



БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

6B07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

6B072 - Өндірістік және өңдеу салалары
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0720

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

B068 - Азық-түлік өнімдерінің өндірісі
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

Бакалавр
(дайындық деңгейі)

Семей

Білім беру бағдарламасы

6B07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

6B072 - Өндірістік және өңдеу салалары
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0720

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

B068 - Азық-түлік өнімдерінің өндірісі
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

бакалавр
(дайындық деңгейі)

АЛҒЫ СӨЗ

Әзірленді

Қазақстан Республикасы ҒжЖБМ 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығы (жаңа редакцияда - 20.02.2023 № 66) ЖжЖООкББМЖМС негізінде 6В072 - Өндірістік және өңдеу салалары даярлау бағыты бойынша 6В07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасы Академиялық комитетінде

АК құрамы	Аты- жөні, толық	Ғылыми лауазымы, атағы, қызметі	Қолы
АК жетекшісі	Нұрымхан Гүлнұр Несіптайқызы	инженерлік-технологиялық факультетінің деканы, т.ғ.к.	
БББ менеджері	Смольникова Фарида Харисовна	"Тамақ өндірістерінің технологиясы және биотехнология" кафедрасының қауымдастырылған профессоры , т. ф. к.	
АК мүшесі	Какимова Жайнагуль Хасеновна	"Тамақ өндірістерінің технологиясы және биотехнология" кафедрасының меңгерушісі, т. ф. к.	
АК мүшесі	Камбарова Арай Сагинбековна	"Тамақ өндірістерінің технологиясы және биотехнология" кафедрасының аға оқытушысы, PhD	
АК мүшесі	Каликанов Али Маратович	ШҚ "Қалиқанұлы", "Айша" сүт цехының директоры	
АК мүшесі	Мусина Анар Маулеткановна	"Семнан" ЖШС директоры	
АК мүшесі	Амангелдиева Сабина Ерболқызы	ПП-001 тобының студенті , 6В07202 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" ББ	
АК мүшесі	Нургазина Аружан Сериковна	ПП-101 тобының студенті , 6В07202 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" ББ	

ПІКІР БЕРІЛДІ

Аты- жөні, толық	Қызметі, жұмыс орыны	Қолы
Сайлаубаев Аскар Сейлжанович	"Шығыс-Сүт Корпорациясы" ЖШС директоры	

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 6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
5. ЖОО компонентінің оқу пәндерінің тізімі
6. Элективті пәндер каталогы
7. Оқу жұмыс жоспары

1.Кіріспе

1.1.Жалпы деректер

«6B07202 Азық- түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша кадрлар даярлауды инженерлік- технологиялық факультетінің "Тамақ өндірісінің технологиясы және биотехнология" кафедрасы жүзеге асырады.

Білім беру бағдарламасының ерекше ерекшелігі жоғары білікті профессор- оқытушылар құрамы болып табылады - профессорлық- оқытушылар құрамының 70% - ға жуығы PhD, кандидат және доктор ғылыми дәрежелеріне ие, білім беру бағдарламасының материалдық- техникалық жабдықтылығы бар; халықаралық кредиттік ұтқырлық, сыртқы және ішкі ұтқырлық енгізілді; жұмыс берушілермен және білім беру бағдарламасының түлектерімен тығыз байланыс орнатылды, жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді жалғастыру мүмкіндігі бар.

Білім беру бағдарламасы жоғары оқу орны жағдайында ерекше білім беру қажеттіліктері бар студенттерді оқытуды, сондай-ақ оның әлеуметтенуін және қоғамға кірігуін көздейді.

1.2.Қорытындылау критерийлері

Даярлау бойынша білім беру үрдісінің аяқталуының негізгі критерийі бакалавр білім алушылардың теориялық оқытудың кемінде 205 кредитін, сондай-ақ практиканың кемінде 27 кредитін игеруі, 8 кредит қорытынды аттестаттау болып табылады.

Барлығы 240 кредит.

1.3.Типтік оқу мерзімі: 4 years

2. Білім беру бағдарламасының паспорты

2.1. Білім беру бағдарламасының мақсаты	Заманауи өнеркәсіптік өндіріс талаптарына барынша сәйкес келетін тамақ өнеркәсібінің бәсекеге қабілетті білікті маманын қалыптастыру.
2.2. Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы	
Білім беру саласының жіктелуі және коды	6B07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Даярлау бағытының жіктелуі және коды	6B072 - Өндірістік және өңдеу салалары
Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуіндегі код	0720
Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды	B068 - Азық-түлік өнімдерінің өндірісі
Білім беру бағдарламасының коды және атауы	6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
2.3. Түлектің біліктілік сипаттамасы	
Берілетін дәреже / біліктілік	
Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі	<ul style="list-style-type: none"> - Технолог - өндірістік зертхананың техник-технологы - Технолог-калькулятор - Цех шебері - Өндірістік зертхананың Техник-лаборанты - Ғылыми-зерттеу зертханаларында маман - Оқу орындарындағы зертханашы - Жобалау ұйымдарының маманы - Білім бөлімдеріндегі әдіскер
СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі	6
Кәсіби қызмет саласы	Бакалаврдың кәсіби қызметінің саласы - тамақ өнеркәсібінің салалары, технологиялық үдерістерді өңдеуді және тамақ өндірісінің өнімдерін өндірістік алуды қамтамасыз ету, жобалау-конструкторлық және ғылыми-зерттеу ұйымдары, сондай - ақ әртүрлі меншік түріндегі фирмалар.
Кәсіби қызмет нысаны	<ul style="list-style-type: none"> - Ет комбинаттары - Шұжық цехтары - Балық консервілеу зауыттары - Тұшпара цехтары - Молокозаводы – Кондитерлік цехтар - Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары (асханалар, дәмханалар, мейрамханалар) - Тамақ өндірісінің және ветеринариялық-санитариялық бақылау зертханалары; - Ғылыми-зерттеу институттары мен зертханалар - Конструкторлық ұйымдар - Оқу орындары
Кәсіби қызмет түрлері	-технологиялық процестерді жүргізуді ұйымдастыру; технологиялық операцияларды жетілдіру және ресурс үнемдейтін технологиялық процестерді игеру бойынша жұмысқа қатысу; экология, еңбекті қорғау, өрт жарылыс қауіпсіздігі және өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жарақтандырылуы мен өндірістік қызметін талдау;

	<ul style="list-style-type: none"> -еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру, басқарушылық шешімдерді қабылдау; кәсіпорындардың және маркетингтік қызметтің техникалық-экономикалық көрсеткіштерін талдау; тамақ өнімдерін стандарттау және сертификаттау бойынша жұмыстарды орындау; - тамақ өнеркәсібі кәсіпорындары мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық сұлбаларын әзірлеу және жобалау; ; -өнеркәсіп салаларында ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік тәжірибені зерделеу және талдау; - білім беру саласындағы жұмыс.
<p>Бітіруші түлек моделі</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану; - Өндірістік мәселелерді анықтау және кәсіби міндеттерді шешу үшін жаратылыстану-ғылыми білімдер мен әдіснаманың негіздерін пайдалану; - Техникалық және кәсіптік шеберлік негіздерін меңгеру кезінде жалпы инженерлік дайындықты көрсету; - Технологиялық процестерді жетілдіру үшін жалпы инженерлік дайындық барысында алынған ғылыми білімді қолдану; - Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімдерін қолдану; - Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету; - Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру; - Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологияларын әзірлеу; - Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару; - Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды әзерлеу.

3.Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны

1 модуль. Қоғамдық және гуманитарлық білім негіздері

Шетел тілі

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29276 (3012548)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Практикалық және семинарлық сабақтар	45сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Шетел тілі» пәнінің мазмұны студенттердің лингвомәдени, әлеуметтік-мәдени, когнитивтік және коммуникативтік құзіреттіліктерін В2 деңгейде қалыптастыруды қамтиды. Пән өнімді және қабылдаушы тілдік материалды терең және кеңейтілген түрде меңгеруге бағытталған. Нәтижесінде студент В2 деңгейіндегі талаптарға сай сөйлеу әрекетінің барлық түрлерін түсіне білуі керек және пән мен тілдің мазмұнын меңгеру керек.

Пәнді оқыту мақсаты

Жалпы еуропалық құзыреттіліктің В2 деңгейінде шетелдік білім беру процесінде студенттердің лингво-мәдени, әлеуметтік-мәдени, танымдық және коммуникативті құзыреттілігін қалыптастыру. Дайындық деңгейіне байланысты білім алушы курсты аяқтау сәтінде білім алушының тілдік деңгейі жалпы еуропалық құзыреттіліктің В1 деңгейінен жоғары болған кезде жалпы еуропалық құзыреттіліктің В2 деңгейіне жетеді.

Оқыту нәтижелері

ОН1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

Шетел тілі

Қазақ тілі

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29281 (3012552)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Практикалық және семинарлық сабақтар	45сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән мектеп бағдарламасы аясында білім алушылардың меңгерген білімдерін тереңдете түсуге, сондай-ақ лексика мен білімнің грамматикалық жүйесін толық түсіну негізінде тілдік және сөйлеу құралдарын пайдалануға; рухани жаңғырудың жалпыұлттық идеясы шеңберінде студенттердің әлеуметтік-гуманитарлық дүниетанымын қалыптастыруға; тілді кеңселік қарым-қатынас құралы ретінде және қарым-қатынас процесінде ұтқыр ойды еркін білдіруге; халықтың ұлттық мәдениетін тануға, ұлттық таным ерекшеліктерін ажырата білуге бағытталған.

Пәнді оқыту мақсаты

Фразеологизмдер арқылы ұлттық мәдениетті тануды, рухани мәдениетке жататын тілдік бірлік ретіндегі маңызын; қазақ фразеологизмінің қалыптасуындағы ұлттық-мәдени маңызы бар фактілерді анықтау дағдыларын қалыптастырады.

Оқыту нәтижелері

ОН1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

Қазақ тілі

Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
-----------	-------------------------

Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29282 (3012613)
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

Интеграцияланған пән құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет, экономика, кәсіпкерлік және көшбасшылық, экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері саласындағы негізгі мәселелер мен қағидаттарды қамтиды. Нормативтік құқықтық актілерді пайдалану ерекшеліктері, Қоғамның іскерлік, этикалық, қоғамдық, экономикалық, кәсіпкерлік және экологиялық нормаларын пайдалана білу. Экологиялық-құқықтық, экономикалық, кәсіпкерлік қатынастардың, көшбасшылық қасиеттердің және сыбайлас жемқорлыққа қарсы күрес қағидаттарының ерекшелігі.

Пәнді оқыту мақсаты

Антропогендік әсер ету және төтенше жағдайлар жағдайында тірі организмдердің, тұтастай биосфераның жұмыс істеуінің негізгі заңдылықтарын және олардың тұрақты даму тетіктерін зерделеуден тұрады; сыбайлас жемқорлық ұғымын, оған қарсы күрестің заңдылығын, мемлекеттік қылмыстық-атқару саясатының мазмұнын түсінуден; білім алушыларда Экономикалық теория негіздері бойынша базалық іргелі тұрақты білімді қалыптастырудан, экономикалық ойлау іскерлігі мен дағдыларын сіңіруден; студенттерді кәсіпкерлік теориясы мен практикасымен, өз ісін құру негіздерімен таныстырудан; көшбасшылық қасиеттерді дамыту және жетілдіру.

Оқыту нәтижелері

ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Орыс тілі

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29280 (3012551)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Практикалық және семинарлық сабақтар	45сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән тұлғааралық, әлеуметтік, кәсіби, мәдениетаралық қарым-қатынас салаларында орыс тілінде когнитивті және коммуникативті іс-әрекеттерді жүзеге асыра алатын білім алушының тілдік тұлғасын дамытуға; студенттерге коммуникацияның әртүрлі салаларында және әртүрлі жағдайларда орыс тілін практикалық меңгеруге, функционалды-семантикалық типтер мен жанрлардың ерекшеліктерін игеруге, сөздік қорын арнайы лексикамен байытуға, монологиялық және диалогтік сөйлеу дағдыларын қалыптастыруға және жетілдіруге арналған.

