



# ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**6B07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли**  
(Код и классификация области образования)

**6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли**  
(Код и классификация направления подготовки)

**0720**

(Код в международной стандартной классификации образования)

**B068 - Производство продуктов питания**  
(Код и классификация группы образовательной программы)

**6B07202 - Технология продовольственных продуктов**  
(Код и наименование образовательной программы)

**Бакалавр**  
(уровень подготовки)

**Семей**

## **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**6B07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли**  
(Код и классификация области образования)

**6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли**  
(Код и классификация направления подготовки)

**0720**

(Код в международной стандартной классификации образования)

**B068 - Производство продуктов питания**  
(Код и классификация группы образовательной программы)

**6B07202 - Технология продовольственных продуктов**  
(Код и наименование образовательной программы)

**бакалавр**  
(уровень подготовки)

# ПРЕДИСЛОВИЕ

## Разработано

Академическим комитетом образовательная программа 6B07202 - Технология продовольственных продуктов по направлению подготовки 6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли на основании ГОСВиПО утвержденного Приказом МНиВО Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2 (в редакции приказа от 20.02.2023 № 66)

Состав АК	Ф.И.О.полностью	Ученая степень, ученое звание, должность	Подпись
Руководитель АК	Нұрымхан Гүлнұр Несіптайқызы	декан инженерно-технологического факультета, к.т.н.	
Менеджер ОП	Смольникова Фарида Харисовна	ассоциированный профессор кафедры "Технологии пищевых производств и биотехнологии", к.т.н.	
Член АК	Какимова Жайнагуль Хасеновна	заведующая кафедрой "Технологии пищевых производств и биотехнологии", к.т.н.	
Член АК	Камбарова Арай Сагинбековна	старший преподаватель кафедры "Технологии пищевых производств и биотехнологии", PhD	
Член АК	Каликанов Али Маратович	Директор Кх "Қалиқанұлы", молочный цех "Айша"	
Член АК	Мусина Анар Маулеткановна	Директор ТОО "Семнан"	
Член АК	Амангелдиева Сабина Ерболқызы	студент группы ПП-001, 6B07202 "Технология продовольственных продуктов" ОП	
Член АК	Нургазина Аружан Сериковна	студент группы ПП-101, 6B07202 "Технология продовольственных продуктов" ОП	

## Рецензирование

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы	Подпись
Сайлаубаев Аскар Сейлжанович	директор ТОО "Корпорация Восток-молоко"	

## Рассмотрено

на заседании Комиссии по обеспечению качества инженерно-технологического факультета  
Рекомендовано к утверждению на Ученом совете университета  
Протокол № 4/6 10 апреля 2023 г.

Председатель Комиссии по обеспечению качества Абдилова Г.Б.

Утверждено на заседании Ученого совета университета протокол № 8 «25» апреля 2023 г.

## Утверждено

на заседании Ученого совета университета  
Протокол № 1 «01» сентября 2023 г.

Председатель Ученого совета университета Орынбеков Д.Р.

# Содержание

## 1. ВВЕДЕНИЕ

## 2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

### 2.1. Цель образовательной программы;

### 2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы:

Код и классификация области образования;

Код и классификация направления подготовки;

Код в международной стандартной классификации образования;

Код и классификация группы образовательной программы;

Код и наименование образовательной программы;

### 2.3. Квалификационная характеристика выпускника:

Присуждаемая степень / квалификация;

Наименование профессии / перечень должностей специалиста;

Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации);

Область профессиональной деятельности;

Объект профессиональной деятельности;

Виды профессиональной деятельности.

## 3. Модули и содержание образовательной программы

## 4. Сводная таблица по объему образовательной программы 6В07202 - Технология продовольственных продуктов»

## 5. Перечень учебных дисциплин вузовского компонента

## 6. Каталог элективных дисциплин

## 7. Рабочий учебный план



# 1.ВВЕДЕНИЕ

## 1.1.Общие данные

Кафедра «Технология пищевых производств и биотехнология» инженерно-технологического факультета осуществляет подготовку кадров по образовательной программе «6В07202 Технология продовольственных продуктов».

Данная образовательная программа разработана с учетом потребностей рынка труда в пищевой промышленности. Модульная организация программы направлена на постепенное приобретение обучающимися компетенций, необходимых для качественного выполнения своей профессиональной деятельности.

Особенность образовательной программы заключается в высококвалифицированном профессорско-преподавательском составе - около 70% профессорско-преподавательского состава имеют ученые степени PhD, кандидата и доктора наук, имеется материально-техническое оснащение образовательной программы; внедрены международная кредитная мобильность, внешняя и внутренняя мобильность; налажена тесная связь с работодателями и выпускниками образовательной программы, возможность продолжить послевузовское образование.

Образовательная программа предусматривает обучение студента с особыми образовательными потребностями в условиях высшего учебного заведения, а также его социализацию и интеграцию в общество.

## 1.2.Критерии завершенности

Основным критерием завершенности образовательного процесса по подготовке бакалавров является освоение обучающимся не менее 205 кредитов теоретического обучения, а также не менее 27 кредитов практик, 8 кредитов итоговой аттестации. Всего 240 кредитов.

1.3.Типичный срок обучения: 4 года

## 2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Цель образовательной программы	Формирование конкурентоспособного компетентного специалиста пищевой промышленности, максимально соответствующего требованиям современного промышленного производства.
<b>2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы</b>	
Код и классификация области образования	6В07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направления подготовки	6В072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
Код в международной стандартной классификации образования	0720
Код и классификация группы образовательной программы	В068 - Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы	6В07202 - Технология продовольственных продуктов
<b>2.3. Квалификационная характеристика выпускника</b>	
Присуждаемая степень / квалификация	Бакалавр техники и технологии по образовательной программе «6В07202 Технология продовольственных продуктов»
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технолог</li> <li>- Техник-технолог производственной лаборатории</li> <li>- Технолог-калькулятор</li> <li>- Мастер цеха</li> <li>- Техник-лаборант производственной лаборатории</li> <li>- Специалист в научно-исследовательских лабораториях</li> <li>- Лаборант в учебных заведениях</li> <li>- Специалист проектных организаций</li> <li>- Методист в отделах образования</li> </ul>
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	6
Область профессиональной деятельности	Областью профессиональной деятельности бакалавра являются отрасли пищевой промышленности, обеспечение раз-работки технологических процессов и производственного получения продукции пищевых производств, проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности.
Объект профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Мясокомбинаты</li> <li>- Колбасные цеха</li> <li>- Рыбоконсервные заводы</li> <li>- Пельменные цеха</li> <li>- Молокозаводы</li> <li>- Кондитерские цеха</li> <li>- Предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны)</li> <li>- Лаборатории пищевых производств и ветеринарно-санитарного контроля;</li> <li>- Научно-исследовательские институты и</li> </ul>

	<p>лаборатории</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Конструкторские организации</li> <li>- Учебные заведения</li> </ul>
<p>Виды профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация ведения технологических процессов; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожар взрывобезопасности и производственной санитарии;</li> <li>- организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сер-тификации пищевых продуктов;</li> <li>- разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания; реконструкция существующих предприятий пищевой промышленности и общественного питания;</li> <li>- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности;</li> <li>- работа в сфере образования.</li> </ul>
<p>Модель выпускника</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрировать социально- культурные, экономико- правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества;</li> <li>- Использовать основы естественно научных знаний и методологии для выявления производственных проблем и решения профессиональных задач;</li> <li>- Показывать общеинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства;</li> <li>- Применять научные знания, полученные в ходе общеинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов;</li> <li>- Применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности;</li> <li>- Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании;</li> <li>- Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности;</li> <li>- Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса;</li> <li>- Управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности;</li> <li>- Разрабатывать проектно-конструкторские нормы для организации деятельности предприятия.</li> </ul>

### 3. Модули и содержание образовательной программы

#### Модуль 1. Основы общественных и гуманитарных знаний

##### Иностранный язык

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29276 (3012548)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Практические и семинарские занятия	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

##### Краткое описание содержания дисциплины

Содержание дисциплины «Иностранный язык» предполагает формирование на уровне В2 лингво-культурологической, социо-культурологической, когнитивной и коммуникативной компетенции студентов. Дисциплина направлена на углубленное и расширенное изучение продуктивного и рецептивного языкового материала. В результате студент должен уметь понимать все виды речевой деятельности в соответствии с требованиями уровня В2 и владеть предметным содержанием дисциплины и речи.

##### Цель изучения дисциплины

Формирование лингво- культурологической, социо- культурологической, когнитивной и коммуникативной компетенции студентов в процессе иноязычного образования на уровне В2, общеевропейская компетенция. В зависимости от уровня подготовки обучающийся на момент завершения курса достигает уровня В2 общеевропейской компетенции при наличии языкового уровня обучающегося на старте выше уровня В1 общеевропейской компетенции.

##### Результаты обучения

ОН1 Демонстрировать социально- культурные, экономико- правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.

##### Пререквизиты

Школьный курс

##### Постреквизиты

Иностранный язык

##### Казахский язык

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29281 (3012552)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Практические и семинарские занятия	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

##### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина направлена на углубление усвоенных знаний обучающихся в рамках школьной программы, а также на использование языковых и речевых средств на основе полного понимания лексики и грамматической системы знаний; формирование социально- гуманитарного мировоззрения студентов в рамках общенациональной идеи духовного возрождения; свободное выражение мобильной мысли как средства речевого общения и в процессе общения; осознание национальной культуры народа, умение различать особенности национального познания.

##### Цель изучения дисциплины

Формирует через фразеологизмы признание национальной культуры, ее значение как языковой единицы, относящейся к духовной культуре; навыки выявления фактов национально - культурного значения в становлении казахского фразеологизма.

##### Результаты обучения

ОН1 Демонстрировать социально- культурные, экономико- правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.

