

Элективті пәндер каталогы

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

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

0720

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

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

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

бакалавр
(дайындық деңгейі)

Оқуға түскен жылы 2023 жыл

Әзірленді

БББ академиялық комитеті
АК жетекшісі Нұрымхан Гүлнұр Несіптайқызы
БББ менеджері Смольникова Фарида Харисовна

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

Инженерлік-технологиялық факультетінің сапасын
қамтамасыз ету жөніндегі комиссия отырысында
Университеттің Академиялық кеңесінде бекітуге ұсынылды
2023 жылғы 10 сәуір № 4/6 хаттама
Комиссия төрағасы Абдилова Г.Б.

БЕКІТІЛДІ

Университеттің Академиялық кеңесінің отырысында
2023 жылғы " 21 " 04 № 5 хаттама
Төрағасы Академиялық кеңесінің Оралканова И.А.

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	2
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON5 Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімді қолдану

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Өсімдік және жануар тектес шикізатты жаңа тамақ өнімдерінің рецептураларын әзірлеуде қолдану, жаңа бұйымдардың сапасын бағалау;
- 2) Қайта өңдеу кәсіпорындарының объектілерін өңдеу мен сақтаудың технологиялық схемаларын жасау, қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық схемаларын әзірлеу және оларға белгілі бір түзетулер енгізу, негізгі технологиялық процестердің режимдерін таңдау;
- 3) Қайта өңдеу өндірістерінің өнімдерін өндірудің технологиялық желілері жұмысының тиімділігін бағалау.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану

Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	2
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON5 Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімді қолдану

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Тамақ өнімдерінің физикалық-химиялық көрсеткіштерін бағалайды
- 2) Шикізаттың жартылай фабрикаттардың және дайын бұйымдардың сапасын технохимиялық бақылау әдістерін таңдайды
- 3) Технологиялық процестерді оңтайландыруға және дайын өнімнің сапасына әсер ететін шикізат пен жартылай фабрикаттардың қасиеттерін айқындайды

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану

Астық өнімдерінің тауартануы

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	2
Академиялық кредит саны	3
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Астық - ұн тауарлардың негізгі топтарының ассортиментін, тауар танушылық сипаттамаларын, сапасына, буып-түйілуіне, тасымалдануына және өткізілуіне қойылатын талаптарды, сақтау шарттары мен мерзімдерін сыныптауға;
- 2) Олардың сапасын бағалау жүйесінің талаптарын ескере отырып, азық-түлік тауарлары мен қорларының сақталуын ұйымдастыру жағдайы мен қабілетін бағалауға;
- 3) Азық-түлік шикізатының сапасына тауар танушылық бағалауды жүргізуге міндетті.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Ұн тарту өндірісінің технологиясы

Азық-түлік өнімдерінің тауартануы

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	2
Академиялық кредит саны	3
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Тамақ өнімдерінің түр-түрін қаптама материалдарын сақтау, өткізу, тасымалдау, қолдану тәсілдері, сыртқы ерекше белгілері бойынша тануға;
- 2) Тамақ өнімдерін өндірісте, пайдалану мен тұтынуда қазіргі заманғы бағыттардың талаптарын ескере отырып пайдалануға;
- 3) Шикізат пен дайын өнімнің сапасын айқындауға, тамақ өнімдерінің өзара алмастырылуын жүзеге асыруға, нормативтік құжаттаманы қолдануға міндетті.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Сары май және ірімшік технологиясы

Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	2
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON5 Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімді қолдану

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Астық пен дәнді дақылдардың сапасына, сондай-ақ егіннің сапасына әсер ететін физикалық және химиялық факторларды жіктеуі;
- 2) Дәнді дақылдардың сапасына әсер ететін астықты өңдеу және сақтау кезіндегі технологиялық процестер мен операциялардың параметрлерін бағалау;
- 3) Дәнді, бұршақты, майлы дақылдар мен тамыржемістілердің анатомиялық ерекшеліктері мен химиялық құрамын, ауыл шаруашылығы Өсімдік шаруашылығы өнімінің структуралық-механикалық, күштік, фрикциялық, жылу-физикалық, электрофизикалық, гигроскопиялық қасиеттерін анықтау;

Пререквизиттер

Физика

Постреквизиттер

Элеваторлы өнеркәсібінің технологиясы

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	2
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON5 Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімді қолдану

Пән бойынша оқыту нәтижелері

1) Тамақ өндірісі технологиясында прогрессивті физикалық әдістерді қолдану;
2) Тамақ өнімдерінің электр-физикалық, құрылымдық-механикалық, оптикалық, акустикалық сипаттамаларын анықтау және олардың арасында сапалық және сандық өзара байланысты орнату; 3) Процестердің инженерлік есептеулерін жүргізу және тиісті аппаратураны таңдау.