Пәнді оқыту мақсаты

Бағдарламаның мақсаты ұлттық сана мен мәдени код негізінде интернационализм сапаларының дамуын, әлемдік мәдениеттер мен тілдерге әлемдік деңгейдегі білімнің, пайдаланылуы мен трансферті елді жаңғыртуды және болашақ мамандардың жеке мансаптық өсуін қамтамасыз етуге қабілетті озық заманауи технологиялардың аудармашысы ретінде толерантты қарым-қатынасты болжайтын рухани жаңғыртудың жалпыұлттық идеясы мәнмәтінінде студенттердің әлеуметтік-гуманитарлық дүниетанымын қалыптастыру болып табылады.

Оқыту нәтижелері

ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

Орыс тілі

Дене шынықтыру

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
-----------	-------------------------

Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29275 (3012544)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	2
Практикалық және семинарлық сабақтар	60сағат
Барлығы	60сағат
Білімді бақылау нысаны	Дифференциалдық сынақ

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнді меңгеру деңгейіне қойылатын талаптар контекстінде дене тәрбиесі бойынша білім алу процесі барысында оқытушы мен студенттің бірлескен ынтымақтастығын, студенттерді бұқаралық спорттық жарыстарға қатысуға дайындауды көздейді; дене мәдениетіне және дене шынықтыру жаттығулары мен спортпен жүйелі шұғылдануға мотивациялық-құндылық қатынастарын қажеттілікті қалыптастырады; дене шынықтыру мен спортты өмірлік маңызды физикалық қасиеттерді дамытуда пайдалану туралы базалық білім береді.

Пәнді оқыту мақсаты

Бағдарламаның мақсаты кәсіби қызметке даярлау үшін, болашақ еңбек қызметінде денелік жүктемелерді, жүйке-психикалық қысымдарды және жайсыз факторларды табанды өткеруге денсаулықты сақтау, нығайтуды қамтамасыз ететін студенттердің әлеуметтік-жеке тұлғалық құзыреттіліктерін және дене шынықтырудың құралдары мен әдістерін мақсатты түрде пайдалану қабілеттерін қалыптастыру болып табылады.

Оқыту нәтижелері

ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

Дене шынықтыру

Қазақ тілі

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29287 (3012553)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Практикалық және семинарлық сабақтар	45сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән тілдік сауаттылықты, қоршаған ортамен еркін қарым-қатынасты және білім алушының ойлау және дүниетанымдық дағдыларын кеңейтуге, болашақ маманның ұлттық сана мен мәдени код негізінде дүниетанымын қалыптастыру арқылы әлемдік деңгейдегі білімді меңгеру процесінде тілдің рөлін түсінуге, болашақ мамандардың мемлекеттік тілді білуін жетілдіруге, мамандардың қазақ тілін пайдалану саласын арттыруға бағытталған.

Пәнді оқыту мақсаты

Тілді қолданудың барлық деңгейлерінде қарым-қатынас құзыреттіліктерін қалыптастыру арқылы қазақ тілін әлеуметтік, мәдениетаралық, кәсіби қарым-қатынас құралы ретінде сапалы меңгеруді қамтамасыз ету.

Оқыту нәтижелері

ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Қазақ тілі

Постреквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Шетел тілі

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29285 (3012549)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Практикалық және семинарлық сабақтар	45сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат

Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

«Шетел тілі» пәнінің мазмұны студенттердің лингвомәдени, әлеуметтік-мәдени, когнитивтік және коммуникативтік құзіреттіліктерін В2 деңгейде қалыптастыруды қамтиды. Пән өнімді және қабылдаушы тілдік материалды терең және кеңейтілген түрде меңгеруге бағытталған. Нәтижесінде студент В2 деңгейіндегі талаптарға сай сөйлеу әрекетінің барлық түрлерін түсіне білуі керек және пән мен тілдің мазмұнын меңгеру керек.

Пәнді оқыту мақсаты

Жалпы еуропалық құзыреттіліктің В2 деңгейінде шетелдік білім беру процесінде студенттердің лингво-мәдени, әлеуметтік-мәдени, танымдық және коммуникативті құзыреттілігін қалыптастыру. Дайындық деңгейіне байланысты білім алушы курсты аяқтау сәтінде білім алушының тілдік деңгейі жалпы еуропалық құзыреттіліктің В1 деңгейінен жоғары болған кезде жалпыеуропалық құзыреттіліктің В2 деңгейіне жетеді.

Оқыту нәтижелері

ОН1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Шетел тілі

Постреквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Қазақстан тарихы

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29288 (3012611)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	30сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Мемлекеттік экзамен

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән Қазақстан тарихының ежелгі дәуірден қазіргі заманға дейінгі негізгі кезеңдерін зерделеуге бағытталған: көшпелі мемлекеттіліктің қалыптасуы, түркі өркениетінің ерекшеліктері, отаршылдық дәуірінің мазмұны, Қазақстан тарихының кеңестік кезеңі, тәуелсіздік кезеңі қарастырылады. Тарихи дамудың қозғаушы күштері, үрдістері, заңдылықтары талданады; Қазақстан тарихының өзекті мәселелері: қазақ халқының этногенезі, мемлекеттіліктің қалыптасуы, ұлт-азаттық қозғалыстар, демографиялық даму. Тарихи оқиғалар мен фактілерді талдау, тарихи әдебиеттермен жұмыс жасау дағдылары қалыптасады.

Пәнді оқыту мақсаты

Пәннің мақсаты – Қазақстан тарихының ежелгі дәуірден қазіргі заманға дейінгі негізгі даму кезеңдері туралы объективті тарихи білім беру.

Оқыту нәтижелері

ОН1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

Философия

Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29290 (3012614)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	8
Дәрістер	30сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	45сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	55сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	110сағат
Барлығы	240сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Әлеуметтік-саяси білім модулі әрқайсысының өз пәні, терминологиясы мен зерттеу әдістері бар төрт ғылыми пәнді – әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психологияны оқытуды көздейді. Аталған ғылыми пәндер арасындағы өзара әрекет

ақпараттық толықтыру; біріктіру; осы пәндердің зерттеу ыңғайларының әдістемелік тұтастығы; нәтижеге бағытталған оқыту әдістемесінің жалпылығы; қалыптасқан қабілеттер ретінде нәтижелер типологиясын біртұтас жүйелік көрсету ұстанымдары негізінде жүзеге асырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

"Болашаққа бағдар: қоғамдық сананың жаңғыруы" мемлекеттік бағдарламасында айқындалған қоғамдық сананы жаңғырту міндеттерін шешу мәнінде (контекстінде) білім алушылардың әлеуметтік-гуманитарлық дүниетанымын қалыптастыру болып табылады.

Оқыту нәтижелері

ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

Философия

Орыс тілі

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29286 (3012550)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Практикалық және семинарлық сабақтар	45сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән тұлғааралық, әлеуметтік, кәсіби, мәдениетаралық қарым-қатынас салаларында орыс тілінде когнитивті және коммуникативтік қызметті жүзеге асыруға қабілетті білім алушының тілдік тұлғасын дамытуға; мамандықтың тілі ретінде ғылыми сөйлеу мәнерін оқытуға, екінші мәтіндерді жасауға, қарым-қатынастың коммуникативтік мақсаты мен кәсіби саласына сәйкес ауызша және жазбаша сөйлеуді өндіру дағдыларын қалыптастыруға, сөйлеу этикетінің, іскерлік риториканың біліктері мен дағдыларын дарытуға арналған.

Пәнді оқыту мақсаты

Бағдарламаның мақсаты ұлттық сана мен мәдени код негізінде интернационализм сапаларының дамуын, әлемдік мәдениеттер мен тілдерге әлемдік деңгейдегі білімнің, пайдаланылуы мен трансферті елді жаңғыртуды және болашақ мамандардың жеке мансаптық өсуін қамтамасыз етуге қабілетті озық заманауи технологиялардың аудармашысы ретінде толерантты қарым-қатынасты болжайтын рухани жаңғыртудың жалпыұлттық идеясы мәнінде студенттердің әлеуметтік-гуманитарлық дүниетанымын қалыптастыру болып табылады.

Оқыту нәтижелері

ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Орыс тілі

Постреквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Дене шынықтыру

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29284 (3012545)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	2
Практикалық және семинарлық сабақтар	60сағат
Барлығы	60сағат
Білімді бақылау нысаны	Дифференциалдық сынақ

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнді меңгеру деңгейіне қойылатын талаптар контекстінде дене тәрбиесі бойынша білім алу процессі барысында оқытушы мен студенттің бірлескен ынтымақтастығын, сабақ барысында бақылау мен өзін-өзі бақылауды жүзеге асыруды, еңбек факторларының қолайсыз әсеріне денсаулықты нығайту, шынықтыру және ағзаның тұрақтылығын арттыру туралы білім алуды, дене шынықтыру жаттығулары мен спорт түрлерін таңдау әдістемесін игеруді көздейді.

Пәнді оқыту мақсаты

Бағдарламаның мақсаты кәсіби қызметке даярлау үшін, болашақ еңбек қызметінде денелік жүктемелерді, жүйке-психикалық қысымдарды және жайсыз факторларды табанды өткеруге денсаулықты сақтау, нығайтуды қамтамасыз ететін студенттердің әлеуметтік-жеке тұлғалық құзыреттіліктерін және дене шынықтырудың құралдары мен әдістерін мақсатты түрде пайдалану қабілеттерін қалыптастыру болып табылады.

Оқыту нәтижелері

ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Дене шынықтыру

Постреквизиттер

Дене шынықтыру

Дене шынықтыру

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29293 (3012547)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	2
Практикалық және семинарлық сабақтар	60сағат
Барлығы	60сағат
Білімді бақылау нысаны	Дифференциалдық сынақ

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнді меңгеру деңгейіне қойылатын талаптар контекстінде дене тәрбиесі бойынша білім алу процессі барысында оқытушы мен студенттің бірлескен ынтымақтастығын, дене қасиеттерін дамыту және дене дайындығы деңгейін арттыру, спорт түрлерінің техникасын игеру; тәртіпке, ұжымшылдыққа, жолдастық өзара көмек көрсетуге тәрбиелеу; психикалық тұрақтылықты тәрбиелеу; төзімділікті, күшті, жылдамдықты, ептілікті, икемділікті - негізгі қозғалыс қасиеттерін дамыту және жетілдіруді көздейді.

Пәнді оқыту мақсаты

Бағдарламаның мақсаты кәсіби қызметке даярлау үшін, болашақ еңбек қызметінде денелік жүктемелерді, жүйке-психикалық қысымдарды және жайсыз факторларды табанды өткеруге денсаулықты сақтау, нығайтуды қамтамасыз ететін студенттердің әлеуметтік-жеке тұлғалық құзыреттіліктерін және дене шынықтырудың құралдары мен әдістерін мақсатты түрде пайдалану қабілеттерін қалыптастыру болып табылады..

Оқыту нәтижелері

ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Дене шынықтыру

Постреквизиттер

Дене шынықтыру

Абай әлемі

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29302 (3012600)
Курс	2
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

Пән тарихи фактілерді, Абай Құнанбайұлы, Шәкәрім Құдайбердіұлы шығармаларының идеялық-эстетикалық құндылықтарды қалыптастыратын философиялық-көркемдік негіздерін игерте отыра, студенттің өз пікірін айта білу, практикалық дағдыларды және адамгершілік, адалдық, көркем мінез сияқты адами қасиеттерді қабылдауды меңгертеді. Қазақ әдебиеті қаламгерлерінің данышпандық қырлары мен М.Әуезовтің Абай мұрасын зерттеу, насихаттаудағы рөлін, шығармаларының тарих, әдебиет, ғылым үшін маңызын айқындайды.

Пәнді оқыту мақсаты

Философиялық және дүниетанымдық болмыстың мағынасын қалыптастыру, Абай Құнанбайұлы, Шәкәрім Құдайбердіұлы, Мұхтар Әуезов шығармаларында көтерілген мәселелерді түсіну және алған білімді күнделікті өмір тәжірибесінде қолдану.