##### Пререквизиты

Школьный курс

##### Постреквизиты

Казахский язык

## Основы экономико-правовых и экологических знаний

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29282 (3012613)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

*Интегрированная дисциплина включает основные вопросы и принципы в области основ права и антикоррупционной культуры, экономики, предпринимательства и лидерства, экологии и безопасности жизнедеятельности. Особенности использования нормативных правовых актов, умение пользоваться деловыми, этическими, общественными, экономическими, предпринимательскими и экологическими нормами общества. Специфика эколого-правовых, экономических, предпринимательских отношений, лидерских качеств и принципов борьбы с коррупцией.*

### Цель изучения дисциплины

*Заключается в изучении основных закономерностей функционирования живых организмов, биосферы в целом и механизмов их устойчивого развития в условиях антропогенного воздействия и чрезвычайных ситуаций; в понимании понятия коррупции, легитимность борьбы с ней, содержания государственной уголовно-исполнительной политики; в формировании у обучающихся базовых фундаментальных устойчивых знаний по основам экономической теории, в привитии умений и навыков экономического мышления; в знакомстве студентов с теорией и практикой предпринимательства, с основами создания собственного дела; в формировании теоретических знаний и практических навыков по развитию и совершенствованию лидерских качеств.*

### Результаты обучения

*ON1 Демонстрировать социально-культурные, экономико-правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.*

### Пререквизиты

*Школьный курс*

### Постреквизиты

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

## Русский язык

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29280 (3012551)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Практические и семинарские занятия	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

*Дисциплина предназначена для развития языковой личности обучающегося, способного осуществлять когнитивную и коммуникативную деятельность на русском языке в сферах межличностного, социального, профессионального, межкультурного общения; для обучения студентов практическому овладению русским языком в разных сферах коммуникации и различных ситуациях, усвоения специфики функционально-смысловых типов и жанров функциональных стилей речи, обогащения словарного запаса специальной лексикой, формирования и совершенствования навыков монологической и диалогической речи.*

### Цель изучения дисциплины

*Целью программы является формирование социально-гуманитарного мировоззрения студентов в контексте общенациональной идеи духовной модернизации, предполагающей развитие на основе национального сознания и культурного кода качеств интернационализма, толерантного отношения к мировым культурам и языкам как трансляторам знаний мирового уровня, передовых современных технологий, использование и трансферт которых способны обеспечить модернизацию страны и личностный карьерный рост будущих специалистов.*

### Результаты обучения

*ON1 Демонстрировать социально-культурные, экономико-правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.*

### Пререквизиты

*Школьный курс*

## Постреквизиты

Русский язык

## Физическая культура

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29275 (3012544)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	2
Практические и семинарские занятия	60часов
Итого	60часов
Форма контроля знаний	Дифференцированный зачет

### Краткое описание содержания дисциплины

Предусматривает совместное сотрудничество преподавателя и студента в процессе физического воспитания на всем протяжении обучения в контексте требований к уровню освоения дисциплины, подготовку студентов к участию в массовых спортивных соревнованиях; формирует мотивационно-ценностные отношения к физической культуре и потребности в систематических занятиях физическими упражнениями и спортом; дает базовые знания об использовании физической культуры и спорта в развитии жизненно важных физических качеств.

### Цель изучения дисциплины

Целью программы является формирование социально-личностных компетенций студентов и способности целенаправленно использовать средства и методы физической культуры, обеспечивающие сохранение, укрепление здоровья для подготовки к профессиональной деятельности; к стойкому перенесению физических нагрузок, нервно-психических напряжений и неблагоприятных факторов в будущей трудовой деятельности.

### Результаты обучения

ОН1 Демонстрировать социально-культурные, экономико-правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.

### Пререквизиты

Школьный курс

### Постреквизиты

Физическая культура

## Казахский язык

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29287 (3012553)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Практические и семинарские занятия	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина направлена на расширение языковой грамотности, свободного общения с окружающей средой и мыслительных и мировоззренческих навыков обучающегося, понимание роли языка в процессе овладения знаниями мирового уровня через формирование мировоззрения будущего специалиста на основе национального сознания и культурного кода, совершенствование знания государственного языка будущими специалистами, повышение сферы использования казахского языка специалистами.

### Цель изучения дисциплины

Обеспечение качественного овладения казахским языком как средством социального, межкультурного, профессионального общения через формирование коммуникативных компетенций на всех уровнях использования языка.

### Результаты обучения

ОН1 Демонстрировать социально-культурные, экономико-правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.

### Пререквизиты

Казахский язык

### Постреквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## Иностранный язык

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29285 (3012549)
Курс	1

Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Практические и семинарские занятия	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Содержание дисциплины «Иностранный язык» предполагает формирование на уровне В2 лингво-культурологической, социо-культурологической, когнитивной и коммуникативной компетенции студентов. Дисциплина направлена на углубленное и расширенное изучение продуктивного и рецептивного языкового материала. В результате студент должен уметь понимать все виды речевой деятельности в соответствии с требованиями уровня В2 и владеть предметным содержанием дисциплины и речи.

### Цель изучения дисциплины

Формирование лингво- культурологической, социо- культурологической, когнитивной и коммуникативной компетенции студентов в процессе иноязычного образования на уровне В2, общеевропейская компетенция. В зависимости от уровня подготовки обучающийся на момент завершения курса достигает уровня В2 общеевропейской компетенции при наличии языкового уровня обучающегося на старте выше уровня В1 общеевропейской компетенции.

### Результаты обучения

ОН1 Демонстрировать социально- культурные, экономико- правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.

### Пререквизиты

Иностранный язык

### Постреквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## История Казахстана

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29288 (3012611)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	30часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Государственная аттестация

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина направлена на изучение основных этапов истории Казахстана с древнейшей эпохи до современности: рассматривается становление кочевой государственности, особенности тюркской цивилизации, содержание эпохи колониализма, советский период истории Казахстана, период независимости. Анализируются движущие силы, тенденции, закономерности исторического развития; ключевые проблемы истории Казахстана: этногенез казахского народа, становление государственности, национально- освободительные движения, демографическое развитие. Формируются навыки анализа исторических событий и фактов, работы с исторической литературой.

### Цель изучения дисциплины

Цель дисциплины – дать объективные знания об основных этапах развития истории Казахстана с древнейших времен по настоящее время.

### Результаты обучения

ОН1 Демонстрировать социально- культурные, экономико- правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.

### Пререквизиты

Школьный курс

### Постреквизиты

Философия

## Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29290 (3012614)
Курс	1
Семестр	2

Количество академических кредитов	8
Лекции	30часов
Практические и семинарские занятия	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	55часов
Самостоятельная работа обучающегося	110часов
Итого	240часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Модуль социально-политических знаний предполагает изучение четырех научных дисциплин – социологии, политологии, культурологии, психологии, каждая из которых имеет свой предмет, терминологию и методы исследования. Взаимодействия между указанными научными дисциплинами осуществляются на основе принципов информационной дополненности; интегративности; методологической целостности исследовательских подходов этих дисциплин; общности методологии обучения, ориентированной на результат; единого системного представления типологии результатов обучения как сформированных способностей.*

### **Цель изучения дисциплины**

*Формирование социально-гуманитарного мировоззрения обучающихся в контексте решения задач модернизации общественного сознания, определенных государственной программой "Взгляд в будущее: модернизация общественного сознания".*

### **Результаты обучения**

*ON1 Демонстрировать социально-культурные, экономико-правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.*

### **Пререквизиты**

*Школьный курс*

### **Постреквизиты**

*Философия*

## **Русский язык**

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29286 (3012550)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Практические и семинарские занятия	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Дисциплина предназначена для развития языковой личности обучающегося, способного осуществлять когнитивную и коммуникативную деятельность на русском языке в сферах межличностного, социального, профессионального, межкультурного общения; для обучения научному стилю речи как языку специальности, созданию вторичных текстов, формирования навыков продуцирования устной и письменной речи в соответствии с коммуникативной целью и профессиональной сферой общения, привития умений и навыков речевого этикета, деловой риторики.*

### **Цель изучения дисциплины**

*Целью программы является формирование социально-гуманитарного мировоззрения студентов в контексте общенациональной идеи духовной модернизации, предполагающей развитие на основе национального сознания и культурного кода качеств интернационализма, толерантного отношения к мировым культурам и языкам как трансляторам знаний мирового уровня, передовых современных технологий, использование и трансферт которых способны обеспечить модернизацию страны и личностный карьерный рост будущих специалистов.*

### **Результаты обучения**

*ON1 Демонстрировать социально-культурные, экономико-правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.*

### **Пререквизиты**

*Русский язык*

### **Постреквизиты**

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

## **Физическая культура**

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29284 (3012545)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	2



Практические и семинарские занятия	60часов
Итого	60часов
Форма контроля знаний	Дифференцированный зачет

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Предусматривает совместное сотрудничество преподавателя и студента в процессе физического воспитания на всем протяжении обучения в контексте требований к уровню освоения дисциплины, умение осуществлять контроль и самоконтроль в процессе занятий, получение знаний по укреплению здоровья, закаливанию и повышению устойчивости организма к воздействию неблагоприятных факторов трудовой деятельности, освоение методики подбора физических упражнений и видов спорта.*

#### **Цель изучения дисциплины**

*Целью программы является формирование социально-личностных компетенций студентов и способности целенаправленно использовать средства и методы физической культуры, обеспечивающие сохранение, укрепление здоровья для подготовки к профессиональной деятельности; к стойкому перенесению физических нагрузок, нервно- психических напряжений и неблагоприятных факторов в будущей трудовой деятельности.*

#### **Результаты обучения**

*ON1 Демонстрировать социально- культурные, экономико- правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.*

#### **Пререквизиты**

Физическая культура

#### **Постреквизиты**

Физическая культура

### **Физическая культура**

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29293 (3012547)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	2
Практические и семинарские занятия	60часов
Итого	60часов
Форма контроля знаний	Дифференцированный зачет

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Предусматривает совместное сотрудничество преподавателя и студента в процессе физического воспитания на всем протяжении обучения в контексте требований к уровню освоения дисциплины; повышение уровня физической подготовленности и развитие физических качеств; освоение техники видов спорта; воспитание дисциплинированности, коллективизма, товарищеской взаимопомощи; воспитание психической устойчивости, развитие и совершенствование основных двигательных качеств – выносливости, силы, быстроты, ловкости, гибкости.*

#### **Цель изучения дисциплины**

*Целью программы является формирование социально-личностных компетенций студентов и способности целенаправленно использовать средства и методы физической культуры, обеспечивающие сохранение, укрепление здоровья для подготовки к профессиональной деятельности; к стойкому перенесению физических нагрузок, нервно- психических напряжений и неблагоприятных факторов в будущей трудовой деятельности.*

#### **Результаты обучения**

*ON1 Демонстрировать социально- культурные, экономико- правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.*

#### **Пререквизиты**

Физическая культура

#### **Постреквизиты**

Физическая культура

### **Мир Абая**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29302 (3012600)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	3
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	20часов
Самостоятельная работа обучающегося	40часов
Итого	90часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

Дисциплина направлена на изучение исторических фактов, философско-художественных основ произведений Абая Кунанбаева, Шакарима Кудайбердиева, формирующие мировоззренческие и эстетические ценности, умение студента выражать свое мнение, практические навыки и восприятие таких человеческих качеств, как нравственность, честность, художественный характер. Определяется гениальность писателей казахской литературы и роль М. Ауэзова в изучении и популяризации наследия Абая, значение его произведений для истории, литературы и науки.