Пререквизиттер

Физика

Постреквизиттер

Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы

Макарон өндірісінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	2
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

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

Пәнді оқыту мақсаты

Макарон өнімдерінің технологиясы; зерттеудің заманауи әдістері бойынша білім алу технологиялық процестерді математикалық модельдеу және оңтайландыру әдістеріне, дайын өнімнің жоғары шығымдылығын және оның ең жақсы сапасын қамтамасыз ету әдістеріне.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

1) Макарон өнеркәсібіндегі жаңа ғылыми және практикалық жетістіктерді қолдануға, дайын өнімнің сапасына, ресурс үнемдеуге және технологиялық процестердің сенімділігіне әсер ететін шикізаттың негізгі қасиеттерін талдауға;
2) Дайын өнімнің жоғары шығуын және оның ең жақсы сапасын қамтамасыз ететін технологиялық процестерді бақылауға;
3) Технологияларды әзірлеуге, макарон өнімдерінің рецептурасын есептеуге, жаңа тамақ өнімдерін өндірудің нормативтік-техникалық құжаттаманы жасауға

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	2
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән қоғамдық тамақтану тағамдарын түрлік құрамы, аспаздық өңдеу әдісі бойынша жіктеу мәселелерін қарастырады, шикізаттың технологиялық қасиеттері, бірінші, екінші тағамдары, жеңіл тағамдарды, тәтті өнімдерді, сусындарды дайындау

үшін қолданылатын термиялық өңдеу түрлері зерттеледі, тағамдарды дайындау ережелерін, сүзбе, бұршақ дақылдары, көкөністер, ет және балық өнімдері, ұн өнімдері, жұмыртқа өнімдері, тағамдарының ассортименттік құрамын зерттеу, өнімдердің дәмдік қасиеттерін қалыптастыру қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

1) Тағам дайындаудың техникалық - технологиялық картасын жасау, негізгі шикізаттың есебін жүргізу, тағамның калькуляциясын, технологиялық схемасын жасау, тағамның тағамдық және энергетикалық құндылығын есептеу;

2) Қоғамдық тамақтандыру тағамдарын өндірудің технологиялық ағынын ұйымдастыру;

3) Тамақ дайындау үшін пайдаланылатын негізгі технологиялық процестерді (механикалық, жылу), қоғамдық тамақтану тағамдарын өндіру үшін пайдаланылатын негізгі технологиялық жабдықты ажырату

Пререквизиттер

Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Жарма өнеркәсібінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	2
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

Білім алушыларды жарма өндірісінің технологиясын белсенді меңгеруге дайындау.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

1) Автоматтандырылған технологиялық желілерде жарма өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыру және өндіріс технологиясын талдау;

2) Өндірістік процесте нормативтік және техникалық құжаттаманы, регламенттерді, нормалар мен ережелерді пайдалану;

3) Негізгі технологиялық есептерді жүргізуге, шикізат ресурстарын ұтымды пайдалану

Пререквизиттер

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	2
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

1) Тұтас сүт өнімдерін өндіруге арналған өнімнің түр-түрін, шикізатты, тұтас сүт өнімдерін өндіруге арналған шикізаттың сапасына қойылатын талаптарды айқындауға;

2) Тұтас сүт өнімдерін өндірудің технологиялық схемаларын әзірлеуге, технологиялық схемаларды оқуға, тұтас сүт өнімдерінің рецептураларын есептеуге, дайын өнімнің сапасын бағалауға;

3) Технологиялық міндеттерді шешуге, тұтас сүт өнімдерін өндіруге арналған технологиялық жабдықты салыстыруға.