Оқыту нәтижелері

ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)

Постреквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29309 (3012615)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән білім алушылардың компьютерлік жүйелер, операциялық жүйелер мен желілер архитектурасының тұжырымдамалық негіздерін меңгеруге; цифрлық жаһандану дәуіріндегі қазіргі заманғы ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың рөлі мен мәнін сыни тұрғыдан түсіну қабілетін, жаңа "цифрлық" ойлауды, желілік және веб-қосымшаларды әзірлеу тұжырымдамалары туралы білімді, кәсіби қызметтің әртүрлі салаларында, ғылыми және практикалық жұмыста, өз бетінше білім алу және басқа да мақсаттар үшін заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологияларды пайдалану дағдыларын қалыптастыруға бағытталған.

Пәнді оқыту мақсаты

Ақпараттық технологиялар арқылы ақпараттарды жіберу және жинау тәсілдерін, ақпараттарды өңдеу және сақтау, іздеу әдістері, процестерді талдау және сыни бағалау мүмкіндіктерін қалыптастыру.

Оқыту нәтижелері

ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Мектеп курсы Шетел тілі

Постреквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Дене шынықтыру

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29308 (3012546)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	2
Практикалық және семинарлық сабақтар	60сағат
Барлығы	60сағат
Білімді бақылау нысаны	Дифференциалдық сынақ

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнді меңгеру деңгейіне қойылатын талаптар контекстінде дене тәрбиесі бойынша білім алу процесі барысында оқытушы мен студенттің бірлескен ынтымақтастығын; дене шынықтыру мен спорттың дене қабілеттерін арттыру, әлеуметтік-мәдени тәжірибесі және әлеуметтік-мәдени құндылықтарын дамыту бойынша, жан-жақты біліктер мен дағдыларды игеру; коммуникативтік дағдыларды, ойлауды, өзін-өзі дамытуды жетілдіру, дене шынықтыру-сауықтыру және жаттығу бағдарламаларын іске асыру тәжірибесін қалыптастыруды көздейді.

Пәнді оқыту мақсаты

Бағдарламаның мақсаты кәсіби қызметке даярлау үшін, болашақ еңбек қызметінде денелік жүктемелерді, жүйке-психикалық қысымдарды және жайсыз факторларды табанды өткеруге денсаулықты сақтау, нығайтуды қамтамасыз ететін студенттердің әлеуметтік-жеке тұлғалық құзыреттіліктерін және дене шынықтырудың құралдары мен әдістерін мақсатты түрде пайдалану қабілеттерін қалыптастыру болып табылады.

Оқыту нәтижелері

ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Дене шынықтыру

Постреквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Философия

Пән циклі	Жалпы білім беру пәндер
Пәннің компонент	Міндетті компонент
SubjectID	29347 (3012556)
Курс	3

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 студенттерде сананың ашықтығын, өзіндік ұлттық код пен өзіндік сана-сезімді түсінуді, рухани жаңғыртуды, бәсекеге қабілеттілікті, реализм мен прагматизмді, тәуелсіз сыни ойлауды, білім мен білімге табынуды, философия туралы әлемді танудың ерекше нысаны ретінде тұтас көзқарасты қалыптастыруға, негізгі дүниетанымдық ұғымдарды меңгеруге, сондай-ақ толеранттылық құндылықтарын, мәдениетаралық диалог пен әлем мәдениетін дамытуға және нығайтуға бағытталған.

Пәнді оқыту мақсаты

Студенттердің философияны дүниені танып-білудің ерекше формасы ретінде түсінуін қалыптастырып, олардың келешек кәсіби қызметтері аясында оның негізгі тараулары, мәселелері мен әдістері туралы тұтас білім беру.

Оқыту нәтижелері

ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.

Пререквизиттер

Қазақстан тарихы Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)

Постреквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

2 модуль. Жаратылыстану ғылыми білім

Математика

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29283 (3012558)
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

Бұл курстың мақсаты- оқушылардың математика саласында іргелі білім алуы болып табылады. Курс білім алушыларда математикалық ойлаудың жеткілікті жоғары мәдениетін қалыптастыруға және мәселелерді шешуге шығармашылық тұрғыдан қарау қабілеттерін дамытуға бағытталған. Жоғары математиканың іргелі негіздерін (Аналитикалық геометрия, сызықтық алгебра элементтері, Математикалық талдау, Дифференциалдық теңдеулер) зерттеумен қатар курста кәсіби мамандану саласындағы өндірістік есептерді шешуге математиканың әртүрлі қосымшаларын қарастыру болжанады.

Пәнді оқыту мақсаты

логикалық ойлау мен математикалық мәдениетті дамыту үшін негіз құру. Теориялық және қолданбалы есептерді шешу үшін математикалық аппаратты пайдаланудың негізгі дағдыларын, сондай-ақ нақты бейін шеңберінде оқытылатын басқа қолданбалы пәндерді меңгеру үшін математикалық даярлықтың қажетті деңгейін қалыптастыру және негізгі дағдыларын игеру; арнайы математикалық әдебиеттермен жұмыс істеу дағдылары.

Оқыту нәтижелері

ON2 Өндірістік мәселелерді анықтау және кәсіби міндеттерді шешу үшін жаратылыстану-ғылыми білімдер мен әдіснаманың негіздерін пайдалану

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Физика

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29278 (3012608)
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

Аталған пәнді оқу барысында студенттер физиканың барлық бөлімдерінің негізгі заңдарымен, тұжырымдарымен оқып танысады. Физика эксперименттік ғылым саласы болғандықтан теория мен практиканың, эксперименттердің біртұтастығына студенттер зертханалық жұмыстар мен есептер шығару арқылы көз жеткізеді. Физика техникалық мамандықтардың негізі болып табылатындақтан, студенттер пән бойынша алған алған білімдерін болашақта өз мамандықтарының кез келген саласында қолдана алуға мүмкіндіктер жасалады.

Пәнді оқыту мақсаты

Қоршаған әлемді танудың эксперименттік және теориялық әдістерінің орны туралы идеяларды қалыптастыру, физика есептерін өз бетінше шешу дағдыларын дамыту, қазіргі ғылыми әдебиеттерді оқуға ынталандыру.

Оқыту нәтижелері

ON2 Өндірістік мәселелерді анықтау және кәсіби міндеттерді шешу үшін жаратылыстану-ғылыми білімдер мен әдіснаманың негіздерін пайдалану

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Химия

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29301 (3012599)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән химияның негізгі ұғымдары мен заңдарын, атомның және химиялық байланыстың құрылымы туралы классикалық және кванттық-механикалық түсінікті зерделеуге; химиялық элементтердің периодтық заңдары мен периодтық жүйесінің құрылымын, химиялық байланыс типтерін қарастыруға; термодинамика, химиялық кинетика және химиялық тепе-теңдік, металдардың коррозиясы заңдарын, ерітінділердің концентрациясын білдіру тәсілдерін меңгеруге; алынған білімді қолдана білуге ықпал етуге, іс жүзінде кәсіби дайындықтағы мәселелерді шешу үшін бағытталған.

Пәнді оқыту мақсаты

Білім алушыларды заттардың құрылымы туралы заманауи идеялармен, химиялық процестердің негізгі теорияларымен, катализикалық және күрделі жүйелердің қасиеттерімен, сондай-ақ элементтердің қасиеттерімен таныстыру. Барлық кейінгі арнайы пәндерді тереңірек түсінуге және зерделеуге қажетті химиялық процестердің негізгі теорияларын білу, сондай-ақ білім алушыларға аналитикалық химия негіздері бойынша ғылыми және практикалық дайындық беру.

Оқыту нәтижелері

ON2 Өндірістік мәселелерді анықтау және кәсіби міндеттерді шешу үшін жаратылыстану-ғылыми білімдер мен әдіснаманың негіздерін пайдалану

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

Биохимия

3 модуль. Жалпы инженерлік дайындық

Тамақ өндірістерінің технологиясына кіріспе

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29277 (3012561)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	3

Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	0сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	20сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	40сағат
Барлығы	90сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Курс тамақ өнеркәсібінің салаларымен, тамақ кәсіпорындарының жіктелуімен, тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру туралы қазіргі заманғы ұғымдармен танысуды көздейді. Азық-түлік өндірісі үшін шикізаттың жіктелуі, өнім ассортименті, рецептурасы, өнімнің шығуы қарастырылады. Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарындағы технологиялық схемалар мен олардың графикалық құрылымын, технологиялық процестердің түрлерін, технологиялық операцияларды, процестерді, өндірістегі технологиялық процестер мен қауіпсіздік техникасын бақылауды ұйымдастыруды зерделеуді қарастырады.

Пәнді оқыту мақсаты

студенттерге технологиялық процесс, кәсіпорында өндірісті ұйымдастыру, негізгі физиологиялық процестер және олардың тамақ өнімдерінің сапасымен байланысы туралы алғашқы түсінік беру.

Оқыту нәтижелері

ON4 Технологиялық процестерді жетілдіру үшін жалпы инженерлік дайындық барысында алынған ғылыми білімді қолдану

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Оқу тәжірибесі

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29291 (3012543)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	2
Оқу практикасы	60сағат
Барлығы	60сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Студенттердің тамақтан кәсіпорындарындағы технология, ұйымдастыру және жұмыс механизмі туралы алғашқы түсініктерін алу. Тәжірибе барысында студенттер тамақ кәсіпорындарының негізгі бөлімшелерінің жұмысымен шикізат аймағы, кәсіпорындағы технологиялық процесті жалпы ұйымдастырумен танысады. Тамақ өнімдерін өндіруге арналған шикізат. Тамақ өнімдерін өндірудің негізгі технологиялық процестері мен операциялары. Азық-түлік өнімдерінің өндірістік рецептуралары. Дайын өнімді сақтау. Тамақ өнімдерінің сапасы.

Пәнді оқыту мақсаты

Кәсіпорынның құрылымымен танысу, технологиялық өндірістің негізгі процестерін зерттеу

Оқыту нәтижелері

ON3 Техникалық және кәсіптік шеберлік негіздерін меңгеру кезінде жалпы инженерлік дайындықты көрсету

ON4 Технологиялық процестерді жетілдіру үшін жалпы инженерлік дайындық барысында алынған ғылыми білімді қолдану

Пререквизиттер

Тамақ өндірістерінің технологиясына кіріспе Физиология, гигиена және тамақтану санитариясының технологиялық негіздері

Постреквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Инженерлік графика

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29295 (3012559)
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

Бұл пәнде графикалық жұмыстарды орындау және ресімдеу ережелері зерделенеді; геометриялық және проекциялық сызудың есептері шешіледі; сызбалар мен схемаларды орындау кезінде шартты графикалық белгілерді қолдану ережелері

зерделенеді. Білім алушылар осы пәнді зерделей отырып, түрлер, тіліктер мен қималар көмегімен бөлшектердің бейнелеуін орындау, эскиздер мен жұмыс сызбаларын, құрастыру сызбаларын орындау; позициялардың өлшемдері мен нөмірлерін салу, спецификацияларды жасау дағдыларын алады.

Пәнді оқыту мақсаты

жобалық құжаттаманы орындау мен рәсімдеудің негізгі ережелері зерттеледі. Техникалық ойды білдіру құралы ретінде сызбаны толық игеру және

өндірістік құжаттармен, сондай-ақ сызбада тұрақты дағдыларды игеруге курстық және дипломдық жобалау практикасымен бекітілген тиісті бейіндегі техникалық пәндердің бүкіл кешенін игеру нәтижесінде қол жеткізіледі

Оқыту нәтижелері

ON3 Техникалық және кәсіптік шеберлік негіздерін меңгеру кезінде жалпы инженерлік дайындықты көрсету

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

Ет, сүт өнеркәсібінің және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары

Тағам өнімдерінің микробиологиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29307 (3012610)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән микроорганизмдерді өсіруді; микроорганизмдер препараттарын дайындау әдістерін; стерилдеу әдістері мен құралдарын; мицелиалды саңырауқұлақтардың, ашытқылардың, бактериялардың морфологиясын; микроорганизмдерді қоректік ортаға егу техникасын; микроорганизмдерді сандық есепке алу әдістерін; сүт қышқылды бактериялардың таза өсірінділерін бөліп алуды; бактериялардың культуралдық және физиологиялық-биохимиялық белгілерін; тамақ өнімдерінің бүлінуін тудыратын бактериялардың сипаттамасын; тамақ өнімдерін микробиологиялық талдауды; суды санитариялық-бактериологиялық талдау; бөлме ішіндегі ауа микрофлорасын зерттеу; топырақтың санитарлық-микробиологиялық талдауын оқытады

Пәнді оқыту мақсаты

Білім алушыларды микроскопияпен ғана көруге болатын микробтар мен вирустар туралы, даму заңдылықтарын, олардың сыртқы ортада таралуын, жануарлардың, өсімдіктердің организмінде тудыратын өзгерістерін оқытады.

