

М. ДУЛАТОВ атындағы
ҚОСТАНАЙ
ИНЖЕНЕРЛІК-
ЭКОНОМИКАЛЫҚ
УНИВЕРСИТЕТІ



Бекітемін / Утверждаю
ОӘК төрайымы /
Председатель УМС
_____ Ж. Ошакбаева
« 26 » 03 2025 ж./г.

БАКАЛАВРИАТ

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

6B07213 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша)
2022 жылға жиынтықтау үшін

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

6B07213 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)
для набора 2022 г

Қостанай, 2025 ж.

М. Дулатов атындағы ҚИНЭУ-дың оқу–әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 26.03.2025 ж. № 6 хаттама.

Утвержден на заседании учебно-методического совета КИНЭУ имени М. Дулатова, протокол от 26.03.2025 г. № 6.

Элективті пәндер каталогы қысқаша сипаттамасы, оқыту мақсаты, оқу мазмұны және күтілетін оқу нәтижесі көрсетілген таңдау компонентіне кіретін пәндер тізімін қамтиды. 2022 жылы қабылданған кредиттік технология бойынша оқитын студенттерге арналған.

Каталог элективных дисциплин содержит перечень дисциплин компонента по выбору и их краткое описание с указанием цели изучения, содержания и ожидаемых результатов обучения. Предназначен для студентов, обучающихся по кредитной технологии набора 2022 года.

Мазмұны / Содержание

Студентке жаднама/ Памятка студенту	4
1 2022-2026 жылдың оқу жоспары / Учебный план на 2022-2026 год	6
1.1 Негізгі білім беру бағдарламасының 4 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 4 курса основной образовательной программы.....	6
2 Білім беру бағдарламаларының және элективті пәндердің сипаттамасы / Описание образовательных программ и элективных дисциплин	8
2.1 6B07213 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша) білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6B07213 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)	8
2.2 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин	11

СТУДЕНТКЕ ЖАДНАМА

Құрметті студент!

Сіздің алдыңызда **элективті пәндер каталогы (ЭПК)**. ЭПК - элективті оқу пәндерінің жүйеленген аннотациялық тізбесі. Ол Сізге жеке оқу траекториясын өз бетіңізбен, жедел, икемді және жан-жақты құруға мүмкіндік беру мақсатымен жасалған. ЭПК Сіздің жеке оқу жоспарыңызды құрудағы көмекшіңіз.

Кредиттік оқыту технологиясы бойынша барлық оқу пәндері үш циклға бөлінеді: жалпы білім беретін пәндер циклы (ЖБП), базалық пәндер циклы (БП) және кәсіптендіру пәндер циклы (КП).

ЖБП циклі болашақ түлектің интеллектуалды өсуіне, жеке дамуына және әлеуметтік бейімделуіне негіз болады.

Базалық пәндер циклы білім беру бағдарламаңыз бойынша іргелі білімді қалыптастыруды қамтамасыз етеді.

Кәсіптендіру пәндері циклы кәсіби қызметтің нақты саласында қолданылатын арнайы білімді, дағдыны, құзыреттілікті анықтайды.

Әрбір цикл ішінде оқу пәндері үш түрге бөлінеді – міндетті компонент, ЖОО компоненті және таңдау бойынша компонент (элективті, яғни таңдап алынатын оқу пәндері).

Міндетті компонент пәндері мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттарымен бекітілген және барлық студенттер тиісті білім беру бағдарламасы бойынша оқуға міндетті болып табылады.

ЖОО компоненті ЖОО деңгейінде қалыптасады және оның білім беру саясатын, еңбек нарығының қажеттіліктерін, дайындық ерекшеліктерін көрсетеді. Бұл пәндер оқу жоспарының міндетті бөлігін толықтырады және таңдалған бағдарламаға байланысты бейіндік білімді тереңірек игеруге, зерттеу немесе тәжірибеге бағытталған дағдыларды дамытуға ықпал етеді.

Міндетті және ЖОО компоненттердің пәндерімен қатар студент пәнді оқу үшін өзінің жеке мүдделері мен кәсіби мақсаттарына сәйкес келетін **таңдау компонентін** таңдауы керек. Бұл таңдауда сізге академиялық кеңесші әдвайзер көмектеседі. Ол барлық қажетті ақпаратты береді және жеке оқу жоспарын жасау кезінде қолдау көрсетеді.

Әр цикл бойынша Сіздің жеке оқу жоспарыңыз мыналарды қамтиды:

жалпы білім беретін пәндер циклінде (ЖБП): міндетті компонент және таңдау компоненті (элективті пәндер);

базалық пәндер циклінде (БП) және кәсіптендіру пәндер циклінде (КП): ЖОО компоненті және таңдау компоненті (элективті пәндер).

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

Уважаемый студент!

Перед Вами находится **Каталог элективных дисциплин (КЭД)**.

КЭД – это систематизированный аннотированный перечень элективных учебных дисциплин. Он составлен с целью предоставления вам возможности самостоятельного, гибкого и всестороннего формирования индивидуальной траектории обучения. КЭД — Ваш помощник при составлении индивидуального учебного плана.

При кредитной технологии обучения все учебные дисциплины делятся на три цикла – цикл общеобразовательных дисциплин (ООД), цикл базовых дисциплин (БД) и цикл профилирующих дисциплин (ПД).

Цикл ООД формирует основу для интеллектуального роста, личностного развития и социальной адаптации будущего выпускника.

Цикл БД обеспечивает формирование фундаментальных знаний по вашей образовательной программе.

Цикл ПД определяет перечень профессиональных знаний, умений и компетенций, необходимых в конкретной сфере деятельности.

Каждый цикл включает дисциплины следующих видов: обязательный компонент, вузовский компонент и компонент по выбору (элективные дисциплины).

Дисциплины **обязательного компонента** утверждены государственными общеобязательными стандартами образования и являются обязательными для изучения всеми студентами по соответствующей образовательной программе.

Вузовский компонент формируется на уровне вуза и отражает его образовательную политику, потребности рынка труда, специфику подготовки. Эти дисциплины дополняют обязательную часть учебного плана и способствуют более глубокому освоению профильных знаний, развитию исследовательских или практико-ориентированных навыков, в зависимости от выбранной программы.

Наряду с дисциплинами обязательного и вузовского компонентов студент должен выбрать для изучения дисциплины **компонента по выбору**, соответствующие его индивидуальным интересам и профессиональным целям. В этом выборе вам поможет эдвайзер — академический консультант. Он предоставит всю необходимую информацию и поддержит при составлении индивидуального учебного плана.

Таким образом, Ваш индивидуальный учебный план по каждому циклу будет включать:

в цикле общеобразовательных дисциплин (ООД): обязательный компонент и компонент по выбору (элективные дисциплины).

в цикле базовых дисциплин (БД) и в цикле профилирующих дисциплин (ПД): вузовский компонент и компонент по выбору (элективные дисциплины).

6B07213 ҚАЙТА ӨНДЕУ ӨНДІРІСТЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ (САЛАЛАР БОЙЫНША)
6B07213 ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Берілетін дәрежесі: 6B07213 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша) білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

Присуждаемая степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе 6B07213 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)

1 2022-2026 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ / УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2022-2026 УЧ. ГОД

1.1 Негізгі білім беру бағдарламасының 4 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 4 курса основной образовательной программы

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количес тво академически х кредитов
7 СЕМЕСТР				36
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				15
КП / ПД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	AOSS/SSSP	Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау /Стандартизация и сертификация сельскохозяйственного производства	5
КП / ПД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	NNTOOT/TO PXXI	Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру/Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий	5
КП / ПД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	TSBA/MOKP P	Тағам сапасын бағалау әдістері /Методы оценки качества пищевых продуктов	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				21
КП / ПД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономиче ские основы предпринимательств а	KKTb/ OEPD	Кәсіпкерлік қызметтің тиімділігін бағалау /Оценка эффективности предпринимательской деятельности	5
		BZh/BP	Бизнес-жоспарлау/Бизнес-планирование	
БП / БД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/Проектиро	TK/PD	Тағам қоспалары/Пищевые добавки	3
		ANZhMOGN/ NOZHMI	Астық, нан және макарон өнімдерінің ғылыми негіздері/Научные основы зернопродуктов, хлеба и	

	вание и научное обеспечение отрасли		макаронных изделий	
КП/ ПД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономиче ские основы предпринимательств а	Mar/Mar	Маркетинг/Маркетинг	5
		S/S	Статистика/Статистика	
КП/ ПД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономиче ские основы предпринимательств а	GT/AP	Жобаны талдау/Анализ проектов	3
		BT/UA	Басқару талдауы/Управленческий анализ	
КП/ ПД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/Проектиро вание и научное обеспечение отрасли	BR/RB	Биоматериалдар реологиясы /Реология биоматериалов	5
		АОК ККОТ/ТРОА РК	АӨК қалдықтарын қайта өңдеу технологиясы /Технология переработки отходов АПК	
8 СЕМЕСТР				24
Кәсіптік практика/Профессиональная практика				12
ПП	КРО/PPP		Өндірістік практика / Производственная практика	10
	КРDa/PPPd		Диплом алды практика/ Преддипломная практика	2
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				12
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZh/NZDR	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/ Написание и защита дипломной работы (проекта)	12

2 БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ ЖӘНЕ ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕРДІН СИПАТТАМАСЫ / ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ И ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

2.1 6B07213 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша) білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6B07213 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)

Сфера профессиональной деятельности	
Бітіруші өзінің кәсіби қызметін келесі салаларда жүзеге асыра алады: - қайта өңдеу өнеркәсібінің барлық салалары, қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық процестерін әзірлеуді және өндірістік өнімін алуды қамтамасыз ету; - жобалау-конструкторлық және ғылыми-зерттеу ұйымдары; - әртүрлі меншік формасындағы фирмалар.	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в следующих сферах: - все отрасли перерабатывающей промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции перерабатывающих производств; - проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации; - фирмы различных форм собственности.
Объекты профессиональной деятельности	
Білімалушылардың кәсіби қызметінің объектілері болып табылады: - элеваторлар, диірмен зауыттары; - жарма зауыттары; - құрама жем зауыттары; - құрама жем зауыттары; - нан зауыттары; - макарон және кондитерлік фабрикалар; - қант және крахмал-сірне зауыттары	Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: - элеваторы, мельзаводы; - крупозаводы; - комбикормовые заводы. - комбикормовые заводы - хлебозаводы - макаронные и кондитерские фабрики - сахарные и крахмалопаточные заводы
Предметы профессиональной деятельности	
- дәнді және жарма дақылдарының астығы; - ұн, жарма; - астықты, диірмен зауыттарын, жарма зауыттарын, құрама жем зауыттарын дайындау және сақтау бойынша технологиялық жабдықтар; - нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдер; - қант, крахмал, сірне, крахмал шәрбаттары, модификацияланған крахмалдар, декстриндер; - жүзім, құлмақ, мия, сыра, шарап, коньяк.	- зерно злаковых и крупяных культур; - мука, крупа; - технологическое оборудование по заготовке и хранению зерна, мельзаводов, крупозаводов, комбикормовых заводов. - хлеб, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, - сахар, крахмал, патока, крахмальные сиропы, модифицированные крахмалы, декстрины, - виноград, хмель, солод, пиво, вино, коньяк
Виды профессиональной деятельности	
- еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру, басқарушылық шешімдер қабылдау, кәсіпорындардың техникалық-экономикалық көрсеткіштерін және маркетингтік қызметті талдау; - технологиялық тәртіптің сақталуын бақылау: технологиялық операцияларды жетілдіру және нормативтік өнімдерді құруда ресурстық іріктеуші технологиялық процестерді игеру	- организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений, анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; - контроль за соблюдением технологической дисциплины: совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов в создании новых продуктов; анализ

жөніндегі жұмысқа қатысу; экология, еңбекті қорғау, өрт-жарылыс қауіпсіздігі және өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықталуын және өндірістік қызметін талдау; - қайта өңдеу өндірісінің тиісті салаларының шикізат, дайын өнім сапасын жақсарту бойынша эксперименттік зерттеу; - білім беру саласындағы жұмыс; - ұн, жарма өндірісінің технологиялық процестерін жүргізуді ұйымдастыру, дәнді және жарма дақылдарын өңдеу; - астық өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарының технологиялық схемаларын әзірлеу және жобалау; қолданыстағы кәсіпорындарды қайта жаңарту; - астық өңдеу өнеркәсібі саласындағы ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік тәжірибені зерттеу және талдау.	технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожара-взрывобезопасности и производственной санитарии; -экспериментальное исследование по улучшению качества сырья, готовой продукции соответствующих отраслей перерабатывающих производств; - работа в сфере образования; -организация ведения технологических процессов производства муки, крупы, переработке зерна злаковых и крупяных культур; -разработка и проектирование технологических схем предприятий зерноперерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий; - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях зерноперерабатывающей промышленности.
Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Түлек келесі бағыттар бойынша өзінің кәсіби қызыметін жүзеге асыруына болады: - өңдеуші өндірістердің барлық салалары,технологиялық процесстерді және өңдеуші өндірістердің өнімін алу өндірісін қамтамасыз ету; - жобалау-конструкциялық және ғылыми-зерттеу ұйымдарында; - әртүрлі меншік нысандарында .	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в следующих сферах: -все отрасли перерабатывающей промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции перерабатывающих производств; -проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации; -фирмы различных форм собственности.
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	
Бакалаврдің кәсіби қызметінің объектілері болып табылады: - элеваторлар, ұнзауыттары; - жарма зауыттары; - аралас жемдер зауыты. Дайындалу бағыты бойынша «Өңдеуші өндірістердің технологиясы»,траектория бойынша «Бидайды өңдеп және сақтау технологиясы», ұнды, жарма, бидай дақылдары мен жарма мәдениетін өндіру процессінің технологиясын енгізу үшін технологтардың қажеттілігін бағалау тәжірибесі мен білімін алады; - бидай өңдейтін өнеркәсіптердің технологиялық схемасын жобалау және дамыту; жұмыс істеп тұрған өнеркәсіптерді қайта құру. - ғылыми – техникалық ақпаратты талдау және зерттеу, астықты өңдеу салаларындағы отандық	Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: -элеваторы, мельзаводы; -крупозаводы; -комбикормовые заводы. По направлению подготовки «Технология перерабатывающих производств» по траектории «Технология хранения и переработки зерна» получают знания и практические навыки оценки пригодности технологов для ведения технологических процессов производства муки, крупы, переработке зерна злаковых и крупяных культур; -разработка и проектирование технологических схем предприятий зерноперерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий.

және шетелдік тәжірибелер.	- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях зерноперерабатывающей промышленности..
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
Бакалавриат мамандығы 5В072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» түлектерінің кәсіби қызметтік нысанасы дәнді дақылдар және жарма мәдинеттері, ұн, жарма болып табылады; - астық, диірмен өнімдері мен бидайды дайындап және сақтау технологиясының жабдықтары.	Предметы профессиональной деятельности выпускников бакалавриата специальности 5В072800 «Технология перерабатывающих производств» является зерно злаковых и крупяных культур;-мука, крупа; - технологическое оборудование по заготовке и хранению зерна, мельзаводов, крупозаводов, комбикормовых заводов.
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	
-Кәсіби қызметінің түрлері болуы мүмкін: – ұн, жарма, өңделген дәндер және жарма дақылдарын өндірудің технологиялық процестерін жүргізуді ұйымдастыру; - бидай өңдейтін өнеркәсіптердің технологиялық схемасын жобалау және дамыту; жұмыс істеп тұрған өнеркәсіптерді қайта құру. - ғылыми – техникалық ақпаратты талдау және зерттеу, астықты өңдеу салаларындағы отандық және шетелдік тәжірибелер	Видами профессиональной деятельности могут быть: – -организация ведения технологических процессов производства муки, крупы, переработке зерна злаковых и крупяных культур; -разработка и проектирование технологических схем предприятий зерноперерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий. - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях зерноперерабатывающей промышленности.

2.4 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин

ККТВ Кәсіпкерлік қызметтің тиімділігін бағалау

Пререквизиттері: Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: кәсіпкерлік қызмет тиімділігін бағалауда теориялық білімдері мен тәжірибелік дағдыларының қалыптасуы

Курстың қысқаша мазмұны: Кәсіпкерлік қызметтің түрлері, формалары және мәні. ҚР бизнесті жүргізудің ұйымдастырушылық-құқықтық формалары. Бизнестегі экономикалық құрылымдар қызметінің тиімділігі мен табыстылығын негіздері. Негізгі және айналым капиталын тиімді қолданудың бағасы. Кәсіпкерлік қызметте еңбек ресурстарын қолданудың тиімді бағалауы. Тұрмыстық қызметтің тиімділігін бағалау. Инвестицияларды қолдану тиімділігін бағалау. Қаржы нәтижелерін бағалау.

Оқыту нәтижесі: Кәсіпкерлік қызметтің түрлері, формалары және мәні.ҚР бизнесті жүргізудің ұйымдастырушылық-құқықтық формалары. Бизнестегі экономикалық құрылымдар қызметінің тиімділігі мен табыстылығын негіздері. Негізгі және айналым капиталын тиімді қолданудың бағасы. Кәсіпкерлік қызметте еңбек ресурстарын қолданудың тиімді бағалауы.Тұрмыстық қызметтің тиімділігін бағалау. Инвестицияларды қолдану тиімділігін бағалау. Қаржы нәтижелерін бағалау. Кәсіпорындарда ішкі шаруашылықты жоспарлау, мазмұны және ұйымдастырылуы.

Бағдарлама жетекшісі: Жандарбекова Д.Д.

Кафедра: Социально-экономических дисциплин

OEPD Оценка эффективности предпринимательской деятельности

Пререквизиты: Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в оценке эффективности предпринимательской деятельности

Краткое содержание курса: Сущность, виды и формы предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы ведения бизнеса в РК. Основы экономической эффективности деятельности предпринимательских структур и показатели прибыльности бизнеса. Оценка эффективности использования основного и оборотного капитала. Оценка эффективности использования трудовых ресурсов предпринимательской деятельности. Оценка эффективности сбытовой деятельности. Оценка эффективности использования инвестиций. Оценка финансовых результатов.

Результаты обучения: Знать механизм и принципы оценки эффективности предпринимательских структур; Понимать сущность экономических явлений и процессов, происходящих в процессе предпринимательской деятельности иметь навыки деловой активности предпринимательской деятельности; уметь решать экономические и хозяйственные задачи, стоящие перед предприятием иметь готовность сформулировать проблему и способность нахождения оптимального ее решения; уметь оценить достигнутые результаты, выявить резервы повышения эффективности производства. Уметь осуществлять все виды планово-экономической деятельности предприятия, опираясь на научные теоретические и практические методы. Иметь достаточную подготовку для приобретения знаний в области решения профессиональных проблем, как исполнительского, так и управленческого характера; уметь генерировать пути выбора лучших способов решения экономических и хозяйственных задач, стоящих перед предприятием

Руководитель программы: Кабжанова Г.М.

Кафедра: Социально-экономических дисциплин

BZh Бизнес-жоспарлау

Пререквизиттері: Экономика, көшбасшылық және инновациялық кәсіпкерлік негіздері

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: бизнес-жоспарлау облысында студенттердің теориялық білімдері мен тәжірибелік дағдыларының қалыптасуы

Курстың қысқаша мазмұны: Кәсіпорындарда ішкі шаруашылықты жоспарлау, мазмұны және ұйымдастырылуы. Кәсіпорында бизнес-жоспарлауды ұйымдастыру және мазмұны. Ұйымның бизнес-жоспары. Бизнес-жоспар бөлімінің мазмұны және құрылымы. Бизнес-жоспарды құрастыру бойынша жалпы ұсыныстар. Тәуекелдер және олардың теріс салдарларын азайту жолдары.

Оқыту нәтижесі: Кәсіпорындарда ішкі шаруашылықты жоспарлау, мазмұны және ұйымдастырылуы. Кәсіпорында бизнес-жоспарлауды ұйымдастыру және мазмұны. Ұйымның бизнес-жоспары. Бизнес-жоспар бөлімінің мазмұны және құрылымы. Бизнес-жоспарды құрастыру бойынша жалпы ұсыныстар. Тәуекелдер және олардың теріс салдарларын азайту жолдары.

Бағдарлама жетекшісі: Журмагамбетова Т.Д.

Кафедра: Әлеуметтік-экономикалық пәндер

BP Бизнес-планирование

Пререквизиты: Основы экономики, лидерства и инновационного предпринимательства

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области бизнес - планирования

Краткое содержание курса: Содержание и организация внутрихозяйственного планирования на предприятиях. Содержание и организация бизнес-планирования на предприятии. Бизнес-план

организации. Структура и содержание разделов бизнес-плана. Общие рекомендации по составлению бизнес-плана. Риски и пути снижения их негативных последствий.

Результаты обучения: Знать основные принципы и методы планирования; организацию производственного и технологического процессов; основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета. Понимать формирование структуры и функции бизнес-планов; требования инвесторов к разработке бизнес-планов; методику бизнес-планирования; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ по бизнес-планированию. Иметь навыки в области расчета, по принятой методике основные технико-экономические показатели деятельности организации; Уметь выявлять ключевые элементы внешней и внутренней среды организации и оценивать их влияние; составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу; использовать изученные прикладные программные средства для бизнес-планирования; использовать вычислительную технику для обработки плановой информации. Иметь навыки заполнения документооборота по экономической деятельности организации; Уметь решать системные задачи и проблемы управления организацией. Иметь навыки эффективной коммуникации уметь находить и использовать необходимую экономическую информацию; Иметь достаточную подготовку для приобретения знаний в области бизнес-планирования. Уметь использовать полученные знания для выработки оптимальных управленческих решений, направленных на повышение эффективности деятельности предприятий

Руководитель программы: Бимурзина Л.

Кафедра: Социально-экономических дисциплин

ТК Тағам қоспалары

Пререквизиттер: Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Тағамдық қоспалар-оларға қажетті қасиеттер беру үшін өндіру, буып-түю, тасымалдау немесе сақтау процесінде тамақ өнімдеріне технологиялық мақсаттарда қосылатын заттар, мысалы, белгілі бір хош иіс (хош иістендіргіштер), түс (бояғыштар), сақтау ұзақтығы (консерванттар), дәм, консистенция және т.б.

Қысқаша мазмұны: Тағамдық қоспалар-қажетті қасиеттерді беру үшін тағамға қосылатын арнайы заттар. Тағамдық қоспалар өнімнің құрамына өңдеу, өндіру, сақтау, буып-түю және тасымалдау кезеңдерінде енгізіледі. Өнімге тағамдық қоспаларды енгізу мақсаттары мыналар болуы мүмкін: дәм немесе хош иіс алу, түс беру, консистенцияны қалыптастыру, сақтау мерзімін ұзарту.

Пайдаланудың қарапайымдылығы үшін барлық тағамдық қоспалардың "Е" әрпінен басталатын өзіндік ерекше нөмірі бар (Еуропалық Одақтың жіктеуі бойынша). Тағамдық қоспаларды жіктеу статикалық құбылыс емес. Тізімге үнемі жаңа тағамдық қоспалар енгізіледі, олардың кейбіреулері рұқсат етілгендерден тыйым салынғандарға және керісінше ауыстырылады. Сонымен қатар, мұндай тізімдер әртүрлі елдерде әр түрлі болуы мүмкін. Адам ағзасына зиян тигізбейтін табиғи қоспалар бар.

Оқыту нәтижелері: Тамақ қоспаларын өндіретін қайта өңдеу өндірістерінің кәсіпорындарында өнім өндіру үшін пайдаланылатын негізгі және қосымша шикізаттың сапасына қойылатын талаптарды зерттеу; Тамақ өнеркәсібінде тамақ қоспаларын өндіру және қолдану технологиясын зерделеу; Тамақ өнеркәсібінде ББҚ қолдану жөніндегі ғылыми, өндірістік және практикалық міндеттерді шешу; тамақ қоспаларын қолдану және мөлшерлеу жөніндегі тәуекелдерді бағалау; технологиялық жабдықты, Шикізат шығынын және дайын өнімнің шығуын таңдау және есептеу; технологиялық процесті жүргізу кезінде туындайтын техникалық проблемаларды шешу; технологиялық процестерді жүргізу және өндірістің жекелеген кезеңдерінің технологиялық режимдерін реттеу бойынша шешімдер қабылдау

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

PD Пищевые добавки

Пререквизиты: Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Целью освоения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков о целесообразности, допустимости, информационному обеспечению использования пищевых добавок, необходимости контроля их качества, влиянию на структуру и свойства продуктов питания, продолжительности хранения пищевых добавок и продуктов, полученных с их применением.

Краткое содержание курса: Пищевые добавки - специальные вещества, добавляемые в продукты питания для придания им необходимых свойств. Пищевые добавки вводятся в состав продукта на этапах обработки, производства, хранения, упаковки и транспортировки. Целями введения в продукт пищевой добавки могут быть: получение вкуса или аромата, придание цвета, формирование консистенции, увеличения срока хранения. Для удобства использования все пищевые добавки имеют свой уникальный номер, который начинается с буквы "Е" (по классификации Евросоюза). Классификация пищевых добавок – это не статичное явление. Регулярно в список вносятся новые пищевые добавки, некоторые из них перемещаются из разрешенных в запрещенные и наоборот. Кроме того, такие списки в разных странах могут различаться. Существуют натуральные добавки, которые никак не вредят организму человека.

Результаты обучения: Исследовать требования к качеству основного и дополнительного сырья, используемого для производства продукции на предприятиях перерабатывающих производств вырабатывающих пищевые добавки; изучить технологию производства и применение пищевых добавок в пищевой промышленности; решать научные, производственные и практические задачи по применению БАДов в пищевой промышленности; оценивать риски по применению и дозированию пищевых добавок; подбирать и рассчитывать технологическое оборудование, расход сырья и выход готовых изделий; решать возникающие технические проблемы при ведении технологического процесса; принимать решения по ведению технологических процессов и регулирование технологических режимов отдельных этапов производства.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ANZhMOGN Астық, нан және макарон өнімдерінің ғылыми негіздері

Пререквизиттер: Аудит өңдеу өндірісінің сапасы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Пәннің мақсаты кептіру және ұнтақтау процесінде астық пен ұнның нан пісіру қасиеттерін мақсатты қалыптастыру, тес дайындау процесін оңтайландыру негізінде үш жоғары өнімді үш сортты ұннан жасалған сапалы нанның тиімді технологияларын ғылыми негіздеу және практикалық әзірлеу болды. Осы мақсатқа сәйкес зерттеудің негізгі бағыттары анықталды: тритикале жаңа жоғары өнімді сорттарының қасиеттерінің, химиялық құрамының, микроқұрылымдарының сипаттамасы және олардың п фенотипке (бидай немесе қара бидай) жіктелуі); тритикале жоғары өнімді сұрыптарының із ұнының сапасын жақсарту жолдарын жүйелі зерделеу және талдау; кептірудің әртүрлі режимдерінде, оның ішінде ісінде энергия берудің дәстүрлі емес түрлерін пайдалана отырып және ұн өндіру кезінде шығымдылығы мен ірілігін өзгерте отырып, астықтың технологиялық, нан пісіру және биохимиялық қасиеттерін кешенді зерттеу; технологияның теориялық және практикалық негіздерін әзірлеу

Қысқаша мазмұны: Соңғы жылдары халықтың тамақтану құрылымының мониторингі әлемнің барлық дерлік елдерінде аса маңызды өнім-тағамдық құндылығы бар нанды тұтынудың тұрақты ұлғаюын көрсетті. Халықты жоғары сапалы және тағамдық құндылығы жоғары нанмен қамтамасыз ету міндетін қайта құру жаңа ресурстарды іздеуді және қолдануды, олардың негізінде өнім ассортиментінің құрылымын жетілдіруді анықтайды.

Оқыту нәтижелері: Білу, өндіріс технологиясының негіздері, мәдени өсімдіктердің одан: түсіну қалыптастыру сапалы және технологиялық ерекшеліктері. Қолдану саласындағы білімді өңдеу

технологиясы, астық өнімдерінің, нан және макарон өнімдері. Дағдысы болуы керек берудегі пайдалану жинақталған білімді өндірісте өнімнің сапасын басқару өсімдік шаруашылығы білу, талдау және бағалау нәтижесінде алынған жұмыс деректер.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

NOZHMI Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий

Пререквизиты: Аудит качества перерабатывающих производств

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Целью дисциплины явилось научно обоснование и практическая разработка эффективных технологий хлеб улучшенного качества из муки новых высокопродуктивных сортов трикале на основе направленного формирования хлебопекарных свойств зерна и муки в процессе сушки и помола, оптимизации процесса тес топриготовления. В соответствии с поставленной целью были определены основные направления исследований: характеристика свойств, химического состава, микроструктур новых высокопродуктивных сортов тритикале и их классификация по фенотипу (пшеницы или ржи); системное изучение и анализ путей улучшения качества муки из высокопродуктивных сортов тритикале; комплексные исследования технологических, хлебопекарных и химических свойств зерна при различных режимах сушки, в том числе с использованием нетрадиционных видов энергоподвода и при производстве муки с варьированием выхода и крупности помола; разработка теоретических и практических основ технологии

Краткое содержание курса: Мониторинг структуры питания населения в последние годы выявил стабильное увеличение потребления важнейшего продукта - хлеба ювышенной пищевой ценности, практически во всех странах мира. Реализация задачи обеспечения населения хлебом высокого качества и ювышенной пищевой ценности обуславливает поиск и применение новых биоресурсов, совершенствование на их основе структуры ассортимента изделий.

Результаты обучения: Знать основы технологии производства культурных растений из него: понимать формирование качественных и технологических особенностей продукции. Применение знаний в области технологии переработки зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий. Иметь навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства уметь анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

Mar Маркетинг

Пререквизиттері: Кәсіпкерлік қызметтің тиімділігін бағалау

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: студенттердің халықаралық маркетинг саласындағы теориялық білімі мен практикалық дағдыларын қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: маркетингтің негізгі ұғымдарын, принциптерін, функцияларын, әдістерін зерттеу, сонымен қатар өнімді сату нарығында қалыптасқан деңгейді диагностикалау процесін зерттеу, сатып алу құнын өңдеу және бағалау әдістемесін игеру, сату нарығында өнімді қорғау және оның сапалық көрсеткіштерін суреттеу

Оқыту нәтижелері: өнімді сату нарығында қалыптасқан деңгейге диагноз қоя білу, сатып алу құнын өңдеу және бағалау, сату нарығында өнімді қорғау және оның сапалық көрсеткіштерін суреттеу

Бағдарлама жетекшісі: Елтай А.

Кафедра: «Экономика и менеджмент»

Mar Маркетинг

Пререквизиты: Оценка эффективности предпринимательской деятельности

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области международного маркетинга.

Краткое содержание курса: изучение основных понятий, принципов, функций, методов маркетинга, а так же изучение процесса диагностирования сложившегося уровня на рынке продаж продукции, освоение методологии обработки и оценивания покупательской себестоимости, защиты товара на рынке продаж и иллюстрирование его качественных показателей

Результаты обучения: уметь диагностировать сложившийся уровень на рынке продаж продукции, обрабатывать и оценивать покупательскую себестоимость, защищать товар на рынке продаж и иллюстрировать его качественные показатели

Руководитель программы: Жандарбекова Д.Д.

Кафедра: «Экономика и менеджмент»

Sta Статистика

Пререквизиттері: Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: студенттерде теориялық білімдері мен тәжірибелік дағдыларының сандық бағасы мен сапасы - анықталған, массалық әлеуметтік-Экономикалық жағдайлар мен үрдістердің қалыптасуы.

Курстың қысқаша мазмұны: статистикалық ғылымның бастапқы элементтері, әлеуметтік-экономикалық процестерді талдаудың маңызды бағыттары, Статистика бағыттары: статистикалық байқау теориясы; уақыт қатарларын талдау және болжау; жіктеу және топтастыру; көп өлшемді статистикалық әдістер; экономикалық және салалық Статистика; шаруашылық және қаржылық қызметті талдау зерделенеді.

Оқыту нәтижесі: статистикалық әдістерді қолдана отырып, микро және макро деңгейдегі әлеуметтік-экономикалық құбылыстар мен даму заңдылықтарын білу және бағалау, өнімді сату нарығында қалыптасқан деңгейге диагноз қою, сатып алу құнын өңдеу және бағалау, сату нарығында өнімді қорғау және оның сапалық көрсеткіштерін суреттеу

Бағдарлама жетекшісі: Абилкаирова Р.А.

Кафедра: «Есеп және қаржы»

Sta Статистика

Пререквизиты: Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков количественной оценки качественно – определенных, массовых социально – экономических явлений и процессов.

Краткое содержание курса: изучаются начальные элементы статистической науки, важнейшие направления анализа социально-экономических процессов, направления статистики: теория статистического наблюдения; анализ и прогнозирование временных рядов; классификация и группировки; многомерные статистические методы; экономическая и отраслевая статистики; анализ хозяйственной и финансовой деятельности.

Результаты обучения: знать и уметь оценивать социально – экономические явления и закономерности развития на микро и макроуровне с применением статистических методов, уметь диагностировать сложившийся уровень на рынке продаж продукции, обрабатывать и оценивать покупательскую себестоимость, защищать товар на рынке продаж и иллюстрировать его качественные показатели

Руководитель программы: Нурмагамбетова Л.Е.

Кафедра: «Учет и финансы»

ГТ Жобаны талдау

Пререквизиттері: Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы.

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: жобаны талдау облысында студенттердің теориялық білімдері мен тәжірибелік дағдыларының қалыптасуы.

Курстың қысқаша мазмұны: Курстың мақсаттары мен міндеттері, негізгі түсінігі, пәнге кіріспе. Кәсіпкерліктің инвестициялық сыпайлықтың түсінігі. Жобалық талдаудың негізгі кезеңдері. Жобаның талдау қажеттіліктері. Жоба талдаудың қаржылық-математикалық негіздері. Жобалардың капитал құнын бағалау. Жобалардың талдау әдісін бағалау. Жобалардың бизнес-жоспарын құрастыру тәртібі. Талдаудың түрлері. Инвестициялық тәуекелдерді бағалау.

Оқыту нәтижесі: Пәнге кіріспе, негізгі түсініктері, мақсаттары және курс міндеттері. Кәсіпорынның инвестициялық тартымдылығының түсінігі. жобалық талдаудың негізгі кезеңдері. Жобаның инвестициялық қажеттіліктері және оларды қаржыландыру көздері. Инвестициялық жобаны қаржылық-математикалық негіздері. Талдау жобаның капитал бағасын бағалау. инвестициялық жобалардың бағалауын талдау әдісі. Инвестициялық жобалардың бизнес-жоспарын құрастыру тәртібі. Инвестициялаудың тәуекелдерін бағалау.

Бағдарлама жетекшісі: Абилкаирова Р.А.

Кафедра: «Есеп және қаржы»

АР Анализ проектов

Пререквизиты: Технология производства алкогольной без алкогольной продукции.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области анализа проектов.

Краткое содержание курса: Введение в предмет, основные понятия, цели и задачи курса. Понятие инвестиционной привлекательности предприятия Основные этапы проектного анализа. Инвестиционные потребности проекта и источники их финансирования. Финансово-математические основы инвестиционного проектирования. Оценка стоимости капитала анализа проекта. Методика анализа оценки инвестиционных проектов. Порядок составления бизнес-плана инвестиционного проекта Виды анализа, их последовательность проведения Оценка рисков инвестирования

Результаты обучения: Иметь представление: о сущности анализа проектов, их необходимости и доходности. Приобрести практические и теоретические навыки относительно основных категорий и принципов анализа проектов и принимать инвестиционные решения. Уметь обосновывать выгодность того или иного анализа проекта, опираясь на конкретные расчеты и выводы. Всесторонне применять изученные методы долгосрочного инвестирования и финансирования, методы финансового планирования, Знать: методику управления финансовыми ресурсами предприятия и систематически ее совершенствовать на практике

Руководитель программы: Ахметов Д.С.

Кафедра: Социально-экономических дисциплин

ВТ Басқару талдауы

Пререквизиттері: Бизнес-жоспарлау

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: басқарушылық талдау саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: басқарушылық талдаудың негізгі ұғымдарын, қағидаттарын, функциялары мен әдістерін, басқарушылық шешімдерді әзірлеу және бағалау алгоритмін, икемді сметаларды қалыптастыруды, сатудан түсетін пайданы көп деңгейлі талдауды, сегменттік талдауды, сметалардың орындалуы туралы есептерді жауапкершілік деңгейлері мен орталықтары бойынша талдауды үйрену

Оқыту нәтижесі: экономикалық және басқарушылық талдаудың негізгі түсініктерін, тәсілдерін, әдістері мен алгоритмдерін білу, кәсіпорынның қаржы-шаруашылық қызметін талдай білу және аналитикалық есептеулердің нәтижелері бойынша қорытынды жасай білу

Бағдарлама жетекшісі: Журмагамбетова Т.Д.

Кафедра: Әлеуметтік-экономикалық пәндер

UA Управленческий анализ

Пререквизиты: Бизнес-планирование

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: формирование теоретических знаний и практических навыков в области управленческого анализа.

Краткое содержание курса: изучение основных понятий, принципов, функций и методов управленческого анализа, алгоритма разработки и оценки управленческих решений, формирования гибких смет, многоуровневого анализа прибыли от продаж, сегментарного анализа, анализа отчетов об исполнении смет по уровням и центрам ответственности

Результаты обучения: знать основные понятия, подходы, методы и алгоритмы экономического и управленческого анализа, уметь анализировать финансово – хозяйственную деятельность предприятия и владеть способностью формулировать выводы по результатам аналитических расчетов

Руководитель программы: Журмагамбетова Т.Д.

Кафедра: Социально-экономических дисциплин

BR Биоматериалдар реологиясы

Пререквизиттер: Макарон өндірісінің технологиясы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Әр түрлі денелердің кернеулі және деформацияланған күйінің теориясы, өндірістегі биологиялық материалдардың құрылымдық-механикалық сипаттамаларын анықтау әдістерін қолдану.

Қысқаша мазмұны: Тамақ өнеркәсібінде Тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың сапасын объективті бағалау үлкен маңызға ие. Осыған байланысты сапаны объективті бақылау үшін әдістер мен аспаптарды жасау және қолдану органолептикалық бақылауды алмастыруды ғана емес, сонымен қатар тамақ өндірісінің технологиялық процестерін басқарудың автоматты жүйелерін әзірлеуге алғышарттар жасайды. Реология-әртүрлі денелердің деформациясы мен ағымы туралы ғылым. Тамақ өнеркәсібінде Тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың сапасын объективті бағалау үлкен маңызға ие. Осыған байланысты сапаны объективті бақылау үшін әдістер мен аспаптарды жасау және қолдану органолептикалық бақылауды алмастыруды ғана емес, сонымен қатар тамақ өндірісінің технологиялық процестерін басқарудың автоматты жүйелерін әзірлеуге алғышарттар жасайды. Қазіргі уақытта тамақ өнеркәсібінде тамақ материалдарының физикалық және механикалық қасиеттерін әр түрлі дайындау кезеңдерінде: шикізаттан дайын өнімге дейін анықтауға және зерттеуге арналған техникалық құралдардың өте үлкен және әр түрлі арсеналы бар. Бұл қасиеттерді зерттеу үшін тамақ өнімдерінің физика-химиялық механикасы әдістері қолданылады

Оқыту нәтижелері:

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

RB Реология биоматериалов

Пререквизиты: Технология производства макаронных изделий

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Теория напряженного и деформированного состояния различных тел, применение методов определения структурно-механических характеристик биологических материалов на производстве.

Краткое содержание курса: Большое значение в пищевой промышленности имеет объективная оценка качества пищевых продуктов и полуфабрикатов. В связи с этим создание и применение методов и приборов для объективного контроля качества, обеспечивает не только замену органолептического контроля, но и создает предпосылки для разработки автоматических систем управления технологическими процессами пищевых производств. Реология – наука о деформации и течении различных тел. Слово "реология" происходит от греческого "ρεο", что означает "теку". Большое значение в пищевой промышленности имеет объективная оценка качества пищевых продуктов и полуфабрикатов. В связи с этим создание и применение методов и приборов для объективного контроля качества, обеспечивает не только замену органолептического контроля, но и создает предпосылки для разработки автоматических систем управления технологическими процессами пищевых производств. В настоящее время в пищевой промышленности имеется довольно большой и разнообразный арсенал технических средств для определения и исследования физико-механических свойств пищевых материалов на различной стадии приготовления: от сырья до готового продукта. Для изучения этих свойств служат методы физико-химической механики пищевых продуктов

Результаты обучения:

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АОК ККОТ АӨК қалдықтарын қайта өңдеу технологиясы

Пререквизиттер: Шарап технологиясы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Қалдықтарды қайта өңдеу және қайта пайдалану көрсеткіші-нақты санаттағы барлық қалдықтардың немесе қалдықтардың қандай үлесі қайта өңдеуге және қайта пайдалануға жататынын көрсететін ден қоюдың типтік көрсеткіші. Қалдықтардың жалпы сипаттамасы және оларды кәдеге асыру мен залалсыздандырудың әдістерінде қолданылатын механикалық, гидродинамикалық, физика-механикалық, химиялық және биохимиялық үдерістері қарастырылған. Қалдықтарды қайта өңдеу және олардан бағалы шикізат пен материал алудың технологиясы толығымен берілген.

Қысқаша мазмұны: Қайта өңделетін және қайта пайдаланылатын қалдықтар көлемінің жалпы елде пайда болатын қалдықтардың жалпы көлеміне экономикалық қызмет түрлері (өнеркәсіптік және муниципалдық қалдықтар) бойынша және зиянды әсер ету (қауіпті қалдықтар) бойынша қатынасы.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну: заңнамалық және нормативтік құқықтық актілері, бағдарламалық құжаттар АӨК саласындағы және қамтамасыз ету елдің азық-түлік қауіпсіздігін білу; тізбесі әлеуметтік маңызы бар азық-түлік тауарларының жолдары; ластау, шикізат және азық-түлік чужеродными заттармен жұмыс істеу; құжаттар шектейтін мазмұны контаминанттардың шикізат және өнімдер; білу және қолдана білу: жынысы-уәкілетті білімдерін жай-күйін бағалау үшін елдің азық-түлік қауіпсіздігін; бағалау кезінде сапа және қауіпсіздік ауыл шаруашылығы шикізатын және азық-түлік; жұмыс істей заңнамалық, нормативтік-құқықтық, бағдарламалық құжаттамаға; істей білуі тиіс баға беріп, елдің азық-түлік қауіпсіздігін; Болуы тиіс жеткілікті дағдысы, командада жұмыс бөле отырып, функцияларын; жұмысты ұйымдастыра білу; ұжымда болуы жеткілікті дағдылары техникалық оқу жүргізуді орындаушылармен; істей алуға үйрету орындаушылары, -емам жұмыс заңнамалық және нормативтік құжаттамамен АӨК саласындағы және қамтамасыз ету азық-түлік және азық-дық. Болуы қабылдау қабілеті, жалпылау, талдау және ұсыну ақпарат.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРО АРК Технология переработки отходов АПК

Пререквизиты: Технология виноделия

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Показатель переработки и повторного использования отходов-типичный показатель реагирования, показывающий, какая доля всех отходов или отходов конкретной категории подлежит переработке и вторичному использованию. Рассмотрены общие характеристики отходов и применяемые в методах их утилизации и обезвреживания механические, гидродинамические, физико-механические, химические и биохимические процессы. Полностью представлена технология переработки отходов и получения из них ценного сырья и материала.

Краткое содержание курса: Отношение объема перерабатываемых и повторно используемых отходов к общему объему отходов, образующихся в стране в целом, по видам экономической деятельности (промышленные и муниципальные отходы) и по вредному воздействию (опасные отходы).

Результаты обучения: Знать и понимать: законодательные и нормативные правовые акты, программные документы в сфере АПК и обеспечения продовольственной безопасности страны; знать перечень социально значимых продовольственных товаров; пути загрязнения сырья и продуктов питания чужеродными веществами; документы, ограничивающие содержание контаминантов в сырье и продуктах; знать и уметь применять: полученные знания для оценки состояния продовольственной безопасности страны; при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; уметь работать с законодательной, нормативно-правовой, программной документацией; уметь дать оценку продовольственной безопасности страны; Иметь достаточные навыки работы в команде с распределением функций; уметь организовать работу в коллективе; иметь достаточные навыки проведения технической учебы с исполнителями; уметь обучить исполнителей приемам работы с законодательной и нормативной документацией в области АПК и обеспечения продовольственной безопасности страны. Иметь способность к восприятию, обобщению, анализу и представлению информации.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»