Пререквизиттер

Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ет, сүт өнеркәсібінің және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Ет, сүт өнімдерін және қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру кезінде технологиялық процестердің схемалары өзгерген кезде технологиялық жабдықтың жаңа түрлерін игеру;
- 2) Тамақ кәсіпорындарында қауіпсіздік техникасының талаптарына сәйкес технологиялық жабдықтың әртүрлі түрлерін пайдалану;
- 3) Технологиялық жабдықтың инженерлік есептеулерін жүзеге асыруға, талап етілетін нәтижелерге қол жеткізе отырып, технологиялық операцияларды аппаратуралық ресімдеудің негіздемелерін жүргізу;

Пререквизиттер

Инженерлік графика

Постреквизиттер

Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Өсімдік шикізатынан тамақ өнімдерін өндіру үшін технологиялық жабдықты, озық технологиялық процестерді жүргізу үшін машиналар мен аппараттарды пайдаланудың қазіргі заманғы әдістерін қолдану;
- 2) Саланың технологиялық жабдығын пайдалануға байланысты инженерлік міндеттерді шешу;
- 3) Нан, кондитерлік және макарон өнімдерін өндірудің технологиялық желілері мен учаскелері үшін технологиялық жинақтауды, жабдықтарды іріктеуді негіздеуге және жүзеге асыру

Пререквизиттер

Инженерлік графика

Постреквизиттер

Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау

Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнде шұжықтардың әртүрлі параметрлік белгілері бойынша қазіргі заманғы жіктелуі, негізгі және қосалқы өнімдерге қойылатын талаптар қарастырылады. Шұжық өндірісінің шикізаттарымен, шұжық өнімдері мен ысталған өнімдердің

инновациялық технологиялары зертеу, шұжықтардың жалпы технологиялық процестері мен жеке технологиясы зерттеу, ұшаларды кесу, механикалық өңдеу, шикізатты тұздау, тартылған етті пісіру, шұжық өнімдерін термоөңдеу процестері қарастырылады, шұжықтарды дайындау бойынша әртүрлі қуаттылықтағы автоматтандырылған желілерді орнату және сапасын қарастырады

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Шұжық өндірісінің технологиялық операцияларын жүзеге асыру, шұжық өндірісінің технологиялық есептеулерін орындау;
- 2) Өнімнің сапасын, өнімнің жарамсыздығын айқындауға және жарамсыздықты жою жөніндегі іс-шараларды әзірлеу;
- 3) Шұжық өндірісінің шикізатын сыныптау, шұжық өндірісінің технологиялық жабдығын іс-әрекет қағидаты және мақсаты бойынша жіктеу

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Элеваторлы өнеркәсібінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Элеваторда сақтауға арналған шикізаттың технологиялық сипаттамаларын атау, элеватор өнеркәсібінің технологиялық жабдықтарын жіктеу;
- 2) Элеватор өнеркәсібінің технологиялық операцияларын, элеваторда Технологиялық ағынды ұйымдастыруды, элеватор шаруашылығын ұйымдастыру үшін пайдаланылатын технологиялық жабдықтың түрлерін тізбелеу;
- 3) Сақтау кезінде шикізаттың сапасын бағалау әдістерін, машиналар мен жабдықтардың жұмыс режимдерін бақылау әдістерін пайдалану.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Ет, сүт өнімдерін және қоғамдық тамақтануды сақтаудың қазіргі технологиялары

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Тамақ өнімдерін сақтау кезінде болатын физико-химиялық, биохимиялық процестерді атау; тамақ өнімдерін сақтау тәсілдері мен әдістері;
- 2) Зертханалық әдістермен тамақ өнімдерінің сапасын анықтау; тамақ өнімдерін ұтымды сақтауды ұйымдастыру; сақтау кезінде тамақ өнімдерінің табиғи кемуін есептеу;
- 3) Тамақ өнімдерін сақтаудың әртүрлі тәсілдері мен әдістерін пайдалану.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдерді сақтаудың қазіргі технологиялары

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Дайын өнімді сақтау әдістері мен тәсілдерін, буып-түю материалдарының түрлерін, сақтау режимдерін атау;
- 2) Нормативтік құжаттаманың талаптарына жауап беретін, өнімнің жоғары сапасын қамтамасыз ететін нан, кондитерлік және макарон өнімдерін өндіруді сақтаудың қолданыстағы процестерін басқару;
- 3) Стандартты сынақ әдістері мен тиісті нормативтік құжаттар негізінде шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын бақылаудың тиімді жүйесін қолдану