Оқыту нәтижелері

ON4 Технологиялық процестерді жетілдіру үшін жалпы инженерлік дайындық барысында алынған ғылыми білімді қолдану

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау Қайта өңдеу өндірістеріндегі технокимиялық бақылау

Биохимия

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29317 (3012560)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	0сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән негізгі биохимиялық процестердің заңдылықтарын зерттеуге, биомолекулалардың функциялары мен жасушалық метаболизм реакцияларына қатысатын құрылым арасындағы өзара байланысты анықтауға; биологиялық заттардың негізгі кластарын (құрылысы, қасиеттері және олардың жұмыс істеу механизмі), табиғи қосылыстардың биологиялық және физика-химиялық қасиеттерін, зат алмасудың негізгі жолдарын, реттеу тетіктерінің, метаболикалық процестердің өзара байланысын

зерттеуге; әр түрлі технологиялық өңдеудегі заттардың өзара айналымының мәні бағытталған.

Пәнді оқыту мақсаты

- маңызды биомолекулалардың, екіншілік метаболиттердің құрылымын анықтау әдістемесін оқу

Оқыту нәтижелері

ON4 Технологиялық процестерді жетілдіру үшін жалпы инженерлік дайындық барысында алынған ғылыми білімді қолдану

Пререквизиттер

Химия

Постреквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Ет, сүт өнеркәсібінің және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29348 (3012570)
Курс	3
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

Курста ет, сүт өнеркәсібі және тамақтану кәсіпорындары жабдықтарының жіктелуі қарастырылады, технологиялық процестердің (механикалық, жылу, микробиологиялық) мақсаты бойынша сұйықтарды сепарациялау жабдықтары, шикізатты сақтау, ұнтақтау, араластыру, қалыптау, кесу үшін технологиялық аппараттарды қолдану, пастерлеу және стерильдеу аппараттары, аспаздық өңдеудің әртүрлі түрлері, өлшеп-орау аппараттары. Жабдықтардың қазіргі заманғы каталогтарын оқылуы, жабдықтың технологиялық есептеулерін жүргізу, жабдықта жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасын қағидаларын оқылуы қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Студенттерді ет, сүт өнеркәсібі мен кәсіпорындардың технологиялық жабдықтарын пайдаланумен байланысты өндірістік-техникалық, жобалық және зерттеу қызметіне дайындау қоғамдық тамақтандыру

Оқыту нәтижелері

ON3 Техникалық және кәсіптік шеберлік негіздерін меңгеру кезінде жалпы инженерлік дайындықты көрсету

Пререквизиттер

Инженерлік графика

Постреквизиттер

Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29351 (3012571)
Курс	3
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 курсына жалпы мақсаттағы жабдықтар, макарон, нан пісіру, кондитерлік өнеркәсіп жабдықтары оқытылады, технологиялық процестердің мақсаты бойынша жабдықтың жұмыс принципі-араластыру, шайқау, сақтау, кесу, ұнтақтау, престоу, жылумен өңдеу, ашыту, буып-түю, жабдықтың сипаттамасы (өнімділігі, габариттік өлшемдері), жабдықтың маркалары, жабдықтың техникалық көрсеткіштері, өндірісте жабдықты пайдалану, инженерлік есептеулер, өндірісте қауіпсіздік техникасын сақтау, есептеу үшін жабдықтардың қазіргі заманғы каталогтарын қолдану оқытылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Студенттерді нан пісіру, макарон және кондитер өнеркәсібінің технологиялық жабдықтарын пайдаланумен байланысты өндірістік-техникалық, жобалық және зерттеу қызметіне дайындау

Оқыту нәтижелері

ON3 Техникалық және кәсіптік шеберлік негіздерін меңгеру кезінде жалпы инженерлік дайындықты көрсету

Пререквизиттер

Инженерлік графика

Постреквизиттер

Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау

4 модуль. Шикізат пен технологиялық үрдістердің жалпы сипаттамасы

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29296 (3012565)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Студенттерді оқыту кезінде жалпы процестер, заманауи әдістер, шикізатты өңдеу әдістері зерттеледі. Жылу, масса алмасу, микробиологиялық процестер, астық өңдеу кәсіпорындарында технологиялық ағынды құру теориясы зерттелуде. Шикізатқа қойылатын талаптармен танысу, оны қабылдау және сақтау. Қайта өңдеу кәсіпорындарындағы инновациялар, технологиялар қарастырылуда, оларды макарон, кондитерлік, нан- тоқаш, жарма, ұн тарту зауыттарында, крахмал, ашытқы, тамақ концентраттарында қолдану мүмкіндіктері игеріледі

Пәнді оқыту мақсаты

Қайта өңдеу өндірісінің технологиясын зерттеу, шикізатқа және дайын өнімге қойылатын талаптармен танысу

Оқыту нәтижелері

ON5 Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімді қолдану

Пререквизиттер

Оқу тәжірибесі Тамақ өндірістерінің технологиясына кіріспе Физиология, гигиена және тамақтану санитариясының технологиялық негіздері

Постреквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану

Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29304 (3012609)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Студенттерді белсенді оқытуға тарту осы курста өсімдіктер мен жануарлар шикізатының түрлерін, оның жіктелуін игеруге мүмкіндік береді. Негізгі технологиялық операциялар (механикалық, жылу, физикалық, химиялық, микробиологиялық), соңғы операциялар мен циклдары бар тамақ өндіру технологиялары қарастырылады. Дайындалған шикізатқа қойылатын талаптарды, тамақ өнімдерінің жаңа ассортименттік сызықтарын, технологиялық режимдер мен параметрлерді, кәсіпорындағы бақылау процестерін, оның циклдік сипатын, өнімнің талаптарын МЕМСТ, ТШ талаптарына сәйкестігін зерттеу.

Пәнді оқыту мақсаты

"Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы" пәнін оқытудың мақсаты - тамақ өндірісінің жалпы технологиясы, тамақ өнімдерінің химиялық құрамы, тағамдық және биологиялық құндылығы, тамақ өнімдерін сақтау кезінде болатын процестер, олардың өндіріс технологиясы туралы түсінік беру.

Оқыту нәтижелері

ON5 Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімді қолдану

Пререквизиттер

Оқу тәжірибесі Тамақ өндірістерінің технологиясына кіріспе Физиология, гигиена және тамақтану санитариясының технологиялық негіздері

Постреквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану

Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29319 (3012567)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән Қазақстанда және шет елдерде астықтың шаруашылығының қазіргі заманғы дамуын қарастырады. Білім алушы астық шикізатының түрлері, әр түрлі белгілері бойынша жіктелуі, дақылдардың химиялық құрамын зерттейді, дәнді дақылдардың морфологиясы және анатомиясы, дәнді дақылдардың технологиялық қасиеттері, сапалық көрсеткіштері, дәнді дақылдардың физикалық қасиеттері (табиғаты, ластануы, аэродинамикалық көрсеткіштері, астықтың ластануы, ұңғымалылығы, тығыздығы, ірілігі, біркелкілігі, электрофизикалық қасиеттері), дәнді түрлерінің сипаттамасы зерттеу қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Астық пен дәнді дақылдардың сапасына әсер ететін негізгі физикалық және химиялық факторлармен, технологиялық процестер мен операциялардың параметрлерімен танысу.

Оқыту нәтижелері

ON5 Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімді қолдану

Пререквизиттер

Физика

Постреквизиттер

Элеваторлы өнеркәсібінің технологиясы

Өндірістік тәжірибе I

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29310 (3012541)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Өндірістік практика	150сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Инженерлік - техникалық қызметкерлердің лауазымдық міндеттерін оқу, алынған базалық теориялық білімді бекіту. Азық-түлік өндірісінің негізгі жалпы технологиялық процестері, шикізат сапасының негізгі көрсеткіштері, шикізатты қабылдау және сапаға сәйкестік туралы білімдерін қолдану. Кәсіпорында технологиялық процестер, шикізатты сақтау, кәсіпорында дайын өнім сапасын бақылау (өндірістегі теххимиялық және микробиологиялық бақылау), жабдықтың сипаттамасы мен оның өнімділігі оқытылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Технологиялық жабдықтарды, негізгі технологиялық процестерді зерттеу, кәсіпорынның құрылымымен танысу

Оқыту нәтижелері

ON5 Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімді қолдану

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Ет, сүт өнеркәсібінің және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29318 (3012566)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат

Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Бұл курс өңдеудің физикалық әдістерінің жіктелуін, тамақ технологиясында заманауи қолдануды, өндірістік жағдайда практикалық қолдануды зерттеуді қамтиды.

Оптикалық әдістерді, электрмен байланыс әдістерін, электрплазмолизді, жоғары жиілікте өңдеу әдістерді, акустикалық әдістерді қолдану, тамақ өнімдерін айнымалы токпен, электрплазмолизбен өңдеу, инфрақызыл сәулеленуді қолдану, радиоактивті сәулеленумен өңдеу қаралады. Курс органолептикалық, физика-химиялық көрсеткіштердің өзгеруіне физикалық әдістердің әсерін зерттейді.

Пәнді оқыту мақсаты

Шикізатты өңдеудің физикалық әдістерін, тамақ саласы кәсіпорындарында өңдеудің қазіргі заманғы әдістерін қолдануды зерттеу

Оқыту нәтижелері

ON5 Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімді қолдану

Пререквизиттер

Физика

Постреквизиттер

Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы

5 модуль. Тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету

Физиология, гигиена және тамақтану санитариясының технологиялық негіздері

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29292 (3012562)
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

Пән санитарлық-эпидемиологиялық қызметтің жалпы ережелерін, санитарлық нормаларды, тамақ өнімдеріне қойылатын талаптарды қарастырады. Өндірістік санитариямен, гигиенамен, дератизацияны, дезинфекцияны, дезинсекцияны ұйымдастырумен танысу. Курс білім алушыларды макро - және микронутриенттермен, тағамның қорғаныш және улы компоненттерімен, судың сапасына, шикізатқа, дайын өнімге, жартылай фабрикаттарға, санитарлық талаптарға сәйкес кәсіпорындардың ағымдағы және жоспарлы бақылауына қойылатын талаптармен адамның ас қорыту жүйесі, ағзадағы энергия алмасуыды қарастырады.

Пәнді оқыту мақсаты

студенттен тамақ технологиясы және өндірістік санитария саласындағы кәсіби мәселелерді шешуде ғылыми-әдіснамалық тәсілдерді қалыптастыру үшін қажетті білім алу.

Оқыту нәтижелері

ON6 Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз

Пререквизиттер

Мектеп курсы

Постреквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Астық өнімдерінің тауартануы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29300 (3012569)
Курс	2
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

Курста тауартанудың негіздері мен әдістері, тағамдық құндылығы, химиялық құрамы, тұтынушылық қасиеттері, тауарлардың жіктеу белгілері қарастырылады. Астық тауарлары, сақтау шарттары, ассортименттік құрамы, инновациялық технологиялар мен тәсілдерді пайдалана отырып, астық өнімдеріне тауарлық бағалау жүргізу ережелері, астық тауарларын сақтау, сақтау режимдері мен мерзімдері, органолептикалық және физикалық-химиялық көрсеткіштер бойынша астық тауарларының сапасын бақылау мен бағалауды ұйымдастыру зерделеледі

Пәнді оқыту мақсаты

болашақ мамандарда тауарлар мен шикізаттың тұтынушылық қасиеттері, өндіріс технологиясы, тауартану, астық ғылыми тауарларының сапасына сараптама жасау, ассортимент, сақтау, тасымалдау және өткізу негіздері саласында теориялық білімді және тауар қозғалысының барлық кезеңдерінде өнім сапасын бақылауды ұйымдастыруда практикалық дағдыларды қалыптастыру.

Оқыту нәтижелері

ОН6 Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз

Пререквизиттер

Тамақ өндірістерінің технологиясына кіріспе Физиология, гигиена және тамақтану санитариясының технологиялық негіздері

Постреквизиттер

Ұн тарту өндірісінің технологиясы

Азық-түлік өнімдерінің тауартануы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29298 (3012568)
Курс	2
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

Пән тауартану негіздерімен танысуға, тауарлардың химиялық құрамын, ассортименттік құрамын, тағамдық тауарлардың тұтынушылық құндылығын, сақтауды, жіктеуді зерделеуге; заманауи әдістерді қолдану негізінде тамақ өнімдеріне тауарлық бағалауды ұйымдастыруға және жүргізуге бағытталған. Білім алушы оқытудың белсенді әдістерін пайдалана отырып, азық-түлік тауарларының қазіргі заманғы сақталуымен, сақтау кезінде, қоймаларда қабылдау кезінде, өнімді өткізу кезінде, тасымалдау кезінде азық-түлік тауарларын бақылау әдістемелерімен танысады

Пәнді оқыту мақсаты

Студенттердің теориялық білімдерін меңгеруі, кәсіби қызмет үшін қажетті азық-түлік тауарларының тұтынушылық қасиеттерін, тауарлық ассортиментін және сапасын қалыптастыру саласында іскерліктер мен дағдыларды меңгеруі

Оқыту нәтижелері

ОН6 Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз

Пререквизиттер

Тамақ өндірістерінің технологиясына кіріспе Физиология, гигиена және тамақтану санитариясының технологиялық негіздері

Постреквизиттер

Сары май және ірімшік технологиясы

Тамақ өнімдерін өндірудің зерттеулердің ғылыми негіздері

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29346 (3014266)
Курс	3
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат

Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнде ЖОО-да ғылыми-зерттеу жұмыстарын ұйымдастыру процестері зерделенеді, талданады, білім алушылар ғылыми-техникалық әдебиеттерді іздейді, эксперименттік зерттеулер жүргізеді, зерттеу әдістерін іріктеумен айналысады, деректерді, ақпаратты арнайы бағдарламаларда өңдейді. Пән білім алушының ғылыми жұмысы бойынша есеп құрастыруды көздейді, өнертабысқа, пайдалы модельге патент беру үшін өтінімдерді қалыптастыру қағидаларымен танысады. Өндіру және сақтау кезінде тамақ өнімдеріндегі физика-химиялық, микробиологиялық өзгерістер зерттеледі.

Пәнді оқыту мақсаты

Тамақ өндірісіндегі ғылыми зерттеулердің теориялық негіздерін зерделеу

Оқыту нәтижелері

ON6 Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы

Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	28274 (3012572)
Курс	3
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән ет, сүт өнімдерінің, қоғамдық тамақтану өнімдерінің, ұнның, крахмалдың, қанттың, кондитерлік, нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің, арақ-шарап өнімдерінің, ашытқылардың, алкогольсіз сусындардың сапасын зерттейді. Білім алушы зертханалық жұмыс барысында тұздың құрамын, рН, қышқылдығын, сілтілігін, негізгі тағамдық нутриенттерді (ақуыздар, майлар, көмірсулар, күл, қатты заттар) анықтайды. Кешенді тәсілді қолдану азық-түлік сапасының нормаланған көрсеткіштерін квалиметриялық әдістермен зерттеуге арналған. Курс қазіргі құрылғылармен таныстырады.

Пәнді оқыту мақсаты

Студенттерді өндірістің технологиялық тәртібімен және рецептурасымен, НТҚ талаптарына сай шығарылатын өнім, келіп түсетін шикізат сапасына сай тексеруді ұйымдастырумен таныстыру және білім беру.

Оқыту нәтижелері

ON6 Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз

Пререквизиттер

Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қайта өңдеу өндірістеріндегі технокимиялық бақылау

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29704 (3012573)
Курс	3
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Зертханалық жұмыстар	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 кезінде дайын өнім мен шикізатты зерттеу әдістері бойынша стандарттарды қолдану, сенсорлық, органолептикалық, химиялық, физикалық, микробиологиялық әдістерді жүргізу, дәнді дақылдар, жарма, нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдер, алкогольді және алкогольсіз сусындар, ашытқы, уыт және т.б. сапасын зерттеу нәтижелерін талдау және бағалау оқытылады. Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын бақылаудың инновациялық тәсілдерін пайдалану мәселелері

қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Өңдеу өндірістерінің кәсіпорындарында, өндірістік-технологиялық зертханаларда технокимиялық бақылауды ұйымдастыру және жүргізу мәселелері бойынша студенттерге қажетті білім беру.

Оқыту нәтижелері

ON6 Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз

Пререквизиттер

Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

6 модуль. Жануар мен өсімдік тектес өнімдерін өндіру технологиясы

Жарма өнеркәсібінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29324 (3012596)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән бойынша жарма ассортименті қарастырылады, заманау жарма зауытында технологиялық ағынның құрылуы, жарма зауытының технологиялық операцияларын жетілдіруге ықпал ететін факторлар, жарма өнімдерін алу ерекшеліктері, жарма өнімдерінің физикалық, химиялық қасиеттері, биологиялық, энергетикалық, тағамдық құндылығы, стандарт бойынша өнім сапасының көрсеткіштері, жарма өндірісінің технологиялық операциялары - шикізатты қабылдау, тазалау, гидротермиялық өңдеу, қабыршақтау, сұрыптау, тегістеу, жылтырату, өлшеп орау, сақтау, тез пісілген жармалар қарастырылады

Пәнді оқыту мақсаты

Білім алушыларды жарма өндірісінің технологиясын белсенді меңгеруге дайындау.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Макарон өндірісінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29323 (3012589)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән курсына ұнның макарондық қасиеттері, макарон өндірісінің шикізаты, макарон өнімдерін өндіру үшін әртүрлі қуаттылықтағы автоматтандырылған желілерін қолдану оқытылады.

Макарон өндірісінің саласындағы заманауи білімді кеңейтуге, бұйымдарды қазіргі заманғы жіктеу мәселелерін зерделеуге, макарон өндірісінің қазіргі заманғы технологиялық процестерін (шикізатты қабылдау және дайындау, қамыр илеу, престоу, кептіру, тұрақтандыру, сақтау) қолдану мүмкіндігін арттыруға ықпал етеді.

Пәнді оқыту мақсаты

Макарон өнімдерінің технологиясы; зерттеудің заманауи әдістері бойынша білім алу

технологиялық процестерді математикалық модельдеу және оңтайландыру әдістеріне, дайын өнімнің жоғары шығымдылығын және оның ең жақсы сапасын қамтамасыз ету әдістеріне.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29321 (3012586)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән қоғамдық тамақтану тағамдарын түрлік құрамы, аспаздық өңдеу әдісі бойынша жіктеу мәселелерін қарастырады, шикізаттың технологиялық қасиеттері, бірінші, екінші тағамдары, жеңіл тағамдарды, тәтті өнімдерді, сусындарды дайындау үшін қолданылатын термиялық өңдеу түрлері зерттеледі, тағамдарды дайындау ережелерін, сүзбе, бұршақ дақылдары, көкөністер, ет және балық өнімдері, ұн өнімдері, жұмыртқа өнімдері, тағамдарының ассортименттік құрамын зерттеу, өнімдердің дәмдік қасиеттерін қалыптастыру қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Қоғамдық тамақтану және арнайы мақсаттағы өнімдерді өндіру технологиясының теориялық негіздерін меңгеру, білімді өндірістік процесте практикалық қолдану.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29320 (3012585)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Курста тұтас сүттің сипаттамасы, негізгі май құрамы, физика-химиялық қасиеттері қарастырылады. Ауыз сүт, кілегей сусындарын өндіру технологиялары, түрлердің сипаттамасы, ассортимент желісі, стандарт сәйкес көрсеткіштер, қышқыл сүт сусындарын өндірудің жалпы технологиялық режимдері, ашытқы түрлері, сүт қышқылы ашытқысын қолдану, ашытқы дайындау, сүзбе, сүзбе өнімдері, жартылай фабрикаттар өндірісінің заманауи тенденциялары, қаймақ ассортименті және оны өндіру технологиясы, мұздатылған, балмұздақ технологиясы, дайын өнімнің сапасы оқытылады

Пәнді оқыту мақсаты

Тұтас сүт өнімдері технологиясының теориялық негіздерін меңгеру, білімді өндірістік процесте практикалық қолдану.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ет, сүт өнімдерін және қоғамдық тамақтануды сақтаудың қазіргі технологиялары

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29353 (3012601)
Курс	3
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән кәсіпорынның қойма шаруашылығы жағдайында азық-түлік өнімдерін ұтымды сақтау, тасымалдау, сауда үй-жайларында сату мәселелерін оқытады. Дайын өнімнің сақталуына ықпал ететін факторлар, температура мен ылғалдылық жағдайлары, сақтау әдістері, заманауи орау материалдары, сақтау кезіндегі өзгерістер қарастырылады. Сақтау кезіндегі азық-түлік тауарларының сипаттамалары, сақтау кезіндегі өнімнің сапасын анықтайтын зертханалық зерттеулер, азық-түлік өнімдерін сақтауға арналған үй-жайлардың түрлері оқытылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Тамақ өнімдерін сақтаудың заманауи технологияларын меңгеру, дайын өнімнің сақтау мерзімін ұзартатын шараларды зерделеу

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдерді сақтаудың қазіргі технологиялары

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29355 (3012602)
Курс	3
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Бұл курста нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдерді оңтайлы сақтау мәселелерін зерттеуге арналған, сақтау кезінде болатын биохимиялық, физикалық, коллоидтық процестер, сақтау процесіне әсер ететін факторлар, сақтаудың заманауи әдістері мен әдістері, өнімнің сақтау мерзімін ұзартуға мүмкіндік беретін арнайы режимдерді, ингредиенттерді қолдану оқытылады. Курста кәсіпорында сақтау, тасымалдау, сату процесінде, сапа нормалары, тасымалдау, сақтау кезіндегі нормативтік құжаттар қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Нан, макарон, кондитерлік өнімдерді сақтаудың заманауи технологиялары саласында білім алу

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ұн тарту өндірісінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
-----------	-------------------

Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29695 (3012584)
Курс	3
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Осы пән бойынша білім алушылар үн өндірісінің жаңа технологиялары, үн өндірісінің даму перспективалары, үнның қазіргі заманғы жіктелімі, үн алуға арналған астықтың жалпы қасиеттері туралы мәселелерді зерделенейді, астықты ұнтақтауға дайындау процестері (сепарациялау, астықты гидротермиялық өңдеу, ұнтақтау партияларын қалыптастыру), үн тарту, үн алу, аралық өнімдер процестері қарастырылады. әр түрлі дәнді дақылдардан жасалған үнның сипаттамасы, технологиясын қарастырады

Пәнді оқыту мақсаты

Студенттерді үн тарту кәсіпорындарының технологиясын белсенді меңгеруге дайындау

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29698 (3012581)
Курс	3
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнде шұжықтардың әртүрлі параметрлік белгілері бойынша қазіргі заманғы жіктелуі, негізгі және қосалқы өнімдерге қойылатын талаптар қарастырылады. Шұжық өндірісінің шикізаттарымен, шұжық өнімдері мен ысталған өнімдердің инновациялық технологиялары зертеу, шұжықтардың жалпы технологиялық процестері мен жеке технологиясы зерттеу, ұшаларды кесу, механикалық өңдеу, шикізатты тұздау, тартылған етті пісіру, шұжық өнімдерін термоөңдеу процестері қарастырылады, шұжықтарды дайындау бойынша әртүрлі қуаттылықтағы автоматтандырылған желілерді орнату және сапасын қарастырады

Пәнді оқыту мақсаты

Шұжық өнімдерін өндіру технологиясының теориялық негіздерін меңгеру, білімді өндірістік процесте практикалық қолдану.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Сары май және ірімшік технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29696 (3012583)
Курс	3
Семестр	1

Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән ірімшіктердің заманауи классификациясын, сүттің шикізат ретінде жарамдылығын, ірімшік өндірісінде сүт шикізатын қабылдау және өңдеу процестерін зерттейді. Пәнді оқу барысында ірімшік өндірісінің процестері анықталады, жіктемеге сәйкес ірімшік технологиялары зерделенеді, білім алушылар ірімшік ақауларымен танысады. Олар сары майдың заманауи жіктелуімен, ассортимент құрамымен, оның өндірудің 2 әдісімен (шайқау және жоғары майлы қаймақты түрлендіру), толтырғыштары бар май технологиясымен, май ақауларымен танысады.