#### **Цель изучения дисциплины**

Формирование смысла философского и мировоззренческого бытия, понимание проблем, поднятых в произведениях Абая Кунанбаева, Шакарима Кудайбердиева, Мухтара Ауэзова и применение полученных знаний в практике повседневной жизни.

#### **Результаты обучения**

ON1 Демонстрировать социально-культурные, экономико-правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.

#### **Пререквизиты**

Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)

#### **Постреквизиты**

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

### **Информационно-коммуникационные технологии**

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29309 (3012615)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

Дисциплина направлена на освоение обучающимися концептуальных основ архитектуры компьютерных систем, операционных систем и сетей; формирование способности критического понимания роли и значения современных информационно-коммуникационных технологий в эпоху цифровой глобализации, нового "цифрового" мышления, знаний о концепциях разработки сетевых и веб приложений, навыков использования современных информационнокоммуникационных технологий в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, для самообразовательных и других целей.

#### **Цель изучения дисциплины**

Формирование способности критически оценивать и анализировать процессы, методы поиска, хранения и обработки информации, способы сбора и передачи информации посредством цифровых технологий.

#### **Результаты обучения**

ON1 Демонстрировать социально-культурные, экономико-правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.

#### **Пререквизиты**

Школьный курс Иностранный язык

#### **Постреквизиты**

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

### **Физическая культура**

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29308 (3012546)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	2
Практические и семинарские занятия	60часов
Итого	60часов
Форма контроля знаний	Дифференцированный зачет

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

Предусматривает совместное сотрудничество преподавателя и студента в процессе физического воспитания на всем протяжении обучения в контексте требований к уровню освоения дисциплины; приобретение разносторонних умений и навыков по развитию физических способностей, социально-культурного опыта и социально-культурных ценностей физической культуры и спорта; развитие коммуникативных навыков, мышления, саморазвития, формирование опыта реализации физкультурно-оздоровительных и тренировочных программ.

#### **Цель изучения дисциплины**

Целью программы является формирование социально-личностных компетенций студентов и способности целенаправленно

использовать средства и методы физической культуры, обеспечивающие сохранение, укрепление здоровья для подготовки к профессиональной деятельности; к стойкому перенесению физических нагрузок, нервно- психических напряжений и неблагоприятных факторов в будущей трудовой деятельности.

### Результаты обучения

ON1 Демонстрировать социально- культурные, экономико- правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.

### Пререквизиты

Физическая культура

### Постреквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## Философия

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Компонент дисциплины	Обязательный компонент
SubjectID	29347 (3012556)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у студентов открытости сознания, понимания собственного национального кода и самосознания, духовной модернизации, конкурентоспособности, реализма и прагматизма, независимого критического мышления, культа знания и образования, целостного представления о философии как особой форме познания мира, на усвоение ключевых мировоззренческих понятий, а также на развитие и укрепление ценностей толерантности, межкультурного диалога и культуры мира.

### Цель изучения дисциплины

Формирование у студентов целостного представления о философии как особой форме познания мира, об основных ее разделах, проблемах и методах их изучения в контексте будущей профессиональной деятельности.

### Результаты обучения

ON1 Демонстрировать социально- культурные, экономико- правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.

### Пререквизиты

История Казахстана Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)

### Постреквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## Модуль 2. Естественно-научные знания

### Математика

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29283 (3012558)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Целью данного курса является получение студентами фундаментальной подготовки в области математики. Курс нацелен на формирование у студентов достаточно высокой культуры математического мышления и развитие способностей творчески подходить к решению задач. Помимо изучения фундаментальных основ высшей математики (элементов аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, дифференциальных уравнений) в курсе предполагается рассмотрение различных приложений математики к решению производственных задач из области профессиональной специализации.

### Цель изучения дисциплины

Создание основы для развития логического мышления и математической культуры. Формирование базовых знаний и приобретение основных навыков использования математического аппарата для решения теоретических и прикладных задач, а так же необходимого уровня математической подготовки для освоения других прикладных дисциплин, изучаемых в рамках конкретного профиля; навыков работы со специальной математической литературой.

### Результаты обучения

ON2 Использовать основы естественнонаучных знаний и методологии для выявления производственных проблем и решения профессиональных задач

### Пререквизиты

Школьный курс

### Постреквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## Физика

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29278 (3012608)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	3
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	20часов
Самостоятельная работа обучающегося	40часов
Итого	90часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

В процессе изучения данной дисциплины студенты знакомятся с основными законами, понятиями всех разделов физики. Физика является областью экспериментальной науки, выполняя лабораторные работы и задачи, студенты убеждаются в единстве теории и практики экспериментов. Физика является основой технических специальностей, студенты имеют возможность в будущем применять полученные знания по предмету в любой области своей специальности.

### Цель изучения дисциплины

Формирование представлений о роли экспериментальных и теоретических методов познания окружающего мира, развитие навыков самостоятельного решения физических задач, мотивирование на изучение современной научной литературы.

### Результаты обучения

ON2 Использовать основы естественнонаучных знаний и методологии для выявления производственных проблем и решения профессиональных задач

### Пререквизиты

Школьный курс

### Постреквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## Химия

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29301 (3012599)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина направлена на изучение основных понятий и законов химии, классического и квантово-механического представления о строении атома и химической связи; рассмотрение периодических законов и структуры периодической системы химических элементов, типов химической связи; освоение законов термодинамики, химической кинетики и химического равновесия, коррозии металлов, способов выражения концентрации растворов; способствовать умению применять полученные знания на практике для решения задач в профессиональной подготовке.

### Цель изучения дисциплины

Ознакомление обучающихся с современными представлениями о строении веществ, с основными теориями химических

процессов, со свойствами каталитических и комплексных систем, а также со свойствами элементов. Знания основных теории химических процессов необходимых в изучении и более глубоком понимании всех последующих специальных дисциплин, также дать обучающимся научную и практическую подготовку по основам аналитической химии.

### Результаты обучения

ON2 Использовать основы естественнонаучных знаний и методологии для выявления производственных проблем и решения профессиональных задач

### Пререквизиты

Школьный курс

### Постреквизиты

Биохимия

## Модуль 3. Общеинженерная подготовка

### Введение в технологию пищевых производств

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29277 (3012561)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	3
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	0часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	20часов
Самостоятельная работа обучающегося	40часов
Итого	90часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Курс предусматривает ознакомление с отраслями пищевой промышленности, классификацией пищевых предприятий, современные понятия об организации производства на предприятиях пищевой промышленности. Рассматривается классификация сырья для производства пищевых продуктов, ассортимент продукции, рецептуры, выход продукции. Изучение технологических схем и их, графическое построение, видов технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности, технологических операций, процессов, организации контроля технологических процессов и техники безопасности на производстве.

### Цель изучения дисциплины

дать обучающимся первичное представление о технологическом процессе, организации производства на предприятии, основных физиологических процессах и их взаимосвязь с качеством пищевых продуктов.

### Результаты обучения

ON4 Применять научные знания, полученные в ходе общеинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов

### Пререквизиты

Школьный курс

### Постреквизиты

Общая технология перерабатывающих производств  
Общая технология пищевых производств

### Учебная практика

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29291 (3012543)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	2
Учебная практика	60часов
Итого	60часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

Получение студентами первичных представлений о технологии, организации и механизме работ на пищевом предприятии. В ходе практики студенты знакомятся с работой основных подразделений пищевых предприятий, сырьевой зоной, общей организацией технологического процесса на предприятии. Сырье для производства пищевых продуктов. Основные технологические процессы и операции производства пищевых продуктов. Производственные рецептуры продовольственных продуктов. Хранение готовой продукции. Качество пищевой продукции.

### Цель изучения дисциплины

Ознакомление со структурой предприятия, изучение основных процессов технологического производства

### Результаты обучения

ON3 Показывать общеинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства.

ON4 Применять научные знания, полученные в ходе общеинженерной подготовки, для совершенствования технологических

процессов

## Пререквизиты

Введение в технологию пищевых производств Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии питания

## Постреквизиты

Общая технология перерабатывающих производств Общая технология пищевых производств

## Инженерная графика

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29295 (3012559)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

В данной дисциплине изучаются правила выполнения и оформления графических работ; решаются задачи геометрического и проекционного черчения; изучаются правила применения условных графических обозначений при выполнении чертежей и схем. Обучающиеся, изучая эту дисциплину, получают навыки выполнения изображений деталей при помощи видов, разрезов и сечений, выполнения эскизов и рабочих чертежей, сборочных чертежей; нанесение размеров и номеров позиций, составление спецификаций.

документация.

### Цель изучения дисциплины

Изучаются основные правила выполнения и оформления конструкторской документации. Полное овладение чертежом как средством выражения технической мысли и производственными документами, а также приобретение устойчивых навыков в черчении достигаются в результате усвоения всего комплекса технических дисциплин соответствующего профиля, подкрепленного практикой курсового и дипломного проектирования

### Результаты обучения

ОИЗ Показывать общеинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства.

### Пререквизиты

Школьный курс

### Постреквизиты

Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания Технологическое оборудование хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности

## Микробиология пищевых продуктов

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29307 (3012610)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина изучает культивирование микроорганизмов; методы приготовления препаратов микроорганизмов; методы и средства стерилизации; морфологию мицелиальных грибов, дрожжей, бактерий; технику посевов микроорганизмов на питательные среды; методы количественного учета микроорганизмов; выделение чистой культуры молочнокислых бактерий; культуральных и физиолого-биохимических признаков бактерий; характеристику бактерий, вызывающих порчу пищевых продуктов; микробиологический анализ пищевых продуктов; санитарно-бактериологический анализ воды; исследование микрофлоры воздуха помещений; санитарно-микробиологический анализ почвы

### Цель изучения дисциплины

Обучающиеся узнают о микробах и вирусах, которые можно увидеть только под микроскопом, изучают закономерности их развития, распространения во внешней среде, изменения, вызываемые организмом животных, растений.

### Результаты обучения

ОН4 Применять научные знания, полученные в ходе общеинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов

#### **Пререквизиты**

Школьный курс

#### **Постреквизиты**

Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов Технохимический контроль перерабатывающих производств

### **Биохимия**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29317 (3012560)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	0часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

Дисциплина направлена на изучение закономерностей основных биохимических процессов, определение взаимосвязи между функциями биомолекул и структурой, участвующих в реакциях клеточного метаболизма; изучение основных классов биологических веществ (строение, свойства и механизм их функционирования), биологических и физико-химических свойств природных соединений, основных путей обмена веществ, взаимосвязи механизмов регуляции, метаболических процессов; понимание сущности взаимопревращений веществ при различной технологической обработке.