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ұн тарту өндірісінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

Студенттерді ұн тарту кәсіпорындарының технологиясын белсенді меңгеруге дайындау

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Ұнтақтау қоспасының құрамын есептеу, ұн тарту зауытының дайындық бөлімшесінің сандық балансын жасау, ұнның шығуын талдау;
- 2) Дайын өнімнің сапасын нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес бағалау;
- 3) Ұн тарту өндірісінің технологиялық процестерін бағалау, ұн тарту өндірісі үшін пайдаланылатын технологиялық жабдықты сипаттау

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Сары май және ірімшік технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

толтырғыштары бар май технологиясымен, май ақауларымен танысады.

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

1) Май мен ірімшік өндірісіне арналған шикізатқа қойылатын талаптарды ажырату, май мен ірімшік өндірісінің негізгі технологиялық процестерін атау;

2) Май мен ірімшіктің шығуы бойынша негізгі технологиялық есептеулерді орындау ;

3) Нормативтік және технологиялық құжаттамаға сәйкес сары май мен ірімшік өндірісінің технологиялық процесіне қойылатын талаптарды бақылау бойынша қорытынды жасау;

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

1) Тамақ өнімдері сапасының көрсеткіштерін айқындау әдістерін жіктеу;

2) Зертханалық және өндірістік практикада тамақ өнімдерінің сапасын зерттеу әдістерін пайдалану;

3) Ауыл шаруашылығы шикізаты мен оны қайта өңдеу өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыру.

Пререквизиттер

Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қайта өңдеу өндірістеріндегі технокимиялық бақылау

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пәнді игеру кезінде дайын өнім мен шикізатты зерттеу әдістері бойынша стандарттарды қолдану, сенсорлық, органолептикалық, химиялық, физикалық, микробиологиялық әдістерді жүргізу, дәнді дақылдар, жарма, нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдер, алкогольді және алкогольсіз сусындар, ашытқы, уыт және т.б. сапасын зерттеу нәтижелерін талдау және бағалау оқытылады. Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын бақылаудың инновациялық тәсілдерін пайдалану мәселелері қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

1) Технологиялық процестің барлық кезеңдерінде технологиялық операциялардың дұрыс орындалуын анықтау;

2) Өндірістік-техникалық зертханалардың жұмысын ұйымдастыру, шикізат пен дайын өнімді сандық-сапалық есепке алу жөніндегі құжаттаманы жүргізу, өнім сапасын зерттеудің қазіргі заманғы әдістерін қолдану;

3) Шикізатты, дайын өнімді зертханалық талдау нәтижелерін талдау, дайын өнімнің, жартылай фабрикаттың, шикізаттың сапасы туралы қорытынды жасау

Пререквизиттер

Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Астық өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Консерві өндірісінің негізгі және қосалқы шикізатын, ет және балық консервілерін өндіру процестерін, ет және балық консервілерін стерильдеу формулаларын айқындауға, өндірістің технологиялық схемаларын жасауға;
- 2) Ет және балық консервілерінің сапасын зертханалық әдістермен бағалауға; консерві өнімдерінің рецептурасын, тамақ өнімдерінің тағамдық және биологиялық құндылығын есептеуге;
- 3) Консерві өнімдері өндірісінің кемшіліктерін анықтау, ұтымды технологиялық жағдайларды әзірлеу

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Нан пісіру өндірісінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Нан пісіру өндірісінің шикізатын, оның нан-тоқаш өнімінің сапа көрсеткіштеріне әсерін және технологиялық процестерді ажырату, нан пісіру өндірісінің рецептураларын есептеу;
- 2) Нан пісіру өндірісінің негізгі технологиялық процестерін атау, қолданыстағы технологиялық процестерді жетілдіру, нан-тоқаш өнімдерін өндіру процесін басқару үшін биохимиялық білімді пайдалану;
- 3) Дайын өнімнің сапасын анықтау және көрсеткіштерді талдау, дайын өнімді сақтау процестерін бағалау;

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Әлем халықтарының асханасы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Пән әлем елдерінің тағамдары туралы, тарихи дәстүрлер туралы, тамақтанудағы түрлері, арнайы технологияларды қолдана отырып дайындалған аспаздық өнімдер туралы, тағамдардың тарихи атаулары туралы, ұлттық тағамдардың дәмін тудыратын дәмдеуіштер қолдану туралы, дәмге әсер ететін факторларды зерттеу туралы білім алуға ықпал етеді. Тамақтану басымдықтары (климаттық, географиялық, саяси, әлеуметтік, тарихи) және тамақтанудағы заманауи бағыттарды зерттеу, тамақтарды безендіру, тамақтарды ұсыну туралы білім алу қарастырылған.