Пәнді оқыту мақсаты

Сары май мен ірімшік өндіру технологиясының теориялық негіздерін меңгеру, білімді өндірістік процесте практикалық қолдану.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Элеваторлы өнеркәсібінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29700 (3012582)
Курс	3
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Курста астықты сақтау, астық қоймаларын жіктеу, астық қоймаларына қойылатын заманауи талаптар, әртүрлі өнімділіктегі кәсіпорындарда элеватор желісін құру мәселелері қарастырылады. Астық массаларын, астық өнімдерін сақтау және өңдеу бойынша технологиялық режимдер, астықтың сусымалы массасының қасиеттері мен параметрлері, сұрақтар оқытылады. Астық қоймаларының сыныптамасы, элеваторлар типтері, элеватор өнеркәсібінің технологиялық процестері, элеватор өнеркәсібінің технологиялық жабдықтарының түрлері, астық пен астық тауарларын сақтау режимдері қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Білім алушы – болашақ мамандардың озық тәжірибені ескере отырып, астық қоймалары және оларды пайдалану туралы ғылымның негіздерін игеруі.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Өндірістік тәжірибе II

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29701 (3012542)
Курс	3
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Өндірістік практика II	150сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Білім алушының теориялық дайындығын бекіту және тереңдету және олардың кәсіби қызмет аясында тәжірибелік дағдылар мен құзыреттерді игеруі, курстық жобаны орындау үшін қажетті материалдарды жинау бойынша студенттің жеке жұмысы: кәсіпорынның шикізаттық базасымен танысу, кәсіпорынның негізгі және қосалқы цехтарын зерделеу, технологиялық ағынды ұйымдастыру, өндіріс технологиясы, цехтарды құрастыру, өндірісті қайта құру және кеңейту жөніндегі іс-шаралар.

Пәнді оқыту мақсаты

Технологиялық процестерді, шикізат пен дайын өнім сапасына қойылатын талаптарды, технологиялық жабдық жұмысының қағидаттарын, кәсіпорын жұмысын ұйымдастыруды және кәсіпорын құрылымдарының жұмысын игеру

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Ет, сүт өнеркәсібінің және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29705 (3012574)
Курс	3
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Курста қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыруды, кәсіпорынның санатына байланысты қызмет көрсетуді, қызмет көрсетуді ұйымдастыру нысандарын, қызмет көрсетуді, ас үй, асхана ыдыстарын жіктеуді, асхана арналуы жабдықтарының, қолданылуын, жіктелуін, оны банкеттерде қолдануды, залдардың түрлерін, қызмет көрсету нысандарын, банкетке тапсырыстарды қабылдауды, банкеттердің түрлерін, мәзір түрлерін, этикеттің ережелері, безендіру, тағамдарды ұсыну, қызметкерлердің киіміне қойылатын талаптар, кәсіпорындардың корпоративтік мәдениетін оқытуды қарастырады.

Пәнді оқыту мақсаты

Студенттерде қызмет көрсету техникасы мен технологиясы туралы түсінік қалыптастыру, студенттердің қызмет көрсету техникасы саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды алуы; студенттерді болашақ еңбек қызметінде алған дағдыларын пайдалануға дайындау.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

Пререквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қайта өңдеу өндірістерінің арнайы технологиялары

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29709 (3012604)
Курс	3
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Курста шикізат түрлері, технологиялық режимдер, өндіріс параметрлері, өнімнің сапасын бақылау, технологияның ерекшеліктері, технологиялық желілер мен жабдықтар қарастырылады. Қайта өңдеу өндірісінің өзекті бағыттары – арнайы

технологиялар, онда құрғақ таңғы астарды, мюслиді, чипстерді, дәнді дақылдардан жасалған тағамдық концентраттарды өндіру технологиясы, тез дайындалатын кеспе технологиясы, тез пісетін ботқаларды өндіру, жүгері таяқшаларын өндіру, жарма өнімдерін өндірудің ресурс үнемдейтін технологиялары, жаңғақ дақылдарынан тәттілерді дайындау мәселелері оқытылады

Пәнді оқыту мақсаты

Қайта өңдеу өндірістерінің арнайы технологиялары (құрғақ таңғы ас, мюсли, жарма, чипсы, тағамдық концентраттар) саласындағы білімді меңгеру, тамақ өнімдерінің сапасын бақылау әдістерін меңгеру.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы вегетариандық және диеталық тағамдар технологиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29708 (3012603)
Курс	3
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән курсында тамақтанудың қолданыстағы теориялары (рационалды, теңдестірілген, диеталыққан тобы бойынша тамақтану және басқалар) вегетарианизм тамақтану теорияларының бірі ретінде, вегетариандық тағамдардың пайда болу тарихы, медициналық тамақтану принциптері, медициналық тамақтанудың негізін қалаушылар, диеталық үстелдердің жіктелуі, диеталық тағамдарды сандар бойынша дайындау үшін қолданылатын өнімдердің түрлері қарастырылады. Диеталық тағамдарды дайындаудағы аспаздық өңдеудің технологиялық әдістері мен әдістері өнімнің мақсатына, рецептурасына, шығу нормаларына сәйкес оқытылады

Пәнді оқыту мақсаты

Диеталық тағамдарды дайындау технологиясының негіздерін меңгеру, диеталық тамақтану принциптерін зерттеу, вегетариандық тағамдарды дайындау технологиясын зерттеу.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қантты кондитерлік өнімдер мен шоколад технологиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29707 (3012575)
Курс	3
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Бұл пән қант кондитерлік өнімдерінің, шоколадтың заманауи технологиялары туралы жаңа білім алуға, ассортиментті қалыптастыруға ықпал етеді.

Қант кондитерлік өнімдерінің жаңа рецептуралық құрамдары, қант өнімдерінің технологиясындағы инновациялық әзірлемелер, қарапайым, күрделі рецептуралар, рецептураларды есептеудің қазіргі заманғы әдістемелері, өнімнің шығымдылығы, шоколад өнімдерінің түрлері және оларды дайындау технологиясы, какао-бұршақтар, какао майы шоколад

өндiруге арналған шикiзат ретiнде, шикiзат есептерi, стандарт нормаларына сәйкес өнiмдердiң сапасы қарастырылады.

Пәндi оқыту мақсаты

Кондитерлiк өнiмдер технологиясын, негiзгi технологиялық операцияларды игеру, негiзгi технологиялық есептеулердi жүргiзу

Оқыту нәтижелерi

ON7 Тамақ өнеркәсiбi кәсiпорындарында өнiм өндiрудiң технологиялық процесiн ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестiң дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнiмдерiн өндiру технологиясын әзiрлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндiрiстерiнiң жалпы технологиясы Өсiмдiк шаруашылығы негiздерiмен астықтану Астық өнiмдерiнiң тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Әлем халықтарының асханасы

Пән циклі	Бейiндеушi пәндер
Пәннiң компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29712 (3012590)
Курс	3
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрiстер	15сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Бiлiм алушының оқытушы жетекшiлiгiмен өзiндiк жұмысы	35сағат
Бiлiм алушының өзiндiк жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Бiлiмдi бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән әлем елдерiнiң тағамдары туралы, тарихи дәстүрлер туралы, тамақтанудағы түрлерi, арнайы технологияларды қолдана отырып дайындалған аспаздық өнiмдер туралы, тағамдардың тарихи атаулары туралы, ұлттық тағамдардың дәмiн тудыратын дәмдеуiштер қолдану туралы, дәмге әсер ететiн факторларды зерттеу туралы бiлiм алуға ықпал етедi. Тамақтану басымдықтары (климаттық, географиялық, саяси, әлеуметтiк, тарихи) және тамақтанудағы заманауи бағыттарды зерттеу, тамақтарды безендiру, тамақтарды ұсыну туралы бiлiм алу қарастырылған.

Пәндi оқыту мақсаты

Ұлттық және шетелдiк асүй тағамдарын дайындау технологиясын меңгеру, ұлттық және шетелдiк асүй өндiрiсiн ұйымдастыру бойынша жұмыстың практикалық дағдыларын меңгеру.

Оқыту нәтижелерi

ON7 Тамақ өнеркәсiбi кәсiпорындарында өнiм өндiрудiң технологиялық процесiн ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестiң дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнiмдерiн өндiру технологиясын әзiрлеу

Пререквизиттер

Тамақ өнiмдерiн өңдеудiң физикалық әдiстерi Азық-түлiк өнiмдерiнiң тауартануы Тамақ өндiрiстерiнiң жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ұнды кондитерлiк өнiмдерiнiң технологиясы

Пән циклі	Бейiндеушi пәндер
Пәннiң компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29713 (3012591)
Курс	3
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрiстер	15сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Бiлiм алушының оқытушы жетекшiлiгiмен өзiндiк жұмысы	35сағат
Бiлiм алушының өзiндiк жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Бiлiмдi бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Тренингтердi белсендi түрде қолдана отырып, пәндi оқу кезiнде ұннан жасалған кондитерлiк өнiмдердiң ассортиментi, адамның күнделiктi тамақтануындағы рөлi мен рөлi, шикiзат құрамы, басым бағыттары (функционалды өнiмдер, емдiк және профилактикалық мақсаттар) қарастырылады. Бiлiм алушылар вафли, печенье, пряниктер дайындау технологияларымен, қамыр дайындамаларының түрлерiмен, кондитерлiк тест жасаудың теориялық мәселелерiмен танысады. Курсты оқу кезiнде өнiмдi сақтау және әдiстердi практикада одан әрi қолдану мәселелерiн зерттеу қарастырылады.

Пәндi оқыту мақсаты

Кондитерлiк өнеркәсiп орындарында, жобалау және зерттеу мекемелерiнде нарықтық қатынастар жағдайында шығармашылықпен жұмыс iстей алатын жоғары бiлiктi маман дайындау.

Оқыту нәтижелерi

ON7 Тамақ өнеркәсiбi кәсiпорындарында өнiм өндiрудiң технологиялық процесiн ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестiң дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнiмдерiн өндiру технологиясын әзiрлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29710 (3012587)
Курс	3
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Бұл пән консервіленген өнімдердің адам тамақтануындағы рөлін, тағамдық құндылығын, ет және балық консервілерінің жіктелуін, шикізат пен консервілеу қаптамасын, консервілеудің теориялық негіздерін, консервілеудің заманауи тәсілдері мен әдістерін, ет және балық консервілерін дайындаудың заманауи режимдері мен кезеңдерін (шикізатты дайындау, алдын ала аспаздық өңдеу, порциялау, өлшеп орау, стерильдеу процесі, консервілерді сақтау) оқытылады, ыдыстарға қойылатын талаптар, өнімнің химиялық, микробиологиялық, механикалық бомбажы қарастырылады

Пәнді оқыту мақсаты

Студенттердің ет және балық консервілерін консервілеу технологиясы туралы білім алуы, өндірістің негізгі процестерін және консервілерді стерильдеу формуласын зерделеу.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Нан пісіру өндірісінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29711 (3012598)
Курс	3
Семестр	2
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән Қазақстанда нан пісіру өндірісінің дамуын және оның тамақ кластеріндегі рөлін қарастырады, нан пісіру өндірісі шикізатының түрлерін, нан пісіру өндірісі процестерін (ингредиенттерді дайындау, илеу, ашыту, қамырды қалыптау, жетілдіру, пісіру, салқындату, сақтау) зерделеу, рецептураларды жасау, нан ақаулары мен ауруларын зерделеу, бұйымдардың жекелеген түрлерінің технологиясы, өнімдердің жекелеген түрлерінің талаптары нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкес нан-тоқаш өнімдеріне қазіргі заманғы сақтау оқытылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Нан-тоқаш өнімдерінің технологиясын, негізгі технологиялық операцияларды, дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды, негізгі технологиялық есептеулерді зерделеу

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	29715 (3012564)
Курс	4
Семестр	1
Академиялық кредит саны	6
Дәрістер	30сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	40сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	80сағат
Барлығы	180сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән курсына тамақ өнімдерінің рөлі, әр түрлі жастағы топтардың тамақтану мәні талданады, тамақтану теориялары, жіктелуі оқытылады, қарастырылады. Инновацияда қолданылатын қазіргі заманғы бағыттар, әртүрлі елдерде функционалды өнімдер кластерін қалыптастыру, шикізат пен ингредиенттер түрлері, ерекшеліктері, технологиялық режимдері мен рецептуралары, шикізатты өңдеу әдістері, тағамдық қоспалар, функционалды өнімдер технологиясында қолданылатын биологиялық белсенді заттар, дайын өнімнің сапасы, өнімді бақылау зерттеледі.

Пәнді оқыту мақсаты

Функционалды тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздерін меңгеру, білімді өндірістік процесте практикалық қолдану.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Тамақ өнімдерін өндірудің зерттеулердің ғылыми негіздері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ашыту өндірістерінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29757 (3012593)
Курс	4
Семестр	1
Академиялық кредит саны	6
Дәрістер	30сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	40сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	80сағат
Барлығы	180сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнде кәсіпорындарда шикізат ресурстарының сапасына қойылатын талаптар, ашыту өндірісіндегі ағындылықты ұйымдастыру, автоматтандыруды қолдану, шикізатты қайта өңдеудің ерекше әдістері, ашыту өндірістерінің заманауи технологиялары, алкогольді ішімдіктер, алкогольсіз сусындар, уыт, ашытқы технологиялары оқытылады, ашыту процестерінде қолданылатын микроорганизмдердің түрлері, ферменттік кешендер зерделенеді, дайын өнімді сақтау мәселелері қаралады, өнімдердің сапалық сипаттамалары, ашыту саласын дамыту перспективалары, шет елдерде өнімдер өндірісі зерттелулер оқытылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Ашыту өнімдері технологиясының теориялық негіздерін меңгеру, білімді өндірістік процесте практикалық қолдану

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29759 (3012594)
Курс	4

Семестр	1
Академиялық кредит саны	6
Дәрістер	30сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	40сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	80сағат
Барлығы	180сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән қазіргі заманғы нарық талаптарында балалар мен диеталық сүт өнімдерін әзірлеудің өзектілігі, сапаны, қолданылатын шикізатты талдау, талаптар мен нормативтік көрсеткіштер, балалар сүт өнімдерінің түрлері(әнпиттер, құрғақ қоспалар, сұйық паста тәрізді, сүт ботқалары), диеталық сүт өнімдерінің ассортименті, диеталық және балалар өнімдерін өндіру тәсілдері, өндірісті технологиялық бақылау, балаларға арналған сүт өнімдерінің өндірістің барлық кезеңдерінде сапасын қалыптастыру қарастырады

Пәнді оқыту мақсаты

Балаларға арналған диеталық сүт өнімдерінің технологиясын зерттеу, балалар мен диеталық сүт өнімдерінің көп компонентті рецептураларын жасау саласындағы білімді игеру.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Құрама жем өнеркәсібінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29745 (3012597)
Курс	4
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән бойынша құрама жем өндірісі оқытылады, құрама жем дайындау үшін пайдаланылатын дәнді дақылдарды қолдану, құрама жем өнімдерінің түрлері, ауыл шаруашылығы жануарларын өсіру үшін қолданылатын, құрама жем технологиялары мен рецептуралары, өндіріс кезеңдерін оқу (шикізатты қабылдау және дайындау, ұсақтау, араластыру, мөлшерлеу, өлшеп орау, сақтау), құрама жемдеріндегі сақтау кезіндегі өзгерістер, өнімдірдің сапасы, құрама жемдерін шет елдерде дайындау ерекшелігі, құрама жемдердің автоматтандырылған желілері қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Құрама жем өндірісінің негізгі технологиялық кезеңдерін зерттеу. Бұл пәнді меңгеру студентке білім алуға және құрама жем кәсіпорындарында технологиялық процесті жүргізу дағдылары.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29744 (3012592)
Курс	4
Семестр	1
Академиялық кредит саны	6
Дәрістер	30сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат

Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	40сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	80сағат
Барлығы	180сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнде балық және ет өнімдерінен балалар мен диеталық тамақтану технологияларын қалыптастыруда медициналық-биологиялық тәсілдерді құру қазіргі аспектілері, үрдістері, балалардың әртүрлі жас топтарының физиологиялық нормалары мен қажеттіліктерін зерттеу, шикізаттың сипаттамалары, жаңа технологиялық операциялар мен рецептуралар, қазіргі емдік және балалар өнімдерінің сапасын қалыптастыру, жана биологиялық белсенді компоненттерді, балалар және диеталық өнімдерінің тағамдық қоспаларды қолдану факторлары зерделенеді

Пәнді оқыту мақсаты

Балаларға арналған диеталық ет өнімдерінің технологиясын зерттеу, балалар мен диеталық ет өнімдерінің көп компонентті рецептураларын жасау саласындағы білімді игеру.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Өсімдік майларын өндіру технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29762 (3012595)
Курс	4
Семестр	1
Академиялық кредит саны	6
Дәрістер	30сағат
Зертханалық жұмыстар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	40сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	80сағат
Барлығы	180сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән өсімдік майларын алудың жалпы мәселелерін зерделеуге мүмкіндік береді, майлы тұқымдарды дайындау, сақтау процестері, дайындық процестері, негізгі процестер, тазарту, қайта өңдеу шикізатын өңдеу оқытылады. Өсімдік майлары технологиясында майлы шикізатты пайдалану. Оқытудың белсенді әдістерін қолдану тағамдық эмульсия өнімдерінің (маргариндер, тұздықтар, майонездер) технологиясымен танысуға, өсімдік майлары мен май өнімдерін сақтау туралы білімді игеруге, қолданыстағы стандарттармен танысуға мүмкіндік береді.

Пәнді оқыту мақсаты

Өсімдік майлары технологиясының теориялық негіздерін меңгеру, білімді өндірістік процесте практикалық қолдану.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Құрғақ сүт өнімдері мен сүт консервілерінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29743 (3012588)
Курс	4
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	15сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Зертханалық жұмыстар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән тамақ өнімдерін кептірудің замаануи теорияларын қарастырады, сүт өнімдерін кептіру ерекшеліктері, сүт шикізатын алғашқы өңдеу мәселелері зерттеледі, құрғақ өнімдерді алу үшін қажетті процестер, кептіру процесінде оның ыстыққа төзімділігі үшін қажетті сүт тұрақтандырғыштарының түрлері, сүт консервілерінің жіктелуі, ассортименттік қатары, қоюландырылған сүт өнімдері, сапасына қойылатын талаптар, сүт консервілерін өндіру, сақтау, ақаулары, тағамдық құндылығы ұрастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Студенттердің сүт өнімдерін консервілеу технологиясы туралы білім алуы, консервілеу принциптерін зерделеу, дайын өнім сапасына қойылатын талаптар

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу

Пререквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

7 модуль. Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру

Өндірісті ұйымдастыру және жоспарлау

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29736 (3012605)
Курс	4
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

«Өндірісті ұйымдастыру және жоспарлау» пәні өнеркәсіптік сипаттағы өндірісті ұйымдастыру, жоспарлау негіздері, оның тиімді қызметін бағалау әдістері туралы әртүрлі түсінік береді. Сондай-ақ кәсіпорынның өндірістік тәуекелдері мен залалдарын талдау және болжау, оның ішінде оларды тез арада жою тәсілдері. Білім алушылар кәсіпорынның өнеркәсіптік өндірісін іске асыру, ұйымдастыру және жоспарлау саласында білім мен дағдыға ие болады.

Пәнді оқыту мақсаты

"Өндірісті ұйымдастыру және жоспарлау" пәнін оқытудың мақсаты - кәсіпорындарда өндіріс пен өндірістік инфрақұрылымды ұйымдастыру мен жоспарлаудың теориялық және әдістемелік негіздерін зерделеу.

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

Пререквизиттер

Математика Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29726 (3012578)
Курс	4
Семестр	1
Академиялық кредит саны	6
Дәрістер	30сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	40сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	80сағат
Барлығы	180сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Оқу процесінде білім алушылар салалық бағытқа сәйкес кәсіпорындарды жобалау ережелерін, жобалаудың техникалық-экономикалық нәтижелілігін, кәсіпорындарды қайта құру негіздемесін, кәсіпорынның ішкі құрылымын, өндірістің өзара байланысы мен ағынын, материалдық-шикізат есебін, есептеулер негізінде жабдықтарды таңдауды, цехтар мен бүкіл кәсіпорынның аудандарын есептеуді, негізгі өндіріс жұмысшыларының санын есептеуді белсенді меңгереді.Цехтардың компоновкасы, бас жоспардың түрлері, оның көрсеткіштері, көлемдік-жоспарлау шешімдері оқытылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Әр түрлі типтегі ет, сүт және балық өнеркәсібі кәсіпорындарын, соның ішінде құс етін жобалауды ұйымдастыру негіздерін зерттеу және қоғамдық тамақтану технологиялық есептеулер әдістерін, ғарыштық жоспарлау және сәулет- құрылыс шешімдерін әзірлеу принциптерін үйрету.

Оқыту нәтижелері

ON10 Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды әзірлеу

Пререквизиттер

Өндірістік тәжірибе II Ет, сүт өнеркәсібінің және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29734 (3012579)
Курс	4
Семестр	1
Академиялық кредит саны	6
Дәрістер	30сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	40сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	80сағат
Барлығы	180сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Осы пән курсына студенттер нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өндірісті жобалаудың өнеркәсіптік нормалары мен ережелерін, кәсіпорындардың құрылымын, шағын, орта, жоғары қуатты кәсіпорындардың технологиялық ағындарын ұйымдастыруын, кәсіпорындарда автоматтандырылған желілерді орналастыруды, негізгі өндіріске жұмсалатын шығындар бойынша есептеулер жүргізуді, рецептураларды есептеуді, шикізаттің балансын жасау, жабдықтарды, аудандарды есептеу, компоновкадағы жабдықтардың орналасуы, бас жоспарлар құруды, кәсіпорындарда жоспарлау шешімдері мен КҚБЖ талаптары оқытылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Ұн тарту және жарма өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалаудың теориялық негіздерін зерделеу, жобалаудың практикалық дағдыларын меңгеру

Оқыту нәтижелері

ON10 Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды әзірлеу

Пререквизиттер

Өндірістік тәжірибе II Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Астықты терең өңдеу кәсіпорындарында технологиялық есеп беру

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29717 (3012576)
Курс	4
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	30сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән кәсіпорындарда есеп жүргізуді ұйымдастыру, материалдық құндылықтарды есептеу және бақылау қағидалары мен әдістері оқытылады, зауытшілік орын материалдық құндылықтардың ауыстыру және қозғалысы, есепке алу нысандары, бухгалтерлік құжаттаманы, материалдарды есепке алу бойынша есептіліктің әртүрлі нысандарын ресімдеу, актілерді, түгендеу нысандарын жасау, кәсіпорындарда түгендеу жүргізу ережесі, шикізатты қабылдау, тауар- материалдық құндылықтарды жөнелту, кәсіпорындағы шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, дайын өнімнің қозғалысы қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Студенттердің негізгі құралдарды, шикізатты, қосалқы материалдарды және дайын өнімді есепке алу әдістері туралы білім алуы, өзіндік құнын калькуляциялау және рапорттар жасау, тауарларды қабылдау мен өткізуді құжаттамалық ресімдеу