#### **Цель изучения дисциплины**

познание молекулярных основ жизни, главной ее задачей является выяснение взаимосвязи биологической функции и молекулярной структуры веществ живой природы

#### **Результаты обучения**

ОН4 Применять научные знания, полученные в ходе общеинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов

#### **Пререквизиты**

Химия

#### **Постреквизиты**

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

### **Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29348 (3012570)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

В курсе рассматривается классификация оборудования предприятий мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания, оборудование по назначению технологических процессов (механических, тепловых, микробиологических), применение технологических аппаратов для сепарирования, жидкостей, хранения сырья, измельчения, смешивания, формования, нарезки, аппараты пастеризации и стерилизации, различных видов кулинарной обработки, аппараты для фасования. Изучение современных каталогов оборудования, проведение технологических расчетов оборудования, изучение правил техника безопасности при работе на оборудовании

#### **Цель изучения дисциплины**

Подготовка студентов к производственно-технической, проектной и исследовательской деятельности, связанной с эксплуатацией технологического оборудования мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания

#### **Результаты обучения**

ON3 Показывать общеинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства.

#### **Пререквизиты**

Инженерная графика

#### **Постреквизиты**

Проектирование предприятий мясной, молочной промышленности и общественного питания

### **Технологическое оборудование хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29351 (3012571)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

В курсе дисциплины изучается оборудование общего назначения, оборудование макаронной, хлебопекарной, кондитерской промышленности, принцип работы оборудования по назначению технологических процессов - процессы смешивания, взбивания, хранения, нарезки, измельчения, прессования, тепловой обработки, брожения, фасования, характеристика оборудования, (производительность, габаритные размеры), марки оборудования, технические показатели оборудования, эксплуатация оборудования на производстве, инженерные расчеты, соблюдение техники безопасности на производстве, применение современных каталогов оборудования для расчетов.

#### **Цель изучения дисциплины**

Подготовка студентов к производственно-технической, проектной и исследовательской деятельности, связанной с эксплуатацией технологического оборудования хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности

#### **Результаты обучения**

ON3 Показывать общеинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства.

#### **Пререквизиты**

Инженерная графика

#### **Постреквизиты**

Проектирование предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности

### **Модуль 4. Общая характеристика сырья и технологических процессов**

#### **Общая технология перерабатывающих производств**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29296 (3012565)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

При обучении студентами изучаются общие процессы, современные способы, методы обработки сырья. Изучаются тепловые, массообменные, микробиологические процессы, теория построения технологического потока на предприятиях по переработке зерна. Ознакомление с требованиями к сырью, приемке и его хранения. Рассматриваются инновации на перерабатывающих предприятиях, технологии, осваиваются возможности применения их на макаронных, кондитерских, хлебобулочных, крупяных, мукомольных заводах, крахмала, дрожжей, пищевых концентратов

#### **Цель изучения дисциплины**

Изучение технологии перерабатывающих производств, ознакомление с требованиями к сырью и готовой продукции

#### **Результаты обучения**

ON5 Применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности

#### **Пререквизиты**

Учебная практика Введение в технологию пищевых производств Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии



питания

### Постреквизиты

Физические методы обработки пищевых продуктов Зерноведение с основами растениеводства

## Общая технология пищевых производств

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29304 (3012609)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Привлечение студентов к активному обучению позволит освоить в данном курсе виды растительного и животного сырья, его классификацию. Рассматриваются основные технологические операции (механические, тепловые, физические, химические, микробиологические), технологии пищевого производства с новейшими операциями и циклами. Изучение требований к заготавливаемому сырью, новые ассортиментные линейки пищевых продуктов, технологические режимы и параметры, процессов контроля на предприятии, его цикличности, требования и соответствие продукции ГОСТ, ТУ.

### Цель изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Общая технология пищевых производств» - дать представление об общей технологии пищевых производств, химическом составе, пищевой и биологической ценности пищевых продуктов, процессов, происходящих при хранении пищевых продуктов, их технологии производства.

### Результаты обучения

ON5 Применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности

### Пререквизиты

Учебная практика Введение в технологию пищевых производств Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии питания

### Постреквизиты

Физические методы обработки пищевых продуктов Зерноведение с основами растениеводства

## Зерноведение с основами растениеводства

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29319 (3012567)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина рассматривает современное развитие зернового хозяйства в Казахстане и зарубежных странах. Обучающийся изучает виды зернового сырья, классификацию по различным признакам, изучение химического состава зерновых культур, морфологию и анатомию зерновых культур, технологические свойства зерновых культур, качественные показатели, физические свойства зерновых культур (натура, засоренность, аэродинамические показатели, засоренность зерна, скважистость, плотность, крупность, выравненность, электрофизические свойства), характеристику видов зерновых, зернобобовых и масличных культур.

### Цель изучения дисциплины

Ознакомление с основными физическими и химическими факторами, параметрами технологических процессов и операций влияющих на качество зерна и зерновых культур.

### Результаты обучения

ON5 Применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности

### Пререквизиты

Физика

### Постреквизиты

## Производственная практика I

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29310 (3012541)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Производственная практика	150часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

Закрепление теоретических знаний, полученных от изучения базовых дисциплин, изучение должностных обязанностей инженерно-технических работников. Применение знаний об основных общих технологических процессах производства пищевых продуктов, базисные показатели качества сырья, приемка сырья и соответствие его качеству. Изучаются на предприятии технологические процессы, хранение сырья, готовой, контроль качества продукции на предприятии (технохимический и микробиологический контроль на производстве), характеристика оборудования, его производительность.

### Цель изучения дисциплины

Изучение технологического оборудования, основных технологических процессов, знакомство со структурой предприятия

### Результаты обучения

ON5 Применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности

### Пререквизиты

Общая технология перерабатывающих производств  
Общая технология пищевых производств

### Постреквизиты

Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания  
Технологическое оборудование хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности

## Физические методы обработки пищевых продуктов

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29318 (3012566)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Данный курс предусматривает изучение классификации физических методов обработки, практическое применение в производственных условиях, физические методы обработки и их современное применение в пищевых технологиях, изучение основных технологических режимов и параметров, исследование качества готовой продукции.

### Рассматривается

применение оптических методов, электроконтактных методов, электроплазмолиза, сверхчастотных методов, акустических методов, обработка пищевых продуктов переменным током, электроплазмолизом, применение инфракрасного излучения, обработка радиоактивным излучением.

### Цель изучения дисциплины

Изучение физических методов обработки сырья, применения современных методов обработки на предприятиях пищевой отрасли

### Результаты обучения

ON5 Применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности

### Пререквизиты

Физика

### Постреквизиты

Технология производства колбасных изделий

## Модуль 5. Обеспечение качества пищевой продукции

## Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии питания

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
-----------------	--------------------

Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29292 (3012562)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Дисциплина рассматривает общие положения санитарно-эпидемиологической службы, санитарные нормы, требования к пищевым продуктам. Ознакомление с производственной санитарией, гигиеной, организацией дератизации, дезинфекции, дезинсекции. Курс знакомит обучающихся с пищеварительной системой человека, энергетическим обменом в организме, с макро- и микронутриентами пищи, защитными и токсичными компонентами пищи, с требованиями к качеству воды, сырью, готовой продукции, полуфабрикатам, текущему и плановому контролю предприятий по санитарным требованиям.*

### **Цель изучения дисциплины**

*приобретение знаний, необходимых для формирования у студента научно-методологических подходов в решении профессиональных вопросов в области пищевых технологий и производственной санитарии.*

### **Результаты обучения**

*ОНБ Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании*

### **Пререквизиты**

*Школьный курс*

### **Постреквизиты**

*Общая технология перерабатывающих производств  
Общая технология пищевых производств*

## **Товароведение зерномучных товаров**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29300 (3012569)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	3
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	20часов
Самостоятельная работа обучающегося	40часов
Итого	90часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Курс рассматривает основы и методы товароведения, пищевую ценность, химический состав, потребительские свойства, классификационные признаки товаров. Изучаются зерномучные товары, условия хранения, ассортиментный состав, правила проведение товароведной оценки зерновых продуктов с использованием инновационных технологий и приемов, хранение зерномучных товаров, режимы и сроки хранения, организация контроля качества и оценки зерномучных товаров по органолептическим и физико-химическим показателям.*

### **Цель изучения дисциплины**

*формирование у будущих специалистов теоретических знаний в области потребительских свойств товаров и сырья, технологии производства, товароведения, экспертизы качества зерномучных товаров, ассортимента, основ хранения, транспортирования и реализации, и практических навыков в организации контроля качества продукции на всех этапах товародвижения.*

### **Результаты обучения**

*ОНБ Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании*

### **Пререквизиты**

*Введение в технологию пищевых производств  
Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии питания*

### **Постреквизиты**

*Технология мукомольного производства*

## **Товароведение продовольственных товаров**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29298 (3012568)

Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	3
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	20часов
Самостоятельная работа обучающегося	40часов
Итого	90часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Дисциплина направлена на ознакомление с основами товароведения, изучением химического состава, ассортиментного состава, потребительских достоинств пищевых товаров, хранения, классификации; организации и проведение товароведной оценки пищевых продуктов на основе применения современных методов. С использованием активных методов обучения обучающийся знакомится с современным хранением продовольственных товаров, с методиками контроля продовольственных товаров при хранении, при приемке на складах, при реализации продукции, при транспортировке*

### **Цель изучения дисциплины**

*Освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности*

### **Результаты обучения**

*ОНб Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании*

### **Пререквизиты**

*Введение в технологию пищевых производств Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии питания*

### **Постреквизиты**

*Технология сливочного масла и сыров*

## **Научные основы исследований производства пищевых продуктов**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29346 (3014266)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*В курсе дисциплины изучаются, анализируются процессы организации научно-исследовательской работы в вузе, обучающиеся проводят поиск научно-технической литературы, экспериментальные исследования, занимаются подбором методов исследований, обрабатывают данные, информацию на специальных программах. Дисциплина предполагает составление отчета по научной работе обучающегося, знакомятся с правилами формирования заявок для подачи патента на изобретение, полезную модель. Исследуются физико-химические, микробиологические изменения пищевых продуктах при производстве и хранении.*

### **Цель изучения дисциплины**

*Изучение теоретических основ научных исследований в пищевом производстве*

### **Результаты обучения**

*ОНб Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании*

### **Пререквизиты**

*Общая технология перерабатывающих производств Общая технология пищевых производств*

### **Постреквизиты**

*Технология производства функциональных пищевых продуктов*

## **Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	28274 (3012572)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	5