Пәнді оқыту мақсаты

Ұлттық және шетелдік асүй тағамдарын дайындау технологиясын меңгеру, ұлттық және шетелдік асүй өндірісін ұйымдастыру бойынша жұмыстың практикалық дағдыларын меңгеру.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында тағам дайындау кезінде таяу және алыс шетел тағамдарының рецептуралары мен технологиясын пайдалану;
- 2) Тағам калькуляциясын есептеу, тағам дайындаудың технологиялық картасын жасау, рецептураларды қайта есептеуді жүргізу;
- 3) Тағам өндірісінің технологиялық процестерін бағалау және талдау, тағам сапасына бақылау бағасын жүргізу.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ұнды кондитерлік өнімдерінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Тренингтерді белсенді түрде қолдана отырып, пәнді оқу кезінде ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің ассортименті, адамның күнделікті тамақтануындағы рөлі мен рөлі, шикізат құрамы, басым бағыттары (функционалды өнімдер, емдік және профилактикалық мақсаттар) қарастырылады. Білім алушылар вафли, печенье, пряниктер дайындау технологияларымен, қамыр дайындамаларының түрлерімен, кондитерлік тест жасаудың теориялық мәселелерімен танысады. Курсты оқу кезінде өнімді сақтау және әдістерді практикада одан әрі қолдану мәселелерін зерттеу қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Кондитерлік өнеркәсіп орындарында, жобалау және зерттеу мекемелерінде нарықтық қатынастар жағдайында шығармашылықпен жұмыс істей алатын жоғары білікті маман дайындау.

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің рецептураларын, технологияларын, технологиялық схемаларын әзірлейді, нормативтік-техникалық құжаттамамен жұмыс істейді;
- 2) Технологиялық процестерге талдау жүргізеді, қолданыстағы технологиялық процестерді оңтайландырады, тиісті технологиялық жабдықты таңдайды;
- 3) Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерге заманауи зерттеу әдістерімен кешенді талдау жүргізеді.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының түрлерін, технологиялық жабдықты, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының ұйымдық құрылымын, шикізатты, технологиялық жабдықты, асханалық бұйымдарды, ыдыс-аяқтарды, көрсетілетін қызметтерді жіктеу;
- 2) Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына қызмет көрсету және қызмет көрсету саласындағы процестерді ұсыну, кәсіпорынның біліктілігіне сәйкес технологиялық операциялардың сенімділігін, қызмет пен қызмет көрсетуді ұйымдастыру;
- 3) Көрсетілетін қызметтер мен көрсетілетін қызметтердің сапасын талдау; қоғамдық тамақтандыру саласындағы отандық

және шетелдік тәжірибені салыстыру.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қантты кондитерлік өнімдер мен шоколад технологиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Қант кондитерлік өнімдерінің жаңа рецептуралық құрамдары, қант өнімдерінің технологиясындағы инновациялық әзірлемелер, қарапайым, күрделі рецептуралар, рецептураларды есептеудің қазіргі заманғы әдістемелері, өнімнің шығымдылығы, шоколад өнімдерінің түрлері және оларды дайындау технологиясы, какао-бұршақтар, какао майы шоколад өндіруге арналған шикізат ретінде, шикізат есептері, стандарт нормаларына сәйкес өнімдердің сапасы қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

Кондитерлік өнімдер технологиясын, негізгі технологиялық операцияларды игеру, негізгі технологиялық есептеулерді жүргізу

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Қантты кондитерлік өнімдер мен шоколад технологияларын әзірлеу, осы процестердің даму үрдісі негізінде технологиялық процестерге талдау жүргізу;
- 2) Кондитерлік өнімдерді, шикізат пен материалдарды, кондитерлік өнімдерді өндіруде қолданылатын технологиялық процестерді жіктеу;
- 3) Заманауи зерттеу әдістерімен тамақ өнімдеріне кешенді талдау жүргізу.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қайта өңдеу өндірістерінің арнайы технологиялары