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

Пререквизиттер

Элеваторлы өнеркәсібінің технологиясы Нан пісіру өндірісінің технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы технологиялық есеп беру

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29720 (3012577)
Курс	4
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	30сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында материалдық құралдарды есепке алуды ұйымдастыру қағидаларын, есепке алудың әртүрлі нысандарын қолдану перспективаларын, құралдар, материалдар теңгерімін қалыптастыруды, зауытшілік есептерді жасауды, түгендеу ведомостарын, актілерді, жүкқұжаттарды, калькуляциялық карталарды жасауды, материалдық қоймаларда өнімді есепке алу журналдарын жүргізуді, дайын өнімді жіберуді, тауар-материалдық құндылықтардың қозғалысын игеруге мүмкіндік береді, өнімді жіберу, нақты салмағы мен базалық сапа көрсеткіштері бойынша өнімді есепке алу оқытылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Студенттердің негізгі құралдарды, шикізатты, қосалқы материалдарды және дайын өнімді есепке алу әдістері туралы білім алуы, өзіндік құнын калькуляциялау және рапорттар жасау, тауарларды қабылдау мен өткізуді құжаттамалық ресімдеу

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

Пререквизиттер

Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Шығындарды басқару

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29742 (3012607)
Курс	4
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

«Шығындарды басқару» курсының басты мақсаты студенттердің шығындарды басқару құзіреттілігін, шығындарды басқару саласында аналитикалық жұмысты жүзеге асыру қабілетін дамыту болып табылады. Бұл пәнді оқу студенттерге шығындардың мәнін және оларды басқару негіздерін түсіну үшін қажетті теориялық білімдер кешенін игеруге, сонымен қатар стратегиялық шығындарды басқару мақсаттары ұғыну үшін қажетті практикалық дағдыларды дамытуға бағытталған.

Пәнді оқыту мақсаты

Шығындарды азайту мақсатында нарықтық экономика жағдайында өндірісті ұйымдастыру, жоспарлау және басқару саласындағы мәселелерді ашу.

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

Пререквизиттер

Математика Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Кәсіпорын экономикасы

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент

SubjectID	29739 (3012606)
Курс	4
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

Экономикалық реформалардың қазіргі кезеңінде экономикада, әсіресе микроэкономикалық деңгейде елеулі өзгерістер орын алуда: кәсіпорындардың шаруашылық қызметінің сипаты мен әдістері өзгеруде. Бұл курста кәсіпорынның ресурстары, оларды пайдалану тиімділігі, рентабельділігі және кәсіпорын қызметінің негізгі техникалық-экономикалық көрсеткіштері жан-жақты қарастырылады. Сонымен қатар берілген курста кәсіпорынның өндірістік қуаты мен капиталын оңтайландыру мақсатында еңбек ресурстарын ынталандыру әдістері.

Пәнді оқыту мақсаты

"Кәсіпорын экономикасы" пәнін оқытудың мақсаты - нарық жағдайында кәсіпорын қызметінің экономикалық механизмін зерттеу негізінде білім алушыларда экономикалық ойлауды дамыту, экономика, кәсіпорын қызметін ұйымдастыру және технологиялық жабдықтарды пайдалану саласында терең теориялық білім мен практикалық тәжірибені қамтамасыз ету.

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

Пререквизиттер

Математика Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Диплом алдындағы тәжірибе

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29770 (3012540)
Курс	4
Семестр	2
Академиялық кредит саны	15
Дипломалды практикасы	450сағат
Барлығы	450сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Білім алушы дипломдық жұмысты жазу кезінде оған қажетті білім мен статистикалық деректерді жинақтаумен айналысады, кәсіпорынды әртүрлі ракурстардан (экономикалық, технологиялық, шикізаттық, басқарушылық) зерделенеді. Шикізатты жеткізу, дайын өнімді сату, шикізат ресурстарының сапасы, технологиялық процестер, теххимиялық бақылау мәселелері қарастырылады. Технологиялық жабдықтар, цехтардың орналасуы, өндірістік цехтардың жұмысы, еңбекті нормалау, жыл сайынғы жоспарлау және болашақты жоспарлау оқытылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Технологиялық процестерді, технологиялық жабдықтардың жұмыс принциптерін және қауіпсіздік техникасын, кәсіпорын құрылымын, кәсіпорындағы экономикалық жоспарлауды, кәсіпорындағы еңбекті ұйымдастыруды, кәсіпорынды қайта құру мүмкіндіктерін, кәсіпорынды басқару процестерін зерделеу.

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

ON10 Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды әзірлеу

Пререквизиттер

Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Өндірістік тәжірибе III

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	29772 (3012612)
Курс	4
Семестр	2
Академиялық кредит саны	15
Өндірістік практика	450сағат
Барлығы	450сағат

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

3-өндірістік практика білім алушының теориялық дайындығын бекітуге және оның өндірісте қолданылатын кәсіби дағдыларын игеруге ықпал етеді. Дипломдық жұмыс (жоба) үшін материалды жинақтау бойынша мақсатты және белсенді қызметті жүзеге асыру. Практикадан өту барысында кәсіпорынның құрылымы мен құрамы, шикізатты жеткізуді ұйымдастыру, өнімді өткізу, жартылай фабрикаттардың қозғалысы, өндіріс технологиясы оқытылады, кәсіпорынның экономикалық қызметіне талдау жасалады, кәсіпорында маркетинг пен менеджментті ұйымдастыру жүргізіледі.

Пәнді оқыту мақсаты

Өндірісті, технологияны, технологиялық жабдықты ұйымдастыруды, кәсіпорындарды жоспарлау мен жобалауды зерделеу

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

ON10 Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды әзірлеу

Пререквизиттер

Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қорытынды аттестаттау

Дипломдық жобаны жазу және қорғау немесе кешенді емтиханды дайындау және тапсыру.

Дипломдық жоба

Академиялық кредит саны

8

Кешенді емтихан

Академиялық кредит саны

8

4.Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте

«Б07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»

Пән атауы	Цикл / компо- не нт	Семестр	Кредиттер саны	Барлық сағат саны	Дәріс	Пр. / Сем.	Зерт	ОБА ӨЖ	БАӨ Ж	Білімді бақылау нысаны
1 модуль. Қоғамдық және гуманитарлық білім негіздері										
Шетел тілі	ЖББП/ МК	1	5	150		45		35	70	Емтихан
Қазақ тілі	ЖББП/ МК	1	5	150		45		35	70	Емтихан
Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері	ЖББП/ ЖООК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Орыс тілі	ЖББП/ МК	1	5	150		45		35	70	Емтихан
Дене шынықтыру	ЖББП/ МК	1	2	60		60				Дифференциалдық сынақ
Қазақ тілі	ЖББП/ МК	2	5	150		45		35	70	Емтихан
Шетел тілі	ЖББП/ МК	2	5	150		45		35	70	Емтихан
Қазақстан тарихы	ЖББП/ МК	2	5	150	30	15		35	70	Мемлекеттік экзамен
Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)	ЖББП/ МК	2	8	240	30	45		55	110	Емтихан
Орыс тілі	ЖББП/ МК	2	5	150		45		35	70	Емтихан
Дене шынықтыру	ЖББП/ МК	2	2	60		60				Дифференциалдық сынақ
Дене шынықтыру	ЖББП/ МК	3	2	60		60				Дифференциалдық сынақ
Абай әлемі	БП/ ЖООК	3	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	ЖББП/ МК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Дене шынықтыру	ЖББП/ МК	4	2	60		60				Дифференциалдық сынақ
Философия	ЖББП/ МК	5	5	150	15	30		35	70	Емтихан
2 модуль. Жаратылыстану ғылыми білім										

Математика	БП/ ЖООК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Физика	БП/ ЖООК	1	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Химия	БП/ ЖООК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
3 модуль. Жалпы инженерлік дайындық										
Тамақ өндірістерінің технологиясына кіріспе	БП/ ЖООК	1	3	90	15	15	0	20	40	Емтихан
Оқу тәжірибесі	БП/ ЖООК	2	2	60						Практика бойынша қорытынды баға
Инженерлік графика	БП/ ЖООК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тағам өнімдерінің микробиологиясы	БП/ ЖООК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Биохимия	БП/ ЖООК	4	5	150	15	0	30	35	70	Емтихан
Ет, сүт өнеркәсібінің және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары	БП/ТК	5	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Наубайханалық макарон және кондитерлік өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары	БП/ТК	5	5	150	15	30		35	70	Емтихан
4 модуль. Шикізат пен технологиялық үрдістердің жалпы сипаттамасы										
Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы	БП/ТК	3	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы	БП/ТК	3	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану	БП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Өндірістік тәжірибе I	БП/ ЖООК	4	5	150						Практика бойынша қорытынды баға
Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері	БП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
5 модуль. Тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету										
Физиология, гигиена және тамақтану санитариясының технологиялық негіздері	БП/ ЖООК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Астық өнімдерінің тауартануы	БП/ТК	3	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	БП/ТК	3	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Тамақ өнімдерін өндірудің зерттеулердің ғылыми негіздері	БП/ ЖООК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау	БП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Қайта өңдеу өндірістеріндегі технокимиялық бақылау	БП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан

6 модуль. Жануар мен өсімдік тектес өнімдерін өндіру технологиясы

Жарма өнеркәсібінің технологиясы	КП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Макарон өндірісінің технологиясы	КП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы	КП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы	КП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Ет, сүт өнімдерін және қоғамдық тамақтануды сақтаудың қазіргі технологиялары	БП/ТК	5	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдерді сақтаудың қазіргі технологиялары	БП/ТК	5	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Үн тарту өндірісінің технологиясы	КП/ТК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы	КП/ТК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Сары май және ірімшік технологиясы	КП/ТК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Элеваторлы өнеркәсібінің технологиясы	КП/ТК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Өндірістік тәжірибе II	БП/ ЖООК	6	5	150						Практика бойынша қорытынды баға
Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету	БП/ТК	6	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Қайта өңдеу өндірістерінің арнайы технологиялары	БП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы вегетариандық және диеталық тағамдар технологиясы	БП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Қантты кондитерлік өнімдер мен шоколад технологиясы	БП/ТК	6	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Әлем халықтарының асханасы	КП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Ұнды кондитерлік өнімдерінің технологиясы	КП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы	КП/ТК	6	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Нан пісіру өндірісінің технологиясы	КП/ТК	6	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы	БП/ ЖООК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Ашыту өндірістерінің технологиясы	КП/ТК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы	КП/ТК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Құрама жем өнеркәсібінің технологиясы	КП/ТК	7	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы	КП/ТК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Өсімдік майларын өндіру технологиясы	КП/ТК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Құрғақ сүт өнімдері мен сүт консервілерінің технологиясы	КП/ТК	7	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан

7 модуль. Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру

Өндірісті ұйымдастыру және жоспарлау	БП/ТК	7	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын	БП/ТК	7	6	180	30	30		40	80	Емтихан

жобалау										
Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау	БП/ТК	7	6	180	30	30		40	80	Емтихан
Астықты терең өңдеу кәсіпорындарында технологиялық есеп беру	БП/ТК	7	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы технологиялық есеп беру	БП/ТК	7	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Шығындарды басқару	БП/ТК	7	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Кәсіпорын экономикасы	БП/ТК	7	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Диплом алдындағы тәжірибе	КП/ТК	8	15	450						Практика бойынша қорытынды баға
Өндірістік тәжірибе III	КП/ТК	8	15	450						Практика бойынша қорытынды баға
Қорытынды аттестаттау										
Дипломдық жоба		8	8	240						
Кешенді емтихан		8	8	240						