Лекции	15часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

*В дисциплине изучается, качество мясных, молочных продуктов, продукции общественного питания, муки, крахмала, сахара, кондитерских, хлебобулочных, кондитерских изделий, вино- водочных изделий, дрожжей, безалкогольных напитков. Обучающийся в ходе лабораторной работы определяет содержание соли, рН, кислотность, щелочность, основные пищевые нутриенты (белки, жиры, углеводы, золу, сухие вещества). Применение комплексного подхода предназначено для изучения нормируемых показателей качества пищевых продуктов квалитетическими методами. Курс знакомит с современными приборами.*

### Цель изучения дисциплины

*Ознакомить и привить студентам знания к организации проверки соответствия качества поступающего сырья, вырабатываемой продукции установленным требованиям НТД, рецептурам и технологическим режимам производства.*

### Результаты обучения

*ОНб Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании*

### Пререквизиты

*Товароведение продовольственных товаров Товароведение зерномучных товаров*

### Постреквизиты

*Итоговая аттестация*

## Технохимический контроль перерабатывающих производств

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29704 (3012573)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

*При освоении дисциплины изучаются применение стандартов по методам исследования готовой продукции и сырья, проведение сенсорных, органолептических, химических, физических, микробиологических методик, анализ и оценка результатов по исследованию качества зерновых культур, крупяных, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий, алкогольных и безалкогольных напитков, дрожжей, солода и прочее. Рассматриваются вопросы использования инновационных способов контроля качества продукции перерабатывающих производств.*

### Цель изучения дисциплины

*Дать необходимые знания студентам по вопросам организации и проведения технохимического контроля на предприятиях перерабатывающих производств, в производственно-технологических лабораториях.*

### Результаты обучения

*ОНб Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании*

### Пререквизиты

*Товароведение продовольственных товаров Товароведение зерномучных товаров*

### Постреквизиты

*Итоговая аттестация*

## Модуль 6. Технология производства продуктов животного и растительного происхождения

### Технология крупяной промышленности

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29324 (3012596)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов

Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Дисциплиной рассматриваются вопросы ассортиментного состава круп, построение технологической поточности на современном крупозаводе, факторы, способствующие совершенствованию технологических операций крупозавода, особенности получения крупяных продуктов, физические, химические свойства, биологическая, энергетическая, пищевая ценность крупы, показатели качества продукции по стандарту, технологические операции крупяного производства - приемка, очистка сырья, гидротермическая обработка, шелушение, сортировка, шлифование, полирование, расфасовка, хранение, быстрораствариваемые крупы.*

### **Цель изучения дисциплины**

*Подготовить обучающихся к активному овладению технологией крупяного производства.*

### **Результаты обучения**

*ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности*

*ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса*

### **Пререквизиты**

*Общая технология перерабатывающих производств Товароведение зерномучных товаров*

### **Постреквизиты**

*Итоговая аттестация*

## **Технология макаронного производства**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29323 (3012589)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*В курсе дисциплины изучаются макаронные свойства муки, сырье макаронного производства, применение автоматизированных линий различных мощностей для изготовления макаронных изделий. Способствует расширению знаний в области современного состояния макаронного производства, перспективы в увеличении ассортиментного состава, изучение вопросов современной классификации изделий, возможность применения современных технологических процессов макаронного производства (приемки и подготовки сырья, замеса теста, прессования, сушки, стабилизации, хранения).*

### **Цель изучения дисциплины**

*Получить знания по технологии макаронных изделий; современным методам исследования*

*качества сырья и готовой продукции; методам математического моделирования и оптимизации технологических процессов, обеспечивающих высокий выход готовой продукции и ее наилучшее качество.*

### **Результаты обучения**

*ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности*

*ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса*

### **Пререквизиты**

*Общая технология перерабатывающих производств*

### **Постреквизиты**

*Итоговая аттестация*

## **Технология производства продуктов общественного питания**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29321 (3012586)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов

Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Курсом рассматриваются вопросы классификации блюд общественного питания по видовому составу, способу кулинарной обработки, технологические свойства сырья, предназначенные для приготовления кулинарных блюд, изучаются виды тепловой обработки, применяемые для приготовления первых, вторых блюд, закусок, сладких изделий, напитков, правила приготовления блюд и ассортиментный состав блюд из творога, бобовых, овощей, мясных и рыбных продуктов, мучных изделий, яичных продуктов, формирование вкусовых свойств изделий.

### Цель изучения дисциплины

Освоить теоретические основы технологии производства продуктов общественного питания и специального назначения, практическое применение знаний в производственном процессе.

### Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### Пререквизиты

Общая технология пищевых производств

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Технология цельномолочных продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29320 (3012585)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

В курсе рассматривается характеристика цельного молока, базисная жирность, физико-химические свойства. Изучаются технологии производства питьевого молока, сливочных напитков, характеристика видов, ассортиментная линейка, показатели согласно стандарту, общие технологические режимы производства кисломолочных напитков, виды заквасок, применение молочнокислых заквасок, приготовление заквасок, современные тенденции производства творога, творожных продуктов, полуфабрикатов, ассортимент сметаны и ее технология производства, мороженое, технология мороженого, качество готовых изделий.

### Цель изучения дисциплины

Освоить теоретические основы технологии цельномолочной продукции, практическое применение знаний в производственном процессе.

### Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### Пререквизиты

Товароведение продовольственных товаров Общая технология пищевых производств

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Современные технологии хранения мясных, молочных продуктов и общественного питания

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29353 (3012601)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством	35часов

преподавателя	
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

В дисциплине изучаются вопросы рационального хранения продовольственных продуктов в условиях складского хозяйства предприятия, транспортировки, при реализации в торговых помещениях. Рассматриваются факторы, способствующие сохранности готовых изделий, температурные и влажностные режимы, методы хранения, современные упаковочные материалы, изменения, происходящие при хранении. Изучаются характеристики продовольственных товаров при хранении, лабораторные исследования определения качеств продукции при хранении, виды помещений, которые предназначены для складирования продовольственной продукции.

### Цель изучения дисциплины

Овладеть современными технологиями хранения продовольственной продукции, изучить мероприятия, повышающие срок хранения готовой продукции

### Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### Пререквизиты

Физические методы обработки пищевых продуктов Товароведение продовольственных товаров Общая технология пищевых производств

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Современные технологии хранения хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29355 (3012602)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Данный курс предназначен для изучения вопросов оптимального хранения хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий, изучаются биохимические, физические, коллоидные процессы, происходящие при хранении, факторы, влияющие на процесс хранения, современные способы и методы хранения, применение особенных режимов, ингредиентов, позволяющих удлинить сроки хранения продукции. В курсе рассматриваются вопросы хранения на предприятии, в процессе перевозки, реализации, нормы качества, нормативные документы при транспортировке, хранении.

### Цель изучения дисциплины

Овладеть знаниями в области современных технологий хранения хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий

### Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### Пререквизиты

Общая технология перерабатывающих производств Зерноведение с основами растениеводства Товароведение зерномучных товаров

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Технология мукомольного производства

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29695 (3012584)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов



Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Обучающимися в данной дисциплине изучаются вопросы о новых технологиях производствах муки, перспективах развития мукомольного производства, современной классификации муки, общие свойства зерна, предназначенные для получения муки, рассматриваются процессы подготовки зерна к помолу (сепарирования, гидротермической обработки зерна, формирования помольных партий), процессы помола, получения муки, промежуточных продуктов рассчитывается выход, ассортиментный состав муки и ее характеристика, технология муки из различных зерновых культур.

### Цель изучения дисциплины

Подготовка студентов к активному овладению технологией мукомольных предприятий

### Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### Пререквизиты

Общая технология перерабатывающих производств Зерноведение с основами растениеводства Товароведение зерномучных товаров

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Технология производства колбасных изделий

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29698 (3012581)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

В дисциплине рассматривается современная классификация колбасных изделий по различным параметрическим признакам, требования к основным и вспомогательным материалам колбасного производства, инновационные технологии колбасных изделий и копченостей, изучаются общие технологические процессы и частная технология колбас, рассматриваются процессы разделки туш, механической обработки, посолки сырья, созревания фарша, термообработка колбасных изделий, установки автоматизированных линий различной мощности по изготовлению колбас, качество.

### Цель изучения дисциплины

Освоить теоретические основы технологии производства колбасных изделий, практическое применение знаний в производственном процессе.

### Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### Пререквизиты

Физические методы обработки пищевых продуктов Товароведение продовольственных товаров Общая технология пищевых производств

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Технология сливочного масла и сыров

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29696 (3012583)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов

Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

В дисциплине изучается современная классификация сыров, сыропригодность молока, процессы приемки и обработки молочного сырья при изготовлении сыра. В процессе изучения дисциплины будут определены процессы сырного производства, изучены технологии сыров согласно классификации, обучающиеся ознакомятся с пороками сыров. Ознакамливаются с современной классификацией, ассортиментным составом сливочного масла, производством его 2 методами - сбивания и преобразования высокожирных сливок, технологией масла с наполнителями, пороками масла.

### Цель изучения дисциплины

Освоить теоретические основы технологии производства масла и сыров, практическое применение знаний в производственном процессе.

### Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### Пререквизиты

Физические методы обработки пищевых продуктов Товароведение продовольственных товаров Общая технология пищевых производств

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Технология элеваторной промышленности

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29700 (3012582)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

В курсе рассматриваются вопросы хранения зерна, классификация зернохранилищ, современные требования, предъявляемые к зернохранилищам, построение элеваторной сети на предприятиях различной производительности. Изучаются вопросы технологических режимы по хранению и обработки зерновых масс, зерномучных продуктов, изучаются свойства и параметры сыпучей массы зерна, вопросы классификации зернохранилищ, типов элеваторов, технологические процессы элеваторной промышленности, виды технологического оборудования элеваторной промышленности, режимы хранения зерна и зерномучных товаров.

### Цель изучения дисциплины

Освоение обучающимися – будущими специалистами основ науки о зернохранилищах и их эксплуатации с учетом передового опыта.

### Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### Пререквизиты

Общая технология перерабатывающих производств Зерноведение с основами растениеводства Товароведение зерномучных товаров

### Постреквизиты

## Производственная практика II

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29701 (3012542)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Производственная практика II	150часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

Закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций

в сфере профессиональной деятельности, целенаправленная и активная работа студента по сбору необходимого материала для выполнения курсового проекта: сырьевая база предприятия, изучение основных и вспомогательных цехов предприятия, организация технологического потока, технология производства, компоновка цехов, мероприятия по реконструкции и расширения производства.

### **Цель изучения дисциплины**

Освоение технологических процессов, требований к качеству сырья и готовой продукции, принципов работы технологического оборудования, организации работы предприятия и работы структур предприятия

### **Результаты обучения**

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### **Пререквизиты**

Общая технология перерабатывающих производств Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания Технологическое оборудование хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности Общая технология пищевых производств

### **Постреквизиты**

Итоговая аттестация

## **Сервис и обслуживание в сфере общественного питания**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29705 (3012574)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

Курс предусматривает изучение организации обслуживания на предприятиях общественного питания, форм организации сервиса, услуг в зависимости от категории предприятия, классификацию услуг, кухонной, столовой посуды, назначение, применение, классификацию столового белья, применения его на банкетах, виды залов, форм обслуживания, прием заказов на банкет, виды банкетов, виды меню, составление меню, правил этикета, оформления, подачи блюд, требований к одежде персонала, корпоративной культуры предприятий.

### **Цель изучения дисциплины**

Формирование у студентов представления о технике и технологии обслуживания, приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области техники обслуживания; подготовка студентов к использованию приобретенных ими навыков в будущей трудовой деятельности.

### **Результаты обучения**

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

### **Пререквизиты**

Физические методы обработки пищевых продуктов Товароведение продовольственных товаров Общая технология пищевых производств

### **Постреквизиты**

Итоговая аттестация

## **Специальные технологии перерабатывающих производств**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29709 (3012604)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

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

### **Цель изучения дисциплины**

Овладеть знаниями в области специальных технологий перерабатывающих производств (сухих завтраков, мюсли, каш, чипсов, пищевых концентратов), овладеть методами контроля качества пищевых продуктов.

### **Результаты обучения**

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### **Пререквизиты**

Общая технология перерабатывающих производств  
Зерноведение с основами растениеводства  
Товароведение зерномучных товаров

### **Постреквизиты**

Итоговая аттестация

## **Технология вегетарианских и диетических блюд на предприятиях общественного питания**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29708 (3012603)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

В курсе дисциплины рассматриваются существующие теории питания (рациональное, сбалансированное, диетическое, питание по группе крови и другие) вегетарианство, как одна из теорий питания, история возникновения вегетарианской кухни, принципы лечебного питания, основоположники лечебного питания, классификация диетических столов, виды продуктов, используемых для приготовления диетических блюд по номерам. Изучаются технологические приемы и методы кулинарной обработки при приготовлении диетических блюд согласно назначению, рецептуры, нормы выхода изделий

### **Цель изучения дисциплины**

Овладеть основами технологии приготовления блюд диетической кухни, изучить принципы диетического питания, изучить технологию приготовления блюд вегетарианской кухни.

### **Результаты обучения**

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### **Пререквизиты**

Физические методы обработки пищевых продуктов  
Товароведение продовольственных товаров  
Общая технология пищевых производств

### **Постреквизиты**

Итоговая аттестация

## **Технология сахарных кондитерских изделий и шоколада**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29707 (3012575)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

Данная дисциплина способствует получению новых знаний о современных технологиях сахарных кондитерских изделий, шоколада, формирования ассортимента.

Рассматриваются новые рецептурные составы сахарных кондитерских изделий, инновационные разработки в технологии сахарных изделий, простые, сложные рецептуры, современные методики расчета рецептур, выход продукции, виды шоколадных изделий и их технология изготовления, какао- бобы, какао масло, как сырье для производства шоколада, сырьевые расчеты, качество изделий согласно нормам стандарта.

#### **Цель изучения дисциплины**

Освоение технологии кондитерских изделий, основных технологических операций , проведение основных технологических расчетов

#### **Результаты обучения**

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

#### **Пререквизиты**

Общая технология перерабатывающих производств Зерноведение с основами растениеводства Товароведение зерномучных товаров

#### **Постреквизиты**

Итоговая аттестация

### **Кухня народов мира**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29712 (3012590)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

Дисциплина способствует получению знаний о кухнях зарубежных стран, об исторических традициях, образы в питании, кулинарных изделиях, приготовленных с применением особенных технологий, об исторических названиях блюд, о применении специй, создающих колорит национальной кухни, об исследовании факторов, влияющих на приоритеты в питании (климатические, географические, политические, социальные, исторические) и изучению современных направлений в питании, о примерах оформления, подачи блюд.

#### **Цель изучения дисциплины**

Освоить технологию приготовления блюд национальной и зарубежной кухни, приобрести практические навыки работы по организации производства национальной и зарубежной кухни.

#### **Результаты обучения**

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

#### **Пререквизиты**

Физические методы обработки пищевых продуктов Товароведение продовольственных товаров Общая технология пищевых производств

#### **Постреквизиты**

Итоговая аттестация

### **Технология мучных кондитерских изделий**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29713 (3012591)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

При изучении дисциплины, с применением тренингов в активной форме, рассматривается ассортиментный ряд мучных кондитерских изделий, назначение и роль в повседневном питании человека, состав сырья, приоритетные направления

(функциональные продукты, лечебно-профилактического назначения). Обучающиеся знакомятся с технологиями приготовления вафель, печенья, пряников, виды тестовых заготовок, теоретические вопросы создания кондитерского теста. При изучение курса рассчитывается изучении вопросов хранения изделий и дальнейшее применение методов на практике.

#### **Цель изучения дисциплины**

Подготовка высококвалифицированного специалиста, способного творчески работать в условиях рыночных отношений на предприятиях кондитерской отрасли, проектных и исследовательских учреждениях.

#### **Результаты обучения**

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

#### **Пререквизиты**

Общая технология перерабатывающих производств Зерноведение с основами растениеводства Товароведение зерномучных товаров

#### **Постреквизиты**

Итоговая аттестация

### **Технология производства мясных и рыбных консервов**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29710 (3012587)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

Данной дисциплиной изучается роль в питании человека консервированной продукции, пищевая ценность, классификация мясных и рыбных консервов, сырье и консервная упаковка, теоретические основы консервирования, современные способы и методы консервирования, современные режимы и этапы изготовления мясных и рыбных консервов (подготовка сырья, предварительная кулинарная обработка, порционирование, расфасовка, процесс стерилизации, хранение консервов), изучаются требования к таре, химический, микробиологический, механический бомбаж продукции.

#### **Цель изучения дисциплины**

Получение студентами знаний о технологии консервирования мясных и рыбных консервов, изучение основных процессов производства и формулы стерилизации консервов.

#### **Результаты обучения**

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

#### **Пререквизиты**

Физические методы обработки пищевых продуктов Товароведение продовольственных товаров Общая технология пищевых производств

#### **Постреквизиты**

Итоговая аттестация

### **Технология хлебопекарного производства**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29711 (3012598)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

Дисциплина предусматривает получение знаний и изучение развития хлебопекарного производства в Казахстане и его роли в пищевом кластере, виды сырья хлебопекарного производства, изучение процессов хлебопекарного производства (подготовки

ингредиентов, замес, брожение, формование теста, выстойка, выпечка, охлаждение, хранение), составление рецептур, изучение дефектов и болезней хлеба, технология отдельных видов изделий, требования к хлебобулочным изделиям в соответствии с нормативно-технической документацией, современное хранение хлебобулочных изделий.

#### **Цель изучения дисциплины**

Изучение технологии хлебобулочных изделий, основных технологических операций, требования к качеству готовой продукции, основных технологических расчетов

#### **Результаты обучения**

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

#### **Пререквизиты**

Общая технология перерабатывающих производств Зерноведение с основами растениеводства Товароведение зерномучных товаров

#### **Постреквизиты**

Итоговая аттестация

### **Технология производства функциональных пищевых продуктов**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	29715 (3012564)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	6
Лекции	30часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	40часов
Самостоятельная работа обучающегося	80часов
Итого	180часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

В курсе дисциплины изучается, анализируется роль пищевых продуктов, значение питания различных возрастных групп, рассматриваются теории питания, классификация. Изучаются современные направления, применяемые в инновации, формирование кластера функциональных продуктов в разных странах, виды сырья и ингредиентов, особенности, технологические режимы и рецептуры, способы переработки сырья, пищевые добавки, биологически активные вещества, используемые в технологии функциональных продуктов, качество готовой продукции, контроль продукции.

#### **Цель изучения дисциплины**

Освоить теоретические основы технологии функциональных пищевых продуктов, практическое применение знаний в производственном процессе.

#### **Результаты обучения**

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

#### **Пререквизиты**

Научные основы исследований производства пищевых продуктов

#### **Постреквизиты**

Итоговая аттестация

### **Технология бродильных производств**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29757 (3012593)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	6
Лекции	30часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	40часов
Самостоятельная работа обучающегося	80часов
Итого	180часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

В дисциплине изучаются требования к качеству сырьевых ресурсов на предприятиях, организация поточности на бродильном производстве, применение автоматизации, особых методов переработки сырья, современные технологии бродильных производств, технологии алкогольных напитков, безалкогольных напитков, солода, дрожжей, изучаются виды микроорганизмов, применяемых в процессах брожения, ферментные комплексы, рассматриваются вопросы хранения готовой продукции, изучаются качественные характеристики изделий, перспективы развития бродильной отрасли, изготовление продукции в зарубежных странах.

## Цель изучения дисциплины

Освоить теоретические основы технологии бродильных продуктов, практическое применение знаний в производственном процессе

## Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

## Пререквизиты

Общая технология перерабатывающих производств Зерноведение с основами растениеводства Товароведение зерномучных товаров

## Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Технология детских и диетических молочных продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29759 (3012594)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	6
Лекции	30часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	40часов
Самостоятельная работа обучающегося	80часов
Итого	180часов
Форма контроля знаний	Экзамен

## Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина рассматривает актуальность разработки детских и диетических молочных продуктов в современных требованиях рынка, анализ качества, применяемого сырья, требования и нормативные показатели, виды детских молочных продуктов (энпиты, сухие смеси, жидкие, пастообразные, молочные каши), ассортимент диетических молочных продуктов, способы производства диетических и детских продуктов, технологический контроль производства, формирование качества на всех этапах производства

## Цель изучения дисциплины

Изучение технологий детских диетических молочных продуктов, овладение знаниями в области создания многокомпонентных рецептов детских и диетических молочных продуктов.

## Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

## Пререквизиты

Физические методы обработки пищевых продуктов Товароведение продовольственных товаров Общая технология пищевых производств

## Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Технология комбикормовой промышленности

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29745 (3012597)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

## Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплиной изучается производство комбикормов, применение зерновых культур, используемых для изготовления комбикормов, виды комбикормовых продуктов, применяемых для выращивания сельскохозяйственных животных, технологии, рецептуры комбикормов, изучение этапов производства (приемки и подготовки сырья, измельчения, смешивания, дозирования, расфасовывания, хранения), изменения в комбикормовых продуктах при хранении, качество изделий, изготовление комбикормовых продуктов в зарубежных странах, автоматизированные линии комбикормов

## Цель изучения дисциплины



Изучение основных технологических этапов производства комбикормов. Освоение данной дисциплины позволит студенту получить знания и навыки по ведению технологического процесса на комбикормовых предприятиях.

### Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### Пререквизиты

Общая технология перерабатывающих производств Зерноведение с основами растениеводства Товароведение зерномучных товаров

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29744 (3012592)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	6
Лекции	30часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	40часов
Самостоятельная работа обучающегося	80часов
Итого	180часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

В дисциплине изучаются современные аспекты, тенденции в создании медико-биологических подходов в формировании технологий детского и диетического питания из рыбных и мясных продуктов, изучение физиологических норм и потребностей различных возрастных групп детей, характеристики сырья, новых технологических операций и рецептур, формирование качества современных лечебных и детских продуктов, разбираются факторы применения новых биологически активных компонентов, пищевых добавок для детских и диетических продуктов.

### Цель изучения дисциплины

Изучение технологий детских диетических мясных продуктов, овладение знаниями в области создания многокомпонентных рецептур детских и диетических мясных продуктов.

### Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

### Пререквизиты

Физические методы обработки пищевых продуктов Товароведение продовольственных товаров Общая технология пищевых производств

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Технология производства растительных масел

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29762 (3012595)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	6
Лекции	30часов
Лабораторные работы	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	40часов
Самостоятельная работа обучающегося	80часов
Итого	180часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина позволяет изучить общие вопросы получения растительных масел, изучаются процессы подготовки, хранения масличных семян, подготовительные процессы, основные процессы, рафинация, изучается переработка вторичного сырья масличного производства. Использование масличного сырья в технологии растительных масел. Применение активных методов обучения позволяет ознакомиться с технологией пищевых эмульсионных продуктов (маргаринов, соусов, майонезов), овладеть знаниями в хранении растительных масел и масложировой продукции, ознакомиться с действующими стандартами.

### Цель изучения дисциплины

Освоить теоретические основы технологии растительных масел, практическое применение знаний в производственном процессе.

#### Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

#### Пререквизиты

Общая технология перерабатывающих производств Зерноведение с основами растениеводства Товароведение зерномучных товаров

#### Постреквизиты

Итоговая аттестация

### Технология сухих молочных продуктов и молочных консервов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29743 (3012588)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Лабораторные работы	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплиной рассматриваются современные теории сушки пищевых продуктов, особенности сушки молочных продуктов, изучаются вопросы первичной обработки молочного сырья, этапы, процессы, необходимые для получения сухих продуктов, виды стабилизаторов молока, необходимые для его термоустойчивости в процессе сушки, классификация молочных консервных продуктов, ассортиментный ряд, гущенные молочные продукты, требования к качеству, способы производство, хранение, пороки молочных консервных продуктов, пищевая ценность.

#### Цель изучения дисциплины

Получение студентами знаний о технологии консервирования молочных продуктов, изучение принципов консервирования, требования к качеству готовой продукции

#### Результаты обучения

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

#### Пререквизиты

Физические методы обработки пищевых продуктов Товароведение продовольственных товаров Общая технология пищевых производств

#### Постреквизиты

Итоговая аттестация

### Модуль 7. Организация деятельности предприятия

#### Организация и планирование производства

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29736 (3012605)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	3
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	20часов
Самостоятельная работа обучающегося	40часов
Итого	90часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина «Организация и планирование производства» дает разные представления об основах организации, планирования производства промышленного характера, методах оценки его эффективной деятельности. А также анализе и прогнозе производственных рисков и убытков предприятия, в том числе, способах их скорейшего устранения. Обучающиеся получат знания и навыки в области реализации, организации и планирования промышленного производства предприятия.

#### Цель изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Организация и планирование производства» - изучение теоретических и методических основ организации и планирования производства и производственной инфраструктуры на предприятиях.

### Результаты обучения

ON9 Управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности

### Пререквизиты

Математика Основы экономико-правовых и экологических знаний

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Проектирование предприятий мясной, молочной промышленности и общественного питания

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29726 (3012578)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	6
Лекции	30часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	40часов
Самостоятельная работа обучающегося	80часов
Итого	180часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Обучающиеся в учебном процессе активно осваивают правила проектирования предприятий согласно отраслевой направленности, технико-экономическую результативность проектирования, обоснование реконструкций предприятий, изучение внутривзаводской структуры предприятия, взаимосвязи и точности производства, материально-сырьевой расчет, подбор оборудования на основе расчетов, проведение расчетов площадей цехов и всего предприятия, расчет численности рабочих основного производства. Изучается компоновка цехов, виды генерального плана, его показатели, объемно-планировочные решения.

### Цель изучения дисциплины

Изучение основ организации проектирования предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности различных типов, в том числе мяса птицы, и общественного питания обучить методам технологических расчетов, принципам разработки объемно-планировочных и архитектурно-строительных решений.

### Результаты обучения

ON10 Разрабатывать проектно-конструкторские нормы для организации деятельности предприятия

### Пререквизиты

Производственная практика II Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Проектирование предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29734 (3012579)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	6
Лекции	30часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	40часов
Самостоятельная работа обучающегося	80часов
Итого	180часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

В курсе данной дисциплины обучающиеся изучают промышленные нормы и правила проектирования хлебоуточных, макаронных, кондитерских производств, структуру предприятий, организацию технологических потоков предприятий малой, средней, высокой мощности, расстановку автоматизированных линий на предприятиях, проведение расчетов по расходу средств на основное производство, расчет рецептур, составление сырьевых балансов, расчеты оборудования, площадей, расстановку оборудования на компоновках, составление генеральных планов, планировочные решения предприятий, требования к ЕСКД.

### Цель изучения дисциплины

Изучение теоретических основ проектирования предприятий мукомольной и крупяной, промышленности, овладение

практическими навыками проектирования

## Результаты обучения

ON10 Разрабатывать проектно-конструкторские нормы для организации деятельности предприятия

## Пререквизиты

Производственная практика II Технологическое оборудование хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности

## Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Технологическая отчетность на предприятиях глубокой переработки зерна

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29717 (3012576)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	30часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина направлена на изучение организации учета на предприятиях, изучение правил и методов учета и контроля материальных ценностей, внутризаводского перемещения и движения материальных ценностей, формы учета, бухгалтерская документация, оформление различных форм отчетности по учету материалов, составление актов, форм инвентаризации, правил проведения инвентаризации на предприятиях, приемки сырья, отгрузки товарно-материальных ценностей, движения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на предприятии.

### Цель изучения дисциплины

Получение студентами знаний о методах учета основных средств, сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, калькулирование себестоимости и составление рапортов, документальное оформление приемки и реализации товаров, их выбытие, списание.

## Результаты обучения

ON9 Управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности

## Пререквизиты

Технология элеваторной промышленности Технология хлебопекарного производства

## Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Технологическая отчетность на предприятиях мясной, молочной промышленности и общественного питания

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29720 (3012577)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	30часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина позволяет освоить правила организация учета материальных средств на предприятиях пищевой промышленности, перспективы применения различных форм учета, формирования баланса средств, материалов, составления внутризаводских отчетов, составление инвентаризационных ведомостей, актов, накладных, калькуляционных карт, ведение журналов учета продукции на материальных складах, отпуск готовой продукции, передвижение товарно-материальных ценностей, отпуск продукции, зачет продукции по фактическому весу и базовым показателям качества.

### Цель изучения дисциплины

Получение студентами знаний о методах учета основных средств, сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, калькулирование себестоимости и составление рапортов, документальное оформление приемки и реализации товаров, их выбытие, списание.

## Результаты обучения

ON9 Управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности

## Пререквизиты

Технология производства колбасных изделий Технология производства мясных и рыбных консервов

## Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Управление затратами

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29742 (3012607)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	3
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	20часов
Самостоятельная работа обучающегося	40часов
Итого	90часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Главной целью курса «Управление затратами» является развитие у студентов компетенции управления затратами, способности осуществлять аналитическую работу в области управления затратами. Изучение данной дисциплины направлено на овладение студентами комплексом теоретических знаний, необходимых для понимания сущности затрат и основ управления ими, а также на развитие практических навыков, необходимых для понимания целей стратегического управления затратами.

### Цель изучения дисциплины

Раскрыть проблемы в области организации, планирования и управления производством в условиях рыночной экономики с целью сокращения затрат.

### Результаты обучения

ON9 Управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности

## Пререквизиты

Математика Основы экономико-правовых и экологических знаний

## Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Экономика предприятия

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29739 (3012606)
Курс	4
Семестр	1
Количество академических кредитов	3
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	20часов
Самостоятельная работа обучающегося	40часов
Итого	90часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

На современном этапе экономических реформ в экономике происходят существенные изменения особенно на микроэкономическом уровне: меняются характер и методы хозяйственной деятельности предприятий. Данный курс подробно изучает ресурсы предприятия, эффективность их использования, рентабельность и основные технико-экономические показатели функционирования предприятия. Кроме того, методы стимулирования трудовых ресурсов, с целью оптимизации производственных мощностей и капитала предприятия.

### Цель изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Экономика предприятия» - выработка у обучающихся экономического мышления на основе изучения экономического механизма деятельности предприятия в условиях рынка, обеспечение глубоких теоретических знаний и практического опыта в области экономики и организации деятельности фирмы и использования технологического оборудования.

### Результаты обучения

ON9 Управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности

## Пререквизиты

Математика Основы экономико-правовых и экологических знаний

## Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Преддипломная практика

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29770 (3012540)
Курс	4
Семестр	2
Количество академических кредитов	15
Преддипломная практика	450часов
Итого	450часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

Обучающийся занимается накоплением знаний и статистических данных, которые будут ему необходимы при написании дипломной работы, изучается предприятие с различных ракурсов (экономические, технологические, сырьевые, управленческий). Рассматриваются вопросы поставок сырья, реализации готовой продукции, качество сырьевых ресурсов, технологические процессы, теххимический контроль. Изучается технологическое оборудование, компоновки цехов, работа производственных цехов, нормирование труда, ежегодное планирование и планирование на перспективу.

### Цель изучения дисциплины

Изучение технологических процессов, принципов работы технологического оборудования и техники безопасности, структуры предприятия, экономического планирования на предприятии, организация труда на предприятии, возможности реконструкции предприятия, процессов управления предприятием.

### Результаты обучения

ON9 Управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности

ON10 Разрабатывать проектно-конструкторские нормы для организации деятельности предприятия

### Пререквизиты

Проектирование предприятий мясной, молочной промышленности и общественного питания Проектирование предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Производственная практика III

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	29772 (3012612)
Курс	4
Семестр	2
Количество академических кредитов	15
Производственная практика	450часов
Итого	450часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

Производственная практика 3 способствует закреплению теоретической подготовки обучающегося и овладении им профессиональных навыков, которые будут применяться в производстве. Осуществление целенаправленной и активной деятельности по накоплению материала для дипломной работы (проекта). В ходе прохождения практики изучаются структура и состав предприятия, организация доставки сырья, сбыта продукции, движения полуфабрикатов, технология производства, проводится анализ экономической деятельности предприятия, организация маркетинга и менеджмента на предприятии.

### Цель изучения дисциплины

Изучение организации производства, технологии, технологического оборудования, планирования и проектирования предприятий

### Результаты обучения

ON9 Управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности

ON10 Разрабатывать проектно-конструкторские нормы для организации деятельности предприятия

### Пререквизиты

Проектирование предприятий мясной, молочной промышленности и общественного питания Проектирование предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Итоговая аттестация

Написание и защита дипломного проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена.

## Дипломный проект

Количество академических кредитов	8
-----------------------------------	---

## Комплексный экзамен

Количество академических кредитов	8
-----------------------------------	---

**4.Сводная таблица по объему образовательной программы  
«6В07202 - Технология продовольственных продуктов»**

Наименование дисциплины	Цикл/ Комп.	Семестр	Кредитов	Всего часов	Лек.	Пр./ Сем.	Лаб.	СРОП	СРО	Форма контроля знаний
<b>Модуль 1. Основы общественных и гуманитарных знаний</b>										
Иностранный язык	ООД/ОК	1	5	150		45		35	70	Экзамен
Казахский язык	ООД/ОК	1	5	150		45		35	70	Экзамен
Основы экономико-правовых и экологических знаний	ООД/ВК	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Русский язык	ООД/ОК	1	5	150		45		35	70	Экзамен
Физическая культура	ООД/ОК	1	2	60		60				Дифференцированный зачет
Казахский язык	ООД/ОК	2	5	150		45		35	70	Экзамен
Иностранный язык	ООД/ОК	2	5	150		45		35	70	Экзамен
История Казахстана	ООД/ОК	2	5	150	30	15		35	70	Государственная аттестация
Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)	ООД/ОК	2	8	240	30	45		55	110	Экзамен
Русский язык	ООД/ОК	2	5	150		45		35	70	Экзамен
Физическая культура	ООД/ОК	2	2	60		60				Дифференцированный зачет
Физическая культура	ООД/ОК	3	2	60		60				Дифференцированный зачет
Мир Абая	БД/ВК	3	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Информационно-коммуникационные технологии	ООД/ОК	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Физическая культура	ООД/ОК	4	2	60		60				Дифференцированный зачет
Философия	ООД/ОК	5	5	150	15	30		35	70	Экзамен
<b>Модуль 2. Естественно-научные знания</b>										
Математика	БД/ВК	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Физика	БД/ВК	1	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Химия	БД/ВК	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
<b>Модуль 3. Общественно-инженерная подготовка</b>										
Введение в технологию пищевых производств	БД/ВК	1	3	90	15	15	0	20	40	Экзамен
Учебная практика	БД/ВК	2	2	60						Итоговая оценка по практике

Инженерная графика	БД/ВК	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Микробиология пищевых продуктов	БД/ВК	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Биохимия	БД/ВК	4	5	150	15	0	30	35	70	Экзамен
Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания	БД/КВ	5	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Технологическое оборудование хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности	БД/КВ	5	5	150	15	30		35	70	Экзамен
<b>Модуль 4. Общая характеристика сырья и технологических процессов</b>										
Общая технология перерабатывающих производств	БД/КВ	3	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Общая технология пищевых производств	БД/КВ	3	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Зерноведение с основами растениеводства	БД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Производственная практика I	БД/ВК	4	5	150						Итоговая оценка по практике
Физические методы обработки пищевых продуктов	БД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
<b>Модуль 5. Обеспечение качества пищевой продукции</b>										
Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии питания	БД/ВК	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Товароведение зерномучных товаров	БД/КВ	3	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Товароведение продовольственных товаров	БД/КВ	3	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Научные основы исследований производства пищевых продуктов	БД/ВК	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	БД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технохимический контроль перерабатывающих производств	БД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
<b>Модуль 6. Технология производства продуктов животного и растительного происхождения</b>										
Технология крупяной промышленности	ПД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология макаронного производства	ПД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология производства продуктов общественного питания	ПД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология цельномолочных продуктов	ПД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Современные технологии хранения мясных, молочных продуктов и общественного питания	БД/КВ	5	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Современные технологии хранения хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий	БД/КВ	5	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология мукомольного производства	ПД/КВ	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология производства колбасных изделий	ПД/КВ	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология сливочного масла и сыров	ПД/КВ	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология элеваторной промышленности	ПД/КВ	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Производственная практика II	БД/ВК	6	5	150						Итоговая оценка по практике



Сервис и обслуживание в сфере общественного питания	БД/КВ	6	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Специальные технологии перерабатывающих производств	БД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология вегетарианских и диетических блюд на предприятиях общественного питания	БД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология сахарных кондитерских изделий и шоколада	БД/КВ	6	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Кухня народов мира	ПД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология мучных кондитерских изделий	ПД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология производства мясных и рыбных консервов	ПД/КВ	6	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология хлебопекарного производства	ПД/КВ	6	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология производства функциональных пищевых продуктов	БД/ВК	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология бродильных производств	ПД/КВ	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология детских и диетических молочных продуктов	ПД/КВ	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология комбикормовой промышленности	ПД/КВ	7	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания	ПД/КВ	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология производства растительных масел	ПД/КВ	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология сухих молочных продуктов и молочных консервов	ПД/КВ	7	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
<b>Модуль 7. Организация деятельности предприятия</b>										
Организация и планирование производства	БД/КВ	7	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Проектирование предприятий мясной, молочной промышленности и общественного питания	БД/КВ	7	6	180	30	30		40	80	Экзамен
Проектирование предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности	БД/КВ	7	6	180	30	30		40	80	Экзамен
Технологическая отчетность на предприятиях глубокой переработки зерна	БД/КВ	7	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Технологическая отчетность на предприятиях мясной, молочной промышленности и общественного питания	БД/КВ	7	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Управление затратами	БД/КВ	7	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Экономика предприятия	БД/КВ	7	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Преддипломная практика	ПД/КВ	8	15	450						Итоговая оценка по практике
Производственная практика III	ПД/КВ	8	15	450						Итоговая оценка по практике
<b>Итоговая аттестация</b>										
Дипломный проект		8	8	240						
Комплексный экзамен		8	8	240						

## РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу «6B07202 – Технология продовольственных продуктов», группы образовательной программы - «B068 Производство продуктов питания», направления подготовки- «6B072 Производственные и обрабатывающие отрасли», области образования - «6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли», разработанную Академическим комитетом инженерно-технологического факультета, НАО «Университет имени Шакарима города Семей

Код в международной стандартной классификации образования - 0720

Уровень подготовки - бакалавриат

Для набора 2023 года

Рецензируемая образовательная программа (далее ОП) 6B07202 «Технология продовольственных продуктов» (уровень бакалавриат) представляет собой систему документов, разработанную на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования (ГОСО), утвержденного министром образования и науки РК от 31.10.2018 года № 604, Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения от 12.10.2018 № 563 и П 042-1.06-2021 «Положение об образовательной программе» от 20.04.2021 года.

Рецензируемая программа включает: введение; паспорт образовательной программы; цель образовательной программы; модули и содержание ОП; сводную таблицу по объему ОП.

Целью ОП является формирование конкурентоспособного компетентного специалиста пищевой промышленности, максимально соответствующего требованиям современного промышленного производства.

Паспорт ОП включает квалификационные характеристики выпускника, в котором указывается присеваемая степень - бакалавр техники и технологии по образовательной программе 6B07202 «Технология продовольственных продуктов». Перечень должностей специалиста – технолог, техник-технолог производственной лаборатории, технолог-калькулятор, мастер цеха, техник-лаборант производственной лаборатории, специалист в научно-исследовательских лабораториях, лаборант в учебных заведениях, специалист проектных организаций, методист в отделах образования в соответствии с квалификационными требованиями Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного приказом министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553.

Областью профессиональной деятельности бакалавра являются отрасли пищевой промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции пищевых производств, проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности.



Объектами профессиональной деятельности являются мясокомбинаты, колбасные цеха, рыбоконсервные заводы,пельменные цеха, молокозаводы, кондитерские цеха, предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны), лаборатории пищевых производств и ветеринарно-санитарного контроля, научно-исследовательские институты и лаборатории, конструкторские организации, учебные заведения.

Виды профессиональной деятельности - организация ведения технологических процессов; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожар взрывобезопасности и производственной санитарии; организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов; разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания; реконструкция существующих предприятий пищевой промышленности и общественного питания; изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности; работа в сфере образования.

Образовательная программа 6В07202 «Технология продовольственных продуктов» состоит из 8 модулей: Основы общественных и гуманитарных знаний; Естественно-научные знания; Общая инженерная подготовка; Общая характеристика сырья и технологических процессов; Обеспечение качества пищевых продуктов; Технология производства продуктов животного и растительного происхождения; Организация деятельности предприятия; Итоговая аттестация. Данные модули были сформированы с учетом приобретаемых компетенций в процессе обучения. В модули входят учебные дисциплины, имеются результаты обучения по каждой дисциплине, они приведены в ОП.

В таблице 4 показана сводная таблица по объему образовательной программы за весь период обучения и включает количество освоенных кредитов не менее 240 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности. В таблице представлены: дисциплины и практики формирующие компетенции; цикл блоков (ООДБД/ПД) и компонентов ОК/ВК/КВ (обязательный компонент, вузовский компонент, компонент по выбору); количество кредитов и часов; академический семестр и форма контроля знаний.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОП формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с выполнением основных трудовых функций профессии. Содержание дисциплин сформировано таким образом, что позволяет раскрыть актуальность курса.

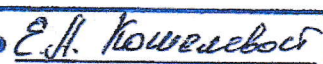

Содержание образовательной программы соответствует компетентностной модели выпускника. Образовательная программа 6В07202 «Технология продовольственных продуктов» позволяет сформировать у бакалавров компетенции в соответствии с требованиями ГОСО и с учетом требования пищевых предприятий.

Разработанная ОП соответствует уровню подготовки бакалавра по образовательной программе 6В07202 «Технология продовольственных продуктов».

Кандидат технических наук, доцент  
кафедры «Технологии и  
товароведения пищевой продукции»  
Новосибирского государственного  
аграрного университета

 Кошелева Е.А.



ПОДПИСЬ   
УДОСТОВЕРЯЮ  
Начальник отдела кадров  
 Руднева А.С.

3.04.2023 г