

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)
2023 жылға жиынтықтау үшін

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

6B07213 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)
для набора 2023 г.

Қостанай, 2025 г.

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. 2023 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 2023 года.

Мазмұны / Содержание

Студентке жаднама/ Памятка студенту	4-5
1 2023-2027 жылдың оқу жоспары / Учебный план на 2023-2027 год	6
1.1 Негізгі білім беру бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 1 курса основной образовательной программы.....	6
1.2 Негізгі білім беру бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 2 курса основной образовательной программы.....	7
1.3 Негізгі білім беру бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 3 курса основной образовательной программы.....	9
1.4 Негізгі білім беру бағдарламасының 4 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 4 курса основной образовательной программы.....	11
2 Білім беру бағдарламаларының және элективті пәндердің сипаттамасы / Описание образовательных программ и элективных дисциплин	13
2.1 6B07213 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6B08716 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)».....	13
2.2 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин.....	16

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 эдвайзер 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 өндеу 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 2023-2027 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ / УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2023-2027 УЧ. ГОД

1.1 Негізгі білім беру бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 1 курса основной образовательной программы

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны / Количество кадаемически кредитов
1 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				21
ЖББП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	KT/IK/	Қазақстан тарихы/История Казахстана	5
ЖББП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально- политических знаний	PM/PK	Психология.Мәдениеттану/Психология. Культурология	4
ЖББП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT/ IYa	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K (R)Ya	Қазақ(орыс) тілі/ Казахский (русский) язык	5
ЖББП / ООД	Дене шынықтыру/ Физическая культура	DSh/ FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				4
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний/	MK/ VS	Мамандыққа кіріспе/ Введение в специальность	4
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				5
ЖББП / ООД	Жалпы элективті/Общелективны й/General elective	EZhTKN / EOBZh	Экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері/ Экология и основы безопасности жизнедеятельности	5
		EZhTD/ EUR/ ESD	Экология және тұрақты даму/ Экология и устойчивое развитие/ Ecology and sustainable development	*
		OZhMSh	Өсімдік және мал шаруашылық негіздері/ Основы	*

		N/ ORZh	растениеводства и животноводства	
		KNZhSZ hKM/ OPAK	Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет/Основы права и антикоррупционной культуры	*
		EKZhIK N/ OELIP	Экономика, көшбасшылық және инновациялық кәсіпкерлік негіздері /Основы экономики, лидерства и инновационного предпринимательства	*
		GZN/ ONI	Ғылыми зерттеулер негіздері/ Основы научных исследований	*
2 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				21
ЖББП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT/ IYa	Шетел тілі / Иностранный язык	5
ЖББП / ООД		K(O)T/K(R)Y a	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖББП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	AKT/IKT	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар/ Информационно-коммуникационные технологии	5
ЖББП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	SA/PS	Саясаттану. Әлеуметтану/Политология.Социология	4
ЖББП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK	Дене шынықтыру / Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				6
БП/ БД	Химия/ Химия	BZhOH/ NOH	Бейорганикалық және органикалық химия / Неорганическая и органическая химия	5
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	OT/UP	Оқу тәжірибесі/ Учебная практика	1
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				3
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	FMOT/ TPFN	Функционалдық мақсаттағы өнімдердің технологиясы/ Технология продуктов функционального назначения	3
		ATMA/ APM	Азық-түлік массаларының адгезиясы/ Адгезия пищевых масс	

1.2 Негізгі білім беру бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 2 курса основной образовательной программы

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количе ство академически х кредитов
3 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				7
ЖББП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль	Fil/ Fil	Философия /Философия	5

	социально-политических знаний			
ЖББП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				13
БП / БД	Minor	Minor	Minor	5
БП / БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	IE/IE	Инженерлік экология/Инженерная экология	3
БП / БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	АОКН/ОАРК	АӨК негіздері/Основы в АПК	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				10
БП / БД	Химия/ Химия	OOMS /MSPP	Өндеу өндісінің микробиологиясы және санитариясы/ Микробиология и санитария перерабатывающих производств	5
		ATCh/PCCh	Азық-түлік химиясы/Пищевая химия	
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өндеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	ATOT / TZPP	Астық және оның өнімдерінің тауартануы / Товароведение зерна и продуктов его переработки	5
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өндеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	ATOT / TKI	Кондитер өнімдерінің тауартануы / Товароведение кондитерских изделий	
4 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				2
ЖББП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				13
БП / БД	Minor	Minor	Minor	5
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өндеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	EOT/TEP	Элеватор өнеркәсіптің технологиясы/ Технология элеваторной промышленности	5
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өндеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	OP / PP	Өндірістік практика/ Производственная практика	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				15
БП/ БД	Астық өнімдерін алғашқы өндеу	AKST/ TPZH	Астықты қабылдау және сақтау технологиясы/ Технология приемки и хранения зерна	5

	технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	ATS/ THZ	Астықтың технологиялық сипаттамасы/ Технологическая характеристика зерна	
БП/ БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	AKSKBS/ IKBPHZ	Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау/ Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна	5
БП/ БД		UZhKBOKSSE / KKUPKIME	Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп / Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий из муки	
БП/ БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	ATOShKZA/ MISSZPP	Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі/ Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	5
		AOKShKZA/ MISSZP	Астық өңдеу кәсіпорындарында шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі/ Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях	

1.3 Негізгі білім беру бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 3 курса основной образовательной программы

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
5 СЕМЕСТР				30
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				5
	Minor	Minor	Minor	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				25
БП / БД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	OOAT/ STPP	Өндеу өндірісінің арнайы технологиясы/ Специальные технологии перерабатывающих производств	5
		OOKT/ RTPP	Өндеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы/Прикладная технология перерабатывающих производств	
БП / БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	OOTB/TKPP/	Өндеу өндірістерінің технохимиялық бақылауы/ Технохимический контроль перерабатывающих производств	5
		AKSOTB/ PTKPChZ	Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау/Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна	
БП / БД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	YZhOT/ TPKM	Ұн және жарма өндеу технологиясы/ Технология производства крупы и муки	5
		UKBOTN / OTPMKI	Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері / Основы технологии производства муки и кондитерских изделий	
БП / БД	Өндеу	MOT / TPMI	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технология перерабатывающих производств	5

	өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	OOGZN/ ONIPP	Өңдеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері/ Основы научных исследований перерабатывающих производств	
КП / ПД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	OShOOS/ OHPR	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау/ Обработка и хранение продукции растениеводства	5
		TOSBKTA/ PMPNDOCE	Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер/ Простые методы и приемы, необходимые для оценки качества еды	
6 СЕМЕСТР				30
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				15
КП / ПД	Minor	Minor	Minor	5
КП / ПД	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өңдеу технологиясы/Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	AAOOT/ TPABP	Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства алкогольной без алкогольной продукции	5
БП / БД	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	OP/PP	Өндірістік / Производственная практика	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				15
БП / БД	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	MOT / TPMI	Макарон өндірісінің технологиясы / Технология производства макаронных изделий	5
		AF/ FZ	Астық физиологиясы/ Физиология зерна	
КП / ПД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/Проектирование и научное обеспечение отрасли	KUKOUSHK/ MPPSMKI	Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар/ Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий	5
	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өңдеу технологиясы/Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	ShT/TV	Шарап технологиясы/Технология виноделия	
КП / ПД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства муки.	OOTMZh / TMOPP	Өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары/ Технологические машины и оборудование перерабатывающих производств	5
		OOSA/AKPP	Өңдеу өндірістері сапасының аудиті/Аудит качества перерабатывающих производств	

	хлеба, макаронных и кондитерских изделий			
--	--	--	--	--

1.4 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				33
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				15
КП / ПД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	AShOSZhS/SSP	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	NZnNTOOTU /TOPHHI	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/ MOKPP	Тағам сапасын бағалау әдістері/ Методы оценки качества пищевых продуктов	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				18
КП / ПД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	KTT/ TOP	Қоғамдық тамақтану технологиясы/ Технология общественного питания	5
		OShASKZhST /TEKNRS	Өсімдік шикізатынан алынған сығындылар, концентраттар және сусындар технологиясы/Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья	
КП/ ПД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	OK/ BP	Өнімнің қауіпсіздігі / Безопасность продукции	5
		TDDOOT/TP PP	Түрлі дәнді дақылдар өнімдерін өндіру технологиясы/Технология производства полизлаковых продуктов	
КП/ ПД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/ Проектирование и научное обеспечение отрасли	BR/ RB	Биоматериалдар реалогиясы / Реология биоматериалов	5
		AKKOT/ TPO	АӨК қалдықтарын қайта өңдеу технологиясы / Технология переработки отходов АПК	
БП/ БД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/ Проектирование и научное обеспечение отрасли	TK/ PD	Тағам қоспалары/ Пищевые добавки	3
		ANZhMOGN/ NOZHMI	Астық нан және макарон өнімдерінің ғылыми негіздері/ Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий	
8 СЕМЕСТР				24

Кәсіптік практика/Профессиональная практика				12
КП/ПД	ОР / РР		Өндірістік тәжірибе/ Производственная практика	10
	DAT/ РР		Диплом алды тәжірибе/ Преддипломная практика	2
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				12
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZh/KEDT	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/ Написание и защита дипломной работы (проекта)	12

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

2.1 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша) білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы «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	- 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

бақылау: технологиялық операцияларды жетілдіру және нормативтік өнімдерді құруда ресурстық іріктеуші технологиялық процестерді игеру 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 жанарту; - астық өңдеу өнеркәсібі саласындағы ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік тәжірибені зерттеу және талдау.	создании новых продуктов; анализ 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 қызыметінің 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;	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;

- 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.	-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 қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
Бакалавриат мамандығы 5В072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» түлектерінің кәсіби қызыметтік 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

ООАТ Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы

Пререквизеттері: Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау

Постреквизиттері: Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар

Оқу мақсаты: студенттерді практикалық меңгеру технологиялармен нан, макарон және кондитерлік бұйымдар, қант және спирт, шарап және ликер өнімдерін өндіру.

Курстың қысқаша мазмұны: Бидайды ұн мен жармаға өңдеу объектісі ретінде жіктеу. Технологиялық процестің қысқартылған және дамыған схемалары бар бидайды пісіру. Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасы, нан-тоқаш және макарон өнімдерінің қарқынды технологиясы, ұн және қант кондитерлік өнімдерінің, уыттың, сыраның және алкогольсіз сусындардың заманауи технологиялары, қанттың бір түрі туралы жалпы мәліметтер

Оқыту нәтижесі: білім алушының ұн мен жарма өндірісінің жалпы технологиясы туралы түсінігі болуы тиіс, мыналарды білуі тиіс: ассортименті мен сапа нормалары; астықты арамшөп қоспасынан тазарту тәсілдері; астықты және қайта өңдеу өнімдерін ұнтақтау, қабыршақтау және сұрыптау тәсілдері; астық пен ұнның сапасын айқындау; ұн мен жарма сорттарының шығу нормаларын есептеу әдісі.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

STPP Специальные технологии перерабатывающих производств

Пререквизиты: Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна

Постреквизиты: Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Классификация пшеницы как объекта переработки в муку и крупу. Хлебопекарный помол пшеницы с сокращенной и с развитой схемами технологического процесса. Общие сведения о качестве продукции перерабатывающих производств, интенсивной технологии хлебобулочных и макаронных изделий, современных технологиях мучных и сахаристых кондитерских изделий, солода, пива и безалкогольных напитков, разновидность сