикалық қызмет

Шет тілі (кәсіби)

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	26328 (3011145)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	3
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	20сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	40сағат
Барлығы	90сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Тиісті білім саласының түпнұсқа әдебиетін шет тілінде еркін оқуға оқытуды көздейтін кәсіби қызметті жүзеге асыру үшін жалпы мәдени, кәсіби және арнайы құзыреттерді меңгеру; мамандық бойынша монологиялық және диалогтік нысанда ауызша қарым-қатынас дағдыларын дамыту; магистранттың ғылыми жұмысымен байланысты тақырыптарда жазбаша ғылыми қарым-қатынас дағдыларын дамыту, сондай-ақ ғылыми саладағы халықаралық ынтымақтастықтың нысандары мен түрлерімен танысу.

Пәнді оқыту мақсаты

Магистратурада "Шет тілі (Кәсіби)" пәнін оқытудың мақсаты болашақ магистрдің кәсіби қызметінде тілді белсенді меңгеру дағдылары мен іскерлігін одан әрі дамыту негізінде шет тілінде білім берудің халықаралық стандарттары шеңберінде коммуникативтік құзыреттілікті жүйелі тереңдету болып табылады.

Оқыту нәтижелері

ON1 Кәсіби қызметте негізгі ғылыми, педагогикалық, басқарушылық, коммуникативті білім мен дағдыларды қолдану.

Пререквизиттер

Бакалавриат

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ғылым тарихы мен философиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	26075 (3011144)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән ғылыми ойлау мәдениетін зерттеуге бағытталған, аналитикалық мүмкіндіктер мен зерттеу дағдыларын қалыптастырады, болашақ ғалымға қажетті теориялық және практикалық білім береді. Ғылымның тарихи эволюциясын және олар қалыптастыратын философиялық перспективаларды зерттейді. Қазіргі ғылымның пайда болуы, оның әлеуметтік және институционалдық байланыстары сипатталған. Ойлау эксперименттеріне, теорияларды растау мен теріске шығаруға, сандық және жоғары сапалы зерттеу әдістерінің пайда болуы мен қолданылуына байланысты жалпы философиялық мәселелер қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

магистранттарда жалпыадамзаттық мәдениеттің бір бөлігі ретінде ғылыми ойлаудың тарихы мен философиясын (теориясын) терең түсінуге негізделген пәнаралық дүниетанымды қалыптастыру.

Оқыту нәтижелері

ON1 Кәсіби қызметте негізгі ғылыми, педагогикалық, басқарушылық, коммуникативті білім мен дағдыларды қолдану.

Пререквизиттер

Бакалавриат

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Жоғары мектептің педагогикасы

Пән циклі	Базалық пәндер
-----------	----------------

Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	26125 (3011147)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	3
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	20сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	40сағат
Барлығы	90сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Курс жоғары білім берудің негізгі бағыттарын, қағидаттарын мен заңдылықтарын зерделеуге бағытталған. Курсты оқу барысында қазіргі педагогиканың базалық ұғымдары, оқыту мен тәрбиелеудің тұжырымдамасы мен теориясы, жоғары мектептің дидактикасы қарастырылатын болады. Магистрант білім беру процесін ұйымдастыруды жобалау дағдыларын, жеке және топтық рефлексия тәсілдерін меңгереді, педагогикалық мақсаттарды сауатты тұжырымдай алады, білім беру технологияларын оқу үрдісінде қолдана алады, пәндердің жұмыс бағдарламаларын құрастыра алады.

Пәнді оқыту мақсаты

Пәнді игерудің мақсаты- жоғары білім туралы білім жүйесін, оның мазмұнын, құрылымын, білім беру процестерін басқару принциптерін игеру және білім беру процесін басқару мен ұйымдастыруда заманауи технологияларды игеру.

Оқыту нәтижелері

ОН1 Кәсіби қызметте негізгі ғылыми, педагогикалық, басқарушылық, коммуникативті білім мен дағдыларды қолдану.

Пререквизиттер

Бакалавриат

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Басқару психологиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	26124 (3011146)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	3
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	20сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	40сағат
Барлығы	90сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Курстың мазмұны басқару психологиясының тәсілдері мен бағыттарын, басқарудың психологиялық заңдылықтарын, басқару мәселелерін жоспарлау мен шешу ерекшеліктерін меңгеруге бағытталған. Білім алушылар конфликттік жағдайларды шешудің психологиялық әдістерімен танысады, жұмысты ынталандыру тәсілдерін, басқарудың тиімді стильдерін қолдану әдістерін меңгереді. Басқару процесінің тиімділігінің төмендеуінің негізінде жатқан психологиялық себептерді талдау дағдылары қалыптасады.

Пәнді оқыту мақсаты

"Басқару психологиясы" пәнінің мақсаты қазіргі жағдайда психикалық құбылыстар жүйесі, мінез- құлықтың психологиялық айнымалылары және адамның саналы қызметі туралы ғылыми негізделген идеяларды қалыптастыру болып табылады және магистранттарда алынған психологиялық білімді білім беру қызметінде қолдану дағдыларын қалыптастыруға мүмкіндік береді

Оқыту нәтижелері

ОН1 Кәсіби қызметте негізгі ғылыми, педагогикалық, басқарушылық, коммуникативті білім мен дағдыларды қолдану.

Пререквизиттер

Бакалавриат

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Педагогикалық тәжірибе

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	26137 (3011108)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	6

Педагогикалық практика	180сағат
Барлығы	180сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Педагогикалық практика магистратурада білім алушылар үшін оқу процесінің маңызды құрамдас бөлігі болып табылады. Практиканың бұл түрі магистранттарды университетте оқытушылық қызметке даярлау тұрғысынан жалпы кәсіптік дайындық функцияларын орындайды. Негізгі міндетіне жоғары оқу орындарындағы оқу-әдістемелік жұмыстың негіздерін зерделеу, магистрлік бағдарламадағы бейіндік пәндер бойынша оқу пәндерінің жекелеген түрлерін өткізудің педагогикалық дағдыларын меңгеру жатады.

Пәнді оқыту мақсаты

Жоғары оқу орындарында оқыту мен оқыту әдістемесінің практикалық дағдыларын қалыптастыру. Оқыту және кәсіби деңгейді арттыру процесінде алынған теориялық білімді бекіту.

Оқыту нәтижелері

ON1 Кәсіби қызметте негізгі ғылыми, педагогикалық, басқарушылық, коммуникативті білім мен дағдыларды қолдану.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Модуль 2. Мал және өсімдік тектес шикізатты қайта өңдеуге арналған техника

Технологиялық машиналардың параметрлерін өлшеу және бақылау әдістері мен аспаптары

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26118 (3011116)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Білім алушы «Технологиялық машиналардың параметрлерін өлшеу мен бақылау әдістері және құралдары» пәнді игеруді аяқталғаннан кейін өлшеу теориясының негізгі түсініктерін, физикалық шамалар мен өлшем бірліктерін және өлшеудің жалпы заңдары мен ережелерін біледі. - Сыртқы факторлардан (қоршаған орта температурасының өзгеруі, электр және магнит өрістерінің әсері және т.б.) туындаған өлшеу қателіктерін өтеу әдістерін таңдай алады. Алған білімдерін практикалық мақсаттарда пайдалану дағдылары бар.

Пәнді оқыту мақсаты

Магистранттарға өлшеудің әртүрлі әдістері мен құралдарын үйрету, қолданылатын өлшеу құралдарының қателіктері мен дәлдік кластарын анықтауға үйрету, сонымен қатар кейбір өлшеу құралдарын техникалық параметрлерге сәйкес келетін басқа құралдармен алмастыру.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

Пререквизиттер

Бакалавриат

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Тамақ өнімдерінің реологиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26074 (3011113)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат

Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

"Тамақ өнімдерінің реологиясы" пәні тамақ өнімдерінің инженерлік реологиясының негіздерін зерделеуге, технологиялық процестер сатысында шикізат, дайын өнім көрсеткіштерін бақылауға, реттеуге және басқару негізінде тамақ өнімдерінің құрылымдық-механикалық қасиеттерін анықтауға арналған әдістер мен аспаптар, тамақ массаларының құрылымын қалыптастыру саласында студенттердің білімін, іскерлігін және дағдыларын қалыптастыруға негізделген, сонымен қатар нәтижесінде студенттер қажетті біліктілікке ие болады.

Пәнді оқыту мақсаты

Реология (нақты денелердің деформациясы және ағымы туралы ғылым) саласындағы білімді қалыптастыру, қолданыстағы және жаңа өнімдердің негізгі қасиеттерін зерттеу, өнімді өңдеу процесінде әртүрлі факторлардың әсері кезінде заңдылықтарды белгілеу, машиналар мен аппараттарды есептеу әдістерін және өндірістің барлық сатыларында өнімнің сапасын оңтайландыру, бақылау және басқару бойынша практикалық ұсынымдарды әзірлеу.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON3 Технологиялық жабдықтар есептерінде пайдалану үшін тамақ өнімдерінің құрылымдық-механикалық сипаттамаларын анықтау.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Мал тектес шикізатты механикалық өңдеуге арналған машиналар

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26122 (3011120)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

"Мал тектес шикізатты механикалық өңдеуге арналған машиналар" пәнін оқудың нәтижелері магистранттардың жануарлардан алынатын мал тектес шикізатты механикалық өңдеуге арналған машиналардың конструкцияларын зерттеу кезінде туындайтын кәсіби мәселелерді шешуде ғылыми әдіснамалық тәсілдерді қалыптастыру үшін қажетті білім алуға және тамақ өндірісінің технологиялық ағындарын механикаландырудың негізгі міндеттерін орындауға, ағынды желілерді үйлестіру принциптерін білуге бағытталған.

Пәнді оқыту мақсаты

Мал тектес шикізатты механикалық өңдеуге арналған машина құрылымын оқып үйрену кезінде кәсіби мәселелерді шешуге магистранттың ғылыми-әдістемелік білімін қалыптастыру

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON7 Мал және өсімдік тектес шикізатты өңдеуге арналған техниканы талдау.

Пререквизиттер

Бакалавриат

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Тамақ өндірісінің технологиялық ағындарын механизациялау

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26121 (3011119)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Тамақ өндірісінің технологиялық ағындарын механизациялау» пәні жалпы адамзатты сапалы тамақ өнімдерімен қамтуға байланысты мәселелерді, ауыл шаруашылығының тамақ өнімдерін өндіру салаларының дамуын, сол сияқты тамақ өнімдері технологияларының теориялық негізін және адамзаттың негізгі қажеттілігі үшін жартылай фабрикаттар мен дайын өнім түрлерін өндіру процесінде механикалық өңдеудің бірқатар тәсілдерінің дайын өнім сапасына әсер етуін қарастырады

Пәнді оқыту мақсаты

Магистранттан технологиялық процестің оңтайлы нұсқасын таңдау және шығарылатын өнімдердің сапасын арттыра отырып, ағынды-механикаландырылған желіні жаңғырту саласындағы кәсіби мәселелерді шешуде ғылыми-әдіснамалық тәсілдерді қалыптастыру үшін қажетті білім алу.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON6 Технологиялық машиналар мен жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принципі, негізгі техникалық сипаттамалары туралы білімдерін көрсету.

Пререквизиттер

Бакалавриат

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Технологиялық процестерді математикалық және компьютерлік моделдеу негіздері

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26116 (3011114)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

"Технологиялық процестерді математикалық және компьютерлік модельдеу негіздері" пәнін меңгеру нәтижесінде магистрант технологиялық процестерді математикалық және компьютерлік модельдеу әдістері саласында жүйеленген білім нәтижелерін қалыптастырады және модельдеудің негізгі мақсаттары мен кезеңдерін, сондай-ақ математикалық және компьютерлік модельдеудің түрлерін игереді, қызметтің әртүрлі салаларындағы математикалық және компьютерлік модельдерді таңдау, құрастыру және талдау жүргізуге мүмкіндігі бар.

Пәнді оқыту мақсаты

Өндірістік процестердің математикалық моделдерін тұрғызу және қолдану, математикалық моделдерді пайдалану үшін қажетті моделдеуші алгоритмдерді жетілдіру саласы бойынша жүйелі білім алу.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Сұйық біртекті жүйелерді ажыратуға арналған заманауи жабдықтар

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26119 (3011117)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

"Сұйық біртекті жүйелерді ажыратуға арналған заманауи жабдықтар" пәнін игеру нәтижесінде магистранттар сұйық біртекті жүйелердің жіктелімдері мен қасиеттерін, сұйық біртекті жүйелерді бөлудің негізгі әдістерінің түрлерін, бөлу процестерін есептеудің негізгі принциптерін; тұндыру мен сүзу арқылы сұйық біртекті жүйелерді бөлуге арналған негізгі типтік жабдықтың құрылысын; бөлу процестерін қарқындалу және құрылымының тиімділігін арттыру әдістерін зерттеу үшін қажетті білім алуға бағытталған құзыреттіліктерді қалыптастырады.

Пәнді оқыту мақсаты

Магистранттарда сұйық біртекті емес жүйелердің бөлінуіндегі кәсіби сұрақтарын шешуде ғылыми - әдістемелік жолдарды құрастыруға қажетті білімдерді алуы болып табылады.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON8 Тамақ шикізатын престоуге арналған жабдықтың негізгі түрлерін, престоудің технологиялық процесінің кинетика негіздері мен динамикасын ажырату және тамақ шикізатын престоуге арналған машиналарды есептеуді орындау.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Тағамдық шикізаттарды ұсақтауға арналған заманауи машиналар

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26123 (3011121)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Магистратураға арналған «Тағамдық шикізаттарды ұсақтауға арналған заманауи машиналар» пәні тағамдық шикізатты ұсақтауға арналған машиналардың құрылымын зерттеуге, негізгі есептерін орындауға және заманауи ұсақтауға арналған машиналар туралы жалпы білімдерді жетілдіруге бағытталған. Курс барысында ұсақтау процесінің теориясы, орташа және жұқа ұсақтауға арналған машиналар, оларды жіктелуі, еттартқыштардың құрылымы (өндірістік еттартқыштар) және еттартқыштардың технологиялық есебінің әдістемесі мен ұсақтау түрлеріне арналған машиналардың құрылымы қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Тағамдық шикізатты ұсақтауға арналған машиналардың құрылымын, негізгі есептерін орындау және заманауи ұсақтауға арналған машиналар жайлы білімдерін жетілдіру.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON7 Мал және өсімдік тектес шикізатты өңдеуге арналған техниканы талдау.

Пререквизиттер

Бакалавриат

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Жылуалмасу

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26117 (3011115)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнді игеру нәтижесінде білім алушы жылу өткізгіштік, конвективті жылу алмасу, масса алмасу, сәулелену заңдары бойынша

қажетті негізгі теориялық білімді алады, сонымен қатар жылу электр станциялары жұмысының ерекшеліктерімен танысып, тамақ өндірісі аппараттарының жылулық есептеулерінде жылу өткізгіштіктің, конвективті жылу алмасудың, сәулеленудің негізгі заңдарын қолданады. Зертханалық жағдайда эксперименттер жүргізеді, жылулық жабдықтың технологиялық процесс шарттарына және өндіріс талаптарына сәйкестігін инженерлік есептеулермен растауға мүмкіндік алады.

Пәнді оқыту мақсаты

жылу-масса алмасу процестерін есептеу және заңдылықтары мен талдау әдістерінде жалпылама білімдерді алуға, жылу-энергетикалық құрылғылар мен аппараттардың сипаттамаларын анықтаудың практикалық дағдыларын өңдеу.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Бейньютондық сұйықтардың ағуы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26120 (3011118)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Магистранттардың "Бейньютондық сұйықтардың ағуы" пәні бойынша білімдерін қалыптастыру. Болашақ мамандарға алдағы еңбек қызметінде алған білімдерін қолдана білу. Ньютондық емес сұйықтықтардың реологиясы, тамақ өнімдерін зерттеудің реологиялық негіздері, тамақ өнімдерінің реологиялық қасиеттерінің технологиялық процестерге әсері, бейньютондық сұйықтардың құрылымдық-механикалық сипаттамалары, тұтқыр ортаның ағымы, араластыру және тасымалдау, тамақ өнімдерін қалыптастыру процестерін қарқындатудың негізгі принциптері туралы ақпарат алу.

Пәнді оқыту мақсаты

Магистранттардың «Бейньютондық сұйықтықтардың ағуы» пәні бойынша білімдерін қалыптастыру. Осы алған білімдерін болашақ маман алдағы еңбек жолында қолдана алуы.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON5 Сұйық біртекті емес жүйелерді бөлуге арналған технологиялық жабдықтың жіктелуі мен жұмыс принципін танып білу.

Пререквизиттер

Бакалавриат

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Технологиялық машиналар мен жабдықтар - даму болашағы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	26126 (3011109)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

"Технологиялық машиналар мен жабдықтардың даму перспективалары (салалар бойынша)" сүт және ет өнеркәсібіндегі машиналар мен жабдықтардың негізгі түрлері мен түрлерін жетілдірудің неғұрлым перспективалы бағыттарымен танысуға арналған пән болып табылады. Жабдықтың осы түрлерін зерттеудегі басты назар әртүрлі өндірістік мақсаттарда

қолданылатын атқарушы механизмдер мен жұмыс органдарын құрайтын негізгі және мақсатты механизмдердің жалпы құрылымына негізделген

Пәнді оқыту мақсаты

Бұл курстың мақсаты- тамақ технологиясы саласындағы кәсіби мәселелерді шешуде магистранттан ғылыми- әдіснамалық тәсілдерді қалыптастыру үшін қажетті білім алу.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

Пререквизиттер

Технологиялық машиналардың параметрлерін өлшеу және бақылау әдістері мен аспаптары

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Тағамдық шикізатты өңдеу әдістері

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26135 (3011127)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Тағамдық шикізатты өңдеу әдістері» курсы бойынша магистранттардың тамақ өндірісі саласындағы кәсіби мәселерді шешуде оңтайлы ғылыми әдістемелік шешімдер табуын қалыптастыру үшін білімдерін шыңдайды. Әртүрлі процестерді зертеудің тәжірибелік және теориялық әдістері, ұқсастық теориясын құратын әдістердің мәліметтер синтезі, гидромеханикалық процесс түрлерінің құрамы және олардың ортақ мақсаты, дисперсті жүйелер және әртекті жүйелер, араластыру, сүзу, тұндыру процестерінің технологиялық міндеттері туралы түсінік қалыптастырады.

Пәнді оқыту мақсаты

Бұл курстың мақсаты- тамақ технологиясы саласындағы кәсіби мәселелерді шешуде магистранттан ғылыми- әдіснамалық тәсілдерді қалыптастыру үшін қажетті білім алу.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON7 Мал және өсімдік тектес шикізатты өңдеуге арналған техниканы талдау.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері Тамақ өнімдерін өңдеудің механикалық процестерінің теориялық негіздері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Биотехнологиядағы жабдықтар

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26133 (3011125)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

"Биотехнологиядағы жабдықтар" курсы магистранттарды тағамдық биотехнологиялық өндірістерде қолданылатын негізгі жабдықтармен, шикізат сапасын технологиялық бағалаумен және биотехнологиялық өндірістердің негізгі есептерімен таныстырады және магистранттарды тағамдық биотехнологиялық өндірістердің машиналары мен аппараттарын жетілдіру және пайдаланумен байланысты зерттеу қызметіне дайындайды, сондай-ақ биотехнологиялық өндіріс үшін іргелі даярлау нәтижесінде алынған білімді технологиялық жабдықпен байланысты міндеттерді шешуге пайдалануға үйретеді.

Пәнді оқыту мақсаты

Бұл курстың мақсаты- магистрантқа биотехнология жабдықтары саласындағы кәсіби мәселелерді шешуде ғылыми-әдіснамалық тәсілдерді қалыптастыру үшін қажетті білім беру.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON6 Технологиялық машиналар мен жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принципі, негізгі техникалық сипаттамалары туралы білімдерін көрсету.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері Бакалавриат

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Тамақ өнімдерін престоу арқылы өңдеу

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26127 (3011110)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Тамақ өнімдері өндірісінде престоу процесін қарқындатудың тиімді жолдарын анықтау, зерттеу объектілерін ұйымдастыру және құрастыру. Аралас процестер арқылы престоу процесін қарқындатуда, өнімділік пен престоу қысымның үйлесімді өзара қатынастары арқылы шикізаттың тиімді бөлінуін математикалық модельдеу жүйесі негізінде сипаттау. Престоу процесін қарқындатудың тәуелділігін әртүрлі құрылмалық және анықталған параметрлердің қатынастары арқылы сипаттап, үйлесімді параметрлерін тәжірибе жүзінде анықтау.

Пәнді оқыту мақсаты

Орта және шағын өндірістерде тамақ өнімдерін өндірудің тиімді жолдарын, аралас процестерді қолдана отырып, престоу процесін қарқындатудың тәжірибелік және теориялық, ғылыми жолдарын оқып зерттеу

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON8 Тамақ шикізатын престоуге арналған жабдықтың негізгі түрлерін, престоудің технологиялық процесінің кинетика негіздері мен динамикасын ажырату және тамақ шикізатын престоуге арналған машиналарды есептеуді орындау.

Пререквизиттер

Мал тектес шикізатты механикалық өңдеуге арналған машиналар

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Астық өңдеудегі заманауи жабдықтар

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26130 (3011122)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

"Астық өңдеудің заманауи жабдықтары" пәні технологиялық процестер мен астықты қайта өңдеуге, сақтауға арналған жабдықтар мәселелері бойынша білімді қалыптастырады. Пәннің міндеттеріне магистранттарға астықты өндіру, ұн, жарма және құрама жем дайындаудың барлық сатыларына сапалы ғылыми көзқарас қалыптастыру, шикізаттың қасиеттерін зерттеу, оны минималды шығынмен, сапамен және дайын өнім массасының бірлігін өндіруге кететін аз шығын сияқты оңтайлы жағдайларда өңдеуді қамтамасыз етуге үйрету.

Пәнді оқыту мақсаты

Астық өңдеу саласының технологиялық жабдықтары мен машиналары саласындағы білім негіздерін ашу.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

Пререквизиттер

Тамақ өндірісінің технологиялық ағындарын механизациялау

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Азық-түлік өнімдерін буып-түюге арналған заманауи жабдықтар

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26128 (3011111)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Магистранттардың жалпы тамақ өнеркәсібінде тамақ өнімдерін буып-түю үшін қолданылатын заманауи технологиялық автомат-машиналар мен басқа да жабдықтар туралы теориялық және практикалық білім алуы. Бұл пәннің мақсаты-тамақ өнеркәсібінің байланысты салаларында буып-түюге және орамдауға арналған технологиялық машиналардың негізгі түрлері мен әдістерін зерттеу. Жабдықтың осы түрлерін зерттеу жабдықты негізгі және мақсатты механизмдердің жалпы құрылымы тұрғысынан қарастыруға негізделген.

Пәнді оқыту мақсаты

Білім алушыларға азық-түлік өнімдерін буып-түюге арналған заманауи жабдықтар туралы арнайы пәндерді одан әрі оқуға қажетті білім алу, автоматтандырылған жабдықтарды тиімді пайдалану.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

Пререквизиттер

Тамақ өндірісінің технологиялық ағындарын механизациялау

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Тамақ өнімдерін өңдеудің гидромеханикалық процестерінің теориялық негіздері

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26134 (3011126)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Берілген пән магистранттарды гидромеханикалық процестердің теориялық негіздерімен таңыстыруға, сол салада практика жүзінде білім мен тәжірибе алуға арналған. Тамақ өнімдерін өңдеудің гидромеханикалық процестерін оқып үйренуге білім алушылардың қабілеттілігі мен дайындығын қалыптастырады. Араластыру, сүзу және тұндыру сияқты гидромеханикалық процестердің қозғаушы күші, технологиялық тағайындалуы, құрамы туралы түсінік береді. Араластыру және араластыруға түсетін орталар, тәсілері мен мақсатын түсіндіреді.

Пәнді оқыту мақсаты

Бұл курстың мақсаты-тамақ технологиясы саласындағы кәсіби мәселелерді шешуде магистранттан ғылыми-әдіснамалық тәсілдерді қалыптастыру үшін қажетті білім алу.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON5 Сұйық біртекті емес жүйелерді бөлуге арналған технологиялық жабдықтың жіктелуі мен жұмыс принципін танып білу.

Пререквизиттер

Технологиялық машиналардың параметрлерін өлшеу және бақылау әдістері мен аспаптары

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Тамақ өнімдерін өңдеудің механикалық процестерінің теориялық негіздері

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26129 (3011112)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнді игеру нәтижесінде білім алушы тамақ өнімдерін механикалық процестер арқылы өңдеудің негіздері бойынша қажетті негізгі теориялық білімді алады, сонымен қатар тамақ өндірісіндегі механикалық процестер ерекшеліктерімен танысып, тамақ өндірісі аппараттарының механикалық есептеулерінде негізгі күштік заңдарды қолдана алады. Зертханалық жағдайда эксперименттер жүргізеді, механикалық өңдеуге арналған жабдықтың технологиялық процесс шарттарына және өндіріс талаптарына сәйкестігін инженерлік есептеулермен растауға мүмкіндік алады.

Пәнді оқыту мақсаты

Тамақ өнімдерін өңдеудің механикалық процесінің теориялық негіздерін зерделеу, магистранттарды механикалық процестің теориялық негіздерімен таныстыру, осы салада тәжірибе мен білім алу.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON7 Мал және өсімдік тектес шикізатты өңдеуге арналған техниканы талдау.

Пререквизиттер

Технологиялық процестерді математикалық және компьютерлік моделдеу негіздері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ғылыми тәжірибенің теориясы және техникасы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26131 (3011123)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Ғылыми тәжірибенің теориясы және техникасы» пәні жалпы ғылыми тәжірибенің теориялық және практикалық бөлімдерімен магистранттарды таныстыруға және бұл салада практика жүзінде білім мен тәжірибе қалыптастыруға бағытталған. Курстан алған білімдері ғылыми тәжірибенің теориясы және техникасын оқып үйренуге қабілеттілігі мен дайындығын арттыруға ықпалын тигізеді. Сонымен қатар тамақ өндірісі процестерінің теориялық және тәжірибелік әдістері, ұқсастық теориясы, моделдеу түрлері мен олардың тағайындалуы туралы мәліметтер алады.

Пәнді оқыту мақсаты

Ғылыми тәжірибенің теориясы және техникасымен магистранттарды таныстыру, практика жүзінде бұл салада білім мен тәжірибе алу.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ

диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

ON9 Ғылыми эксперименттің теориясы мен техникасын қолдану; ғылыми эксперимент теориясы мен техникасының басқа ғылымдармен байланысын, техникалық қызметті басқару қабілетін, ғылыми эксперименттің теориясы мен техникасын пайдалану дағдыларын түсіну.

Пререквизиттер

Технологиялық машиналар мен жабдықтар - даму болашағы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Араластыру теориясы және техникасы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26132 (3011124)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Араластыру теориясы мен техникасы» пәнін игеру осы саламен байланысты кәсіби мәселелерді шешуге арналған білім алушының ғылыми-әдістемелік тәсілдерін қалыптастыруға ықпал етеді. Пәнді оқу барысында араластырғыштар, араластыруға түсетін орталар, араластыру мақсаты мен тәсілдері, қалақшалы, пропеллерлі, турбиналы араластырғыштар түрлері, оларды таңдау, жұмысшы кезеңдегі қуатты есептеу, араластырудың шектік теңдеуі, араластырғыштың графоаналитикалық есебі және араластыруды қарқындату үшін қажет тәсілдерді қолдану сияқты негізгі тараулар қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Араластыру теориясы мен техникасы саласындағы кәсіби мәселелерді шешу үшін магистранттардың ғылыми-әдістемелік тәсілдерді қалыптастыруға ықпал ету.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON5 Сұйық біртекті емес жүйелерді бөлуге арналған технологиялық жабдықтың жіктелуі мен жұмыс принципін танып білу.

Пререквизиттер

Мал тектес шикізатты механикалық өңдеуге арналған машиналар

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Модуль 3.Ғылыми эксперименттер жүргізу және алынған деректерді өңдеу техникасы мен технологиясы

Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және магистрлік диссертацияны орындау I

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	26136 (3011141)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	11
Ғылыми-зерттеу жұмысы	330сағат
Барлығы	330сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және магистрлік диссертацияны орындау Болашақ педагогтардың нақты дайындығы болып табылады, оқытушының жоғары деңгейлі жұмысына өте жақын жағдайларда жүргізіледі. Практика барысында магистранттар білім алушылар тобымен ағарту жұмысының жобасын ресімдейді, сондай-ақ бейінді пәндерді іздеу негізінде оқу процесінің аяқталған кезеңін көрсететін сабақтар тұжырымдамасын орындайды, сондай-ақ оқыту әдістерінің озық технологияларын меңгергендігін көрсетеді.

Пәнді оқыту мақсаты

отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерін жинау, сондай-ақ практикалық дағдыларды бекіту, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, диссертациялық зерттеуде эксперименттік деректерді өңдеу және түсіндіру.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

ON6 Технологиялық машиналар мен жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принципі, негізгі техникалық сипаттамалары туралы білімдерін көрсету.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Азық-түлік шикізатын импульсті және дірілді кесуге арналған жабдықтар

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26141 (3011131)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

"Азық-түлік шикізатын импульсті және дірілді кесуге арналған жабдықтар" курсы оқу процесінде магистранттың тамақ өнеркәсібіндегі мембраналық процестер мен технологиялар саласындағы кәсіби мәселелерді шешуде ғылыми-әдіснамалық тәсілдерді қалыптастыру үшін, сондай-ақ магистрлік жобаларды орындау кезінде және практикалық тұрғыда қолдануға қажетті білім алуға мүмкіндігі бар. Сонымен қатар технологиялық жабдықтар мен машиналар саласындағы білім негіздерін жетілдіреді.

Пәнді оқыту мақсаты

Азық-түлік шикізатын импульсті және дірілді кесуге арналған жабдықтар саласындағы білім негіздерін ашу

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON6 Технологиялық машиналар мен жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принципі, негізгі техникалық сипаттамалары туралы білімдерін көрсету.

Пререквизиттер

Азық-түлік өнімдерін буып-түюге арналған заманауи жабдықтар

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Гидрогазодинамика және жылуассалмасу

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26139 (3011129)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Гидрогазодинамика және жылуассалмасу» пәні газ бен сұйықтың негізгі түрлері мен қасиеттерін, жылу алмасу мен масса алмасудың, сонымен қатар гидрогазодинамиканың заңдарын білуге, шыққан нәтижені ғылыми зерттеу жасағанда, тамақ өндірісінде қолданылатын процестер мен құбылыстардың гидравликалық және термодинамикалық есептеулерін жүргізу үшін қолдана алуға үйретеді. Гидрогазодинамика заңдылықтары, энергияның түрлену тәсілдері, сұйық пен газдың статикасы мен динамикасы туралы түсінік қалыптастырады.

Пәнді оқыту мақсаты

Пәнді оқытудың мақсаты-

гидрогазодинамика заңдарын, энергияның түрлену негіздерін, термодинамика және жылу және масса алмасу заңдарын игеру.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

ON5 Сұйық біртекті емес жүйелерді бөлуге арналған технологиялық жабдықтың жіктелуі мен жұмыс принципін танып білу.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Тағамдық шикізатты импульсті кесу

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26146 (3011136)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Тағамдық шикізатты импульсті кесу» пәні келесі мәселерді қарастырады: азық-түлік шикізатын кесу негіздерімен, азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерін ұсақтау кезінде әр түрлі сапалық көрсеткіштері бойынша зерттеу, ұсақтау режимдерін білу, сүйек шикізатын механикалық өңдеу нысаны ретінде қарастыру, қатты денелерді ұсақтау, кесу, бөлу аймағын зерттеу, импульсті бөлшектеу және мпульсті кесу процесін қолданып сүйектің механикалық қасиеттерін зерттеу міндеттері.

Пәнді оқыту мақсаты

магистранттардың тамақ шикізатын импульстік кесудің мембраналық процестері саласындағы кәсіби міндеттерді шешуге ғылыми-әдіснамалық тәсілдерді қалыптастыру үшін қажетті білім алуы.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON6 Технологиялық машиналар мен жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принципі, негізгі техникалық сипаттамалары туралы білімдерін көрсету.

Пререквизиттер

Технологиялық машиналар мен жабдықтар - даму болашағы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Тамақ өнімдерін буып – түюге арналған машиналар

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26147 (3011137)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Магистранттардың жалпы тамақ өнеркәсібінде тамақ өнімдерін буып-түю үшін қолданылатын заманауи технологиялық автомат-машиналар мен басқа да жабдықтар туралы теориялық және практикалық білім алуы. Бұл пәннің мақсаты-тамақ өнеркәсібінің байланысты салаларында буып-түюге және орамдауға арналған технологиялық машиналардың негізгі түрлері мен әдістерін зерттеу. Жабдықтың осы түрлерін зерттеу жабдықты негізгі және мақсатты механизмдердің жалпы құрылымы тұрғысынан қарастыруға негізделген.

Пәнді оқыту мақсаты

Пәнді оқытудың мақсаты-

машина-автоматтар, тамақ өндірісінің ағынды желілері және тамақ өнімдерін өңдеу, беру, орнын ауыстыру және орауға арналған басқа да құрылғылар саласындағы білім негіздерін алу болып табылады.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON6 Технологиялық машиналар мен жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принципі, негізгі техникалық сипаттамалары туралы білімдерін көрсету.

ON8 Тамақ шикізатын престоуге арналған жабдықтың негізгі түрлерін, престоудің технологиялық процесінің кинетика негіздері мен динамикасын ажырату және тамақ шикізатын престоуге арналған машиналарды есептеуді орындау.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және магистрлік диссертацияны орындау II

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	26149 (3011142)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	4
Ғылыми-зерттеу жұмысы	120сағат
Барлығы	120сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Магистранттың ғылыми- зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және магистрлік диссертацияны орындау Болашақ педагогтардың нақты дайындығы болып табылады, оқытушының жоғары деңгейлі жұмысына өте жақын жағдайларда жүргізіледі. Практика барысында магистранттар білім алушылар тобымен ағарту жұмысының жобасын ресімдейді, сондай-ақ бейінді пәндерді іздеу негізінде оқу процесінің аяқталған кезеңін көрсететін сабақтар тұжырымдамасын орындайды, сондай-ақ оқыту әдістерінің озық технологияларын меңгергендігін көрсетеді.

Пәнді оқыту мақсаты

отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерін жинау, сондай-ақ практикалық дағдыларды бекіту, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, диссертациялық зерттеуде эксперименттік деректерді өңдеу және түсіндіру.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

ON6 Технологиялық машиналар мен жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принципі, негізгі техникалық сипаттамалары туралы білімдерін көрсету.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қоғамдық тамақтану жабдықтары

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26144 (3011134)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Жалпы "Қоғамдық тамақтану жабдықтары" курсына қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында кеңінен кездесетін технологиялық жабдықтардың түрлері, сонымен қатар қазіргі уақытта тамақтандыру саласында қолданылатын негізгі, бөлу, сұрыптау, сепарациялау, кесу, қалыптау және т. б. процестеріне арналған қондырғылардың түрлері, жабдықтардың техникалық жетілдірілуінің мәселелері мен жағдайы, механикалық жабдықта қойылатын негізгі талаптар және пайдаланудың жалпы мәселелері туралы мәліметтер қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Білім алушылардың магистратура бағдарламасы бойынша технологиялық машиналар және қоғамдық тамақтандыруда

қолданылатын басқа да жабдықтар туралы теориялық және практикалық білім алуы.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON6 Технологиялық машиналар мен жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принципі, негізгі техникалық сипаттамалары туралы білімдерін көрсету.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері Тамақ өндірісінің технологиялық ағындарын механизациялау

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Өнертабыстық қызмет негіздері

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26145 (3011135)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Өнертабыстық қызмет негіздері» пәнінің негізінде өнертабыстық жұмыстар орындау кезінде кездесетін кәсіби мәселелерді шешу үшін ғылыми – әдістемелік білімдерін қалыптастыру бойынша білім алушылардың білімдері жетілдіріледі. Қазақстан Республикасының, алыс және жақын шет елдердің заңдылықтары бойынша жеке немесе өндірістік зияткерлік нысандарды қорғау негіздерімен, патенттік құжаттардың ерекшелігі және құрылымымен, өнертабыс сипаттамаларының құрылымымен, идентификациялау мәліметтерімен танысады.

Пәнді оқыту мақсаты

Ғылыми-зерттеу жұмысының және өнертапқыштық қызметтің негіздерін, түрлерін, тәсілдері мен әдістерін зерттеу.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Технологиялық процестерді модельдеу негіздері

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26329 (3011139)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Технологиялық процестерді модельдеу негіздері» пәні магистранттарға тамақ өндірісіндегі процестерді моделдеу саласында кездесетін кәсіби мәселелерді шешу кезінде қажет болатын негізгі түсініктерді береді. Сонымен қатар моделдердің жіктелуі, тамақ өндірісі процестерінің математикалық моделін құрастыру, компьютерлік моделдердің технологиясы, кездейсоқ заңдылықтардың туындау әдістері, моделдеу нәтижелерін талдау, үздіксіз жүйелерді моделдеу әдістері және өндірістік процестерді моделдеу сияқты қажетті негізгі білімдерін қалыптастырады.

Пәнді оқыту мақсаты

Математикалық модельдерді құру және пайдалану принциптері саласында жүйеленген білім алу

математикалық модельдерді жүзеге асыру үшін модельдеу алгоритмдерін жасау үшін өндірістік процестер мен әдістер.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері Технологиялық процестерді математикалық және компьютерлік моделдеу негіздері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ғылыми зерттеу негіздері

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26148 (3011138)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Ғылыми зерттеу негіздері» пәні ғылыми зерттеу аймағында кездесетін кәсіби мәселелерді шешу үшін ғылыми-әдістемелік білімдерді қалыптастыру бойынша магистранттардың түсініктерін жетілдіреді. Тамақ өндірісі өнімдерін өңдеу процестерін зерттеу және талдау, тәжірибені жоспарлау, зерттеу, нәтижелерді талдау және тәжірибелік мәліметтерді өңдеу әдістері, ғылым мен өндірістегі нәтижелер, ғылыми зерттеу негіздерін, физикалық модельдерін және тәжірибе жасай білу, математикалық және физикалық модельдерді жетілдіру бойынша мәлімет береді.

Пәнді оқыту мақсаты

Білім алушылардың ғылыми-зерттеу қызметінің дағдыларын дамыту; білім алушыларды ғылыми білімге тарту, олардың ғылыми-зерттеу жұмыстарын жүргізуге дайындығы мен қабілеті.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

Пререквизиттер

Технологиялық машиналардың параметрлерін өлшеу және бақылау әдістері мен аспаптары

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Заманауи ғылыми зерттеу әдістері

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26143 (3011133)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Заманауи ғылыми зерттеу әдістері» пәнін оқу ғылыми зерттеу жұмыстарының заманауи әдістерін қолдануды қалыптастырады, мәселелерді шешудегі оңтайлы ғылыми-әдістемелік шешімдер табуын қалыптастыру үшін білімдерін шыңдайды. Оңтайландырудың типтік міндеттері, оларды шешудің негізгі тәсілдері, оңтайландыру міндеттерінің жіктелуі, математикалық модельдердің мысалдары, оңтайлы шешімдерді қабылдау кезіндегі жұмыстардың тізбектілігі мен ресурстарды талдау міндеттері бойынша қажетті мағлұматтар беріледі.

Пәнді оқыту мақсаты

отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерін жинау, сондай-ақ практикалық дағдыларды бекіту, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, диссертациялық зерттеуде эксперименттік деректерді өңдеу және түсіндіру.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

Пререквизиттер

Технологиялық процестерді математикалық және компьютерлік моделдеу негіздері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Сұйық біртекті емес жүйелерді бөлуге арналған техника және технология

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26138 (3011128)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнді меңгеру нәтижесінде магистранттар біртекті емес жүйелердің жіктелуі мен қасиеттері, біртекті емес жүйелерді бөлудің негізгі әдістерінің түрлері, бөлу процестерін есептеудің негізгі қағидаттарын зерделеу; жауын-шашын және сұзу арқылы біртекті емес жүйелерді бөлуге арналған негізгі үлгілік жабдықтың құрылысы; бөлу процестерін күшейтудің және құрылғының тиімділігін арттырудың негізгі әдістері бойынша қажетті білім алуға бағытталған құзыреттер қалыптасады.

Пәнді оқыту мақсаты

Сұйық гетерогенді жүйелерді бөлуге арналған заманауи жабдықтар- бұл центрифугалық жабдықтардың жаңа конструкцияларын, атап айтқанда эксперименттік сепараторлар мен центрифугаларды эксперименттік зерттеудегі негізгі процестерді зерттейтін және центрифугалық бөлу теориясын одан әрі дамытатын магистранттар үшін оқылатын техникалық ғылым.

Орталықтан тепкіш бөлу үшін машиналар мен аппараттардың әртүрлі салаларында кеңінен қолдану маманнан технологиялық жабдықтың осы түрі саласында терең білімді талап етеді. Қазіргі заманғы маман технологияның талаптарына сәйкес белгілі бір өндірістік процестерді басқара біліп қана қоймай, сонымен қатар оларды осы саладағы ғылымның соңғы жетістіктеріне жауап беретін жоғары техникалық деңгейде оңтайлы жүргізуді қамтамасыз етуі керек.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON5 Сұйық біртекті емес жүйелерді бөлуге арналған технологиялық жабдықтың жіктелуі мен жұмыс принципін танып білу.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері Технологиялық машиналар мен жабдықтар - даму болашағы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Техникалық термодинамика

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26140 (3011130)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Техникалық термодинамика» пәнін оқу магистранттардың жылу алмасу жабдығының сенімді және тиімді жұмысын қамтамасыз ету мақсатында физикалық және химиялық құбылыстарды талдау үшін термодинамика әдістері, идеалды және нақты газдың термодинамикалық процестері мен циклдерін талдау және есептеудің қазіргі заманғы әдістері, термодинамикалық жүйелердің тепе- теңдігі және фазалық ауысымдары, оқшауланған біртекті жүйелердің тепе- теңдік шарттары, айнымалы термодинамиканың негізгі түсініктері бойынша білімдерін қалыптастырады.

Пәнді оқыту мақсаты

термодинамика процестерін талдау мен есептеудің іргелі заңдылықтары, заңдылықтары мен әдістері туралы кең білім алу, жылу энергетикалық құрылғылар мен аппараттардың жылу-масса алмасу процестерінің сипаттамаларын анықтаудың практикалық дағдыларын қалыптастыру.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

ON5 Сұйық біртекті емес жүйелерді бөлуге арналған технологиялық жабдықтың жіктелуі мен жұмыс принципін танып білу.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық тәсілдері

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	26142 (3011132)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнді меңгеру нәтижесінде білім алушыларда тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық тәсілдері, сондай-ақ инженерлік физика-химиялық механика (инженерлік реология) туралы түсініктер қалыптасады. Сондай-ақ, ол шикізатты өңдеудің физикалық тәсілдері және тамақ өнімдерін өңдеудің электрофизикалық әдістері, олардың анықтамалары мен ерекшеліктері, инфрақызыл сәулелермен тамақ өңдеу, жоғары жиілікті өңдеу, электрофлотация және электростатикалық өңдеу туралы терең білім алады.

Пәнді оқыту мақсаты

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық тәсілдері, сонымен қатар инженерлі физика-химиялық механика (инженерлі реология) туралы білімдерін игеру.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON5 Сұйық біртекті емес жүйелерді бөлуге арналған технологиялық жабдықтың жіктелуі мен жұмыс принципін танып білу.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері Мал тектес шикізатты механикалық өңдеуге арналған машиналар

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Зерттеу практикасы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	26150 (3011140)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	13
Өндірістік практика	390сағат
Барлығы	390сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Зерттеу практикасы- магистранттың теориялық-әдіснамалық дайындығын жүйелеуді күшейтуге, оның ғылыми-зерттеу жұмысының технологиясын нақты игеруіне, сондай-ақ техника ғылымдарының магистрі даярлау деңгейіне қойылатын талаптарға сәйкес ғылыми-эксперименттік қызметті орындаудың нақты қабілеттерін жетілдіруге бағытталған ғылыми-зерттеу жұмысының бір түрі. Практикадан өту процесінде магистранттарға магистрлік диссертацияның проблемаларын ескеретін алдын ала зерттелген жоспарға сәйкес тәжірибелік зерттеулерді орындау ықтималдығы беріледі.

Пәнді оқыту мақсаты

Диссертацияға байланысты теориялық және эксперименттік жұмыстар

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

ON6 Технологиялық машиналар мен жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принципі, негізгі техникалық сипаттамалары туралы білімдерін көрсету.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және магистрлік диссертацияны орындау III

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	26151 (3011143)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	9
Өндірістік практика	270сағат
Барлығы	270сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және магистрлік диссертацияны орындау Болашақ педагогтардың нақты дайындығы болып табылады, оқытушының жоғары деңгейлі жұмысына өте жақын жағдайларда жүргізіледі. Практика барысында магистранттар білім алушылар тобымен ағарту жұмысының жобасын ресімдейді, сондай-ақ бейінді пәндерді іздеу негізінде оқу процесінің аяқталған кезеңін көрсететін сабақтар тұжырымдамасын орындайды, сондай-ақ оқыту әдістерінің озық технологияларын меңгергендігін көрсетеді.

Пәнді оқыту мақсаты

отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерін жинау, сондай-ақ практикалық дағдыларды бекіту, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, диссертациялық зерттеуде эксперименттік деректерді өңдеу және түсіндіру.

Оқыту нәтижелері

ON2 Зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеу міндеттеріне сүйене отырып, қазіргі әдістерді түрлендіреді және жаңа әдістерді әзірлеу.

ON4 Отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерді сипаттау, сондай-ақ диссертациялық зерттеуде тәжірибелік деректерді өңдеу және интерпретациялау, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, тәжірибелік тәжірибелерді бекіту.

ON6 Технологиялық машиналар мен жабдықтардың құрылымы, жұмыс істеу принципі, негізгі техникалық сипаттамалары туралы білімдерін көрсету.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қорытынды аттестаттау

Магистрлік диссертация

Академиялық кредит саны

8

4.Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте

«7M07103 - Технологиялық машиналар мен жабдықтар»

Пән атауы	Цикл / компо- не нт	Семестр	Кредиттер саны	Барлық сағат саны	Дәріс	Пр. / Сем.	Зерт	ОБА ӨЖ	БАӨ Ж	Білімді бақылау нысаны
Модуль 1. Социоллингвистикалық және ғылыми-педагогикалық қызмет										
Шет тілі (кәсіби)	БП/ ЖООК	1	3	90		30		20	40	Емтихан
Ғылым тарихы мен философиясы	БП/ ЖООК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Жоғары мектептің педагогикасы	БП/ ЖООК	1	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Басқару психологиясы	БП/ ЖООК	1	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Педагогикалық тәжірибе	БП/ ЖООК	3	6	180						Практика бойынша қорытынды баға
Модуль 2. Мал және өсімдік тектес шикізатты қайта өңдеуге арналған техника										
Технологиялық машиналардың параметрлерін өлшеу және бақылау әдістері мен аспаптары	БП/ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тамақ өнімдерінің реологиясы	БП/ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Мал тектес шикізатты механикалық өңдеуге арналған машиналар	БП/ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тамақ өндірісінің технологиялық ағындарын механизациялау	БП/ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Технологиялық процестерді математикалық және компьютерлік моделдеу негіздері	БП/ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Сұйық біртекті жүйелерді ажыратуға арналған заманауи жабдықтар	БП/ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тағамдық шикізаттарды ұсақтауға арналған заманауи машиналар	БП/ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Жылуассалмасу	БП/ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Бейньютондық сұйықтардың ағуы	БП/ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Технологиялық машиналар мен жабдықтар - даму болашағы	КП/ ЖООК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тағамдық шикізатты өңдеу әдістері	КП/ТК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Биотехнологиядағы жабдықтар	КП/ТК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тамақ өнімдерін престоу арқылы өңдеу	КП/ТК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Астық өңдеудегі заманауи жабдықтар	КП/ТК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Азық-түлік өнімдерін буып-түюге арналған заманауи жабдықтар	КП/ТК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тамақ өнімдерін өңдеудің гидромеханикалық процестерінің	КП/ТК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан

теориялық негіздері										
Тамақ өнімдерін өңдеудің механикалық процестерінің теориялық негіздері	КП/ТК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Ғылыми тәжірибенің теориясы және техникасы	КП/ТК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Араластыру теориясы және техникасы	КП/ТК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Модуль 3.Ғылыми эксперименттер жүргізу және алынған деректерді өңдеу техникасы мен технологиясы										
Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және магистрлік диссертацияны орындау I	КП/ЖООК	2	11	330						Практика бойынша қорытынды баға
Азық-түлік шикізатын импульсті және дірілді кесуге арналған жабдықтар	КП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Гидрогазодинамика және жылумассаалмасу	КП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тағамдық шикізатты импульсті кесу	КП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тамақ өнімдерін буып – түюге арналған машиналар	КП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және магистрлік диссертацияны орындау II	КП/ЖООК	3	4	120						Практика бойынша қорытынды баға
Қоғамдық тамақтану жабдықтары	КП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Өнертабыстық қызмет негіздері	КП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Технологиялық процестерді модельдеу негіздері	КП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Ғылыми зерттеу негіздері	КП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Заманауи ғылыми зерттеу әдістері	КП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Сұйық біртекті емес жүйелерді бөлуге арналған техника және технология	КП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Техникалық термодинамика	КП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық тәсілдері	КП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Зерттеу практикасы	КП/ЖООК	4	13	390						Практика бойынша қорытынды баға
Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және магистрлік диссертацияны орындау III	КП/МК	4	9	270						Практика бойынша қорытынды баға
Қорытынды аттестаттау										
Магистрлік диссертация		4	8	240						