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Курста шикізат түрлері, технологиялық режимдер, өндіріс параметрлері, өнімнің сапасын бақылау, технологияның ерекшеліктері, технологиялық желілер мен жабдықтар қарастырылады. Қайта өңдеу өндірісінің өзекті бағыттары – арнайы технологиялар, онда құрғақ таңғы астарды, мюслиді, чипстерді, дәнді дақылдардан жасалған тағамдық концентраттарды өндіру технологиясы, тез дайындалатын кеспе технологиясы, тез пісетін ботқаларды өндіру, жүгері таяқшаларын өндіру, жарма өнімдерін өндірудің ресурс үнемдейтін технологиялары, жаңғақ дақылдарынан тәттілерді дайындау мәселелері оқытылады

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Арнайы технологиялар бойынша өндірілетін астық тауарлардың түр-түрін, шикізат сапасына қойылатын талаптарды, шикізаттың технологиялық көрсеткіштерін жіктеу;
- 2) Арнайы технологияларды сипаттауға, технологиялық процестерді оңтайландыруға, қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық процестерін әзірлеу;
- 3) Тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың қазіргі заманғы әдістерін қолдану.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы вегетариандық және диеталық тағамдар технологиясы

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Тамақтану теорияларын, теңдестірілген және ұтымды тамақтану принциптерін жіктеу, емдік диеталар, вегетариандық тағамдардың ерекшеліктерін, аспаздық өңдеу тәсілдерін, тағамдарды дайындаудың технологиялық процестерін атау;
- 2) Тағамдардың рецептураларын жасау, тағамдардың технологиясын, техникалық-технологиялық карталарды, емдік тағам мен вегетариандық тағамдардың тағамдарына арналған калькуляциялық карталарды әзірлеу;
- 3) Тамақ өнімдерінің технологиялық процесін бақылауды жүзеге асыру диеталық және вегетариандық тамақтануға арналған тағамдар.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Астықты терең өңдеу кәсіпорындарында технологиялық есеп беру

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	4
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Түгендеуді, негізгі құралдарды есепке алу, материалдарды есепке алуды жүзеге асыру, калькуляция баптарын есептеу, өнімнің өзіндік құнын есептеу, бухгалтерлік есепті жүргізу;
- 2) Құжаттаманы ресімдеу, баянаттар, ай сайынғы, жылдық есептер, материалдық құралдарды есептен шығару, қабылдау – беру актілерін жасау, өнімнің калькуляциясын жасау ;
- 3) Кәсіптік қызметте есепке алу-есеп беру құжаттамасын ресімдеу және технологиялық процестерді басқару тәсілдерін қолдану.

Пререквизиттер

Элеваторлы өнеркәсібінің технологиясы Нан пісіру өндірісінің технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы технологиялық есеп беру

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	4
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Шикізат пен дайын өнімнің материалдық теңгерімін жасауға, бастапқы есепке алу құжаттамасының қозғалысы бойынша есеп жасауға; шикізатты, жартылай фабрикаттарды, дайын өнімді қабылдау және жіберу және қайта өңдеу;
- 2) Есеп беру құжаттамасының түрлерін, техникалық құжаттаманы, өндірістегі ұйымдастыру процестерінің және бухгалтерлік есептің түрлерін атау;
- 3) Кәсіби қызметте есеп құжаттамасын ресімдеу дағдыларын қолдану

Пререквизиттер

Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	4
Академиялық кредит саны	6
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Диеталық және балаларға арналған сүт өнімдерін өндіру үшін медициналық-биологиялық талаптарды, негізгі және қосалқы шикізатты атау;
- 2) Физиологиялық нормаларға сәйкес балаларға арналған және диеталық сүт өнімдерінің теңдестірілген рецептураларын әзірлеу, балаларға арналған, диеталық сүт өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін бағалау;
- 3) Балалар мен диеталық сүт өнімдерінің сапасына олардың өндірістік циклінің бүкіл тізбегі бойынша бақылау жүргізуге міндетті.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Өсімдік майларын өндіру технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	4
Академиялық кредит саны	6
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Өсімдік майын өндірудің қазіргі заманғы технологияларын қолдану, оны өндіру кезінде технологиялық жабдықтың жұмысын бағалау;
- 2) Шикізатты, дайын өнімді сақтау режимдерін негіздеу, негізгі технологиялық есептеулерді жүргізу;
- 3) Дайын өнімді сақтау кезінде болатын өзгерістерді талдау, майлы шикізат пен өсімдік майының сапасын бағалау.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ашыту өндірістерінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	4

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Ашыту өндірісінің шикізатын және оның сапасына қойылатын талаптарды атау, ашыту өндірісінің тамақ өнімдерінің рецептураларын есептеу;
- 2) Ашыту өндірісінің өндірістік процесін және оны ұйымдастыру қағидаттарын, ашыту өндірісінің жай- күйі мен даму перспективаларын, технологиялық процестерді оңтайландыру міндеттерінің түрлерін түсіну;
- 3) Ашыту өндірісінің технологиялық процестерін нормативтік құжаттарға сәйкестігіне талдау жасауға, практикалық қызметте өндіріс көрсеткіштерінің тұрақтылығын және шығарылатын өнім сапасын қамтамасыз ету

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы

Пән циклі Бейіндеуші пәндер

Курс 4

Академиялық кредит саны 6

Білімді бақылау нысаны Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Рецептураларды есептеу және құрастыру, балалар және диеталық тамақтану үшін ет өнімдерінің технологияларын әзірлеу;
- 2) Тамақтану теориясы мен технологияларын пайдалану, кәсіптік қызметте мектеп және мектеп жасына дейінгі балалардың емдік-профилактикалық тамақтануын ұйымдастыру;
- 3) Зерттеудің қазіргі заманғы әдістерін қолдана отырып, дайын бұйымдардың сапасына бағалау жүргізу

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Өндірісті ұйымдастыру және жоспарлау

Пән циклі Базалық пәндер

Курс 4

Академиялық кредит саны 3

Білімді бақылау нысаны Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Жеке және топ мүшесі ретінде тиімді жұмыс істеу қабілетін көрсетеді;

- 2) Өндірістік тапсырмаларды орындаушылардың шағын еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастырады;
3) Өндірісті жоспарлау және ұйымдастыру бойынша, сондай-ақ бекітілген нысандар бойынша белгіленген есептілік бойынша техникалық құжаттама жасайды.

Пререквизиттер

Математика Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Шығындарды басқару

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	4
Академиялық кредит саны	3
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

"Шығындарды басқару" курсының мақсаты- студенттердің шығындарды басқаруда құзыреттіліктерін қалыптастыру, шығындарды басқару саласында аналитикалық жұмыстарды жүргізе білу. Бұл пән студенттерде шығындардың мәні мен оларды басқару негіздерін түсіну үшін қажетті теориялық білім жиынтығын, сондай-ақ шығындарды стратегиялық басқару мақсаттары үшін қажетті практикалық дағдыларды қалыптастыруға бағытталған.

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Жеке және топ мүшесі ретінде тиімді жұмыс істеу қабілетін көрсетеді;
- 2) Техникалық құжаттаманы (жұмыс кестелерін, нұсқаулықтарды, жоспарларды, сметаларды, материалдарға, жабдыққа және т. б. өтінімдер), сондай-ақ бекітілген нысандар бойынша белгіленген есептілікті жасайды;
- 3) Орындаушылардың шағын ұжымдарының жұмысын ұйымдастырады.

Пререквизиттер

Математика Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Кәсіпорын экономикасы

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	4
Академиялық кредит саны	3
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Жеке және топ мүшесі ретінде тиімді жұмыс істеу қабілетін көрсетеді;
- 2) Жобалық шешімдердің техникалық-экономикалық негіздемесін бағалайды;
- 3) Жекелеген қызметкерлердің іс-әрекеттеріне басшылық етумен байланысты қызметті ұйымдастырады.

Пререквизиттер

Математика Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Құрама жем өнеркәсібінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	4
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

ерекшелігі, құрама жемдердің автоматтандырылған желілері қарастырылады.

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Ассортименттік құрамды жіктеу, құрама жем өндірісінде қолданылатын өсімдік және жануар шикізатын атау, шикізат сапасына қойылатын талаптар;
- 2) Шикізатты қайта өңдеудің принципті схемаларын жасау, құрама жем өнімдерінің рецептураларын есептеуді жүзеге асыру;
- 3) Шикізатты өндірісте қайта өңдеудің ұтымды схемаларын, құрама жем өндірісінің сапасын бақылаудың квалиметриялық әдістерін қолдану.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Құрғақ сүт өнімдері мен сүт консервілерінің технологиясы

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	4
Академиялық кредит саны	5
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Ресурс үнемдеу әдістерін пайдалана отырып, сүт консервілері мен құрғақ сүт өнімдері өндірісінің технологиялық процестерін жетілдіру;
- 2) Сүт консервілері өндірісі үшін шикізат пен қосалқы материалдарды атау, технологиялық схемаларды оқуға, рецептураларды жасау, технологиялық рецептураларды есептеу, сүт консервілері өндірісінің технологиялық процестерін сипаттау;
- 3) Өндірісте сүт консервілері мен консервілердің сапасын бақылаудың технологиялық әдістерін сүт консервілеруде қолдану.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	4
Академиялық кредит саны	6
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON10 Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды әзірлеу

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Технологиялық процестерді жетілдіру, тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау және реконструкциялау жөніндегі іс-шараларды әзірлеу;
- 2) Саланы перспективалық дамыту талаптарына жауап беретін тиімді жобалық әзірлемелерді алуды қамтамасыз ететін АЖЖ пайдалана отырып, технологиялық жобалауды жүзеге асыру;
- 3) Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалауда ғылым мен техника жетістіктерін пайдалану.

Пререквизиттер

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

Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	4
Академиялық кредит саны	6
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON10 Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды әзірлеу

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Шығарылатын өнімнің берілген ассортиментімен, өндірістің технологиялық схемасының негіздемесімен кәсіпорынды жаңа құрылысқа, кеңейтуге, ұсынымдарға және техникалық қайта жарақтандыруға технологиялық және техникалық тапсырмалар әзірлеу;
- 2) Жаңа кәсіпорындарды жобалаудың негізгі технологиялық есептеулерін жүзеге асыру;
- 3) Жобалаудың санитариялық нормаларына сәйкес конструкторлық сызбалар жасау.

Пререквизиттер

Өндірістік тәжірибе II Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Диплом алдындағы тәжірибе

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	4
Академиялық кредит саны	15
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

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

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

ON10 Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды әзірлеу

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- 1) Шикізатты, шығарылатын өнімнің түр-түрін, өнім сапасы көрсеткіштерінің номенклатурасын бағалау, кәсіпорында өнімді бақылау әдістерін қолдану, технологиялық бақылау жұмысын жүзеге асыру; өндірістің технологиялық процестерін бақылау;
- 2) Кәсіпорынның ұйымдық және функционалдық құрылымын, негізгі және қосалқы цехтарды, кәсіпорынның бас жоспарын жіктеу;
- 3) Кәсіпорынның техникалық-экономикалық көрсеткіштерін, еңбекті ұйымдастыру нормаларын, өнімнің өзіндік құнын қалыптастыруды салыстыру.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Өндірістік тәжірибе III

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	4
Академиялық кредит саны	15
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

3-өндірістік практика білім алушының теориялық дайындығын бекітуге және оның өндірісте қолданылатын кәсіби дағдыларын

игеруге ықпал етеді. Дипломдық жұмыс (жоба) үшін материалды жинақтау бойынша мақсатты және белсенді қызметті жүзеге асыру. Практикадан өту барысында кәсіпорынның құрылымы мен құрамы, шикізатты жеткізуді ұйымдастыру, өнімді өткізу, жартылай фабрикаттардың қозғалысы, өндіріс технологиясы оқытылады, кәсіпорынның экономикалық қызметіне талдау жасалады, кәсіпорында маркетинг пен менеджментті ұйымдастыру жүргізіледі.

Пәнді оқыту мақсаты

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

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару

ON10 Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды әзірлеу

Пән бойынша оқыту нәтижелері

1) Өнімді жіктеу; өнімнің сапасын квалиметриялық бағалауды жүргізу: өнімді сараптау;

2) Нормативтік-техникалық құжаттамамен жұмыс істеу;

3) Технологиялық процестерді бақылау, қолданыстағы технологиялар мен рецептураларды талдау

Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды қолдану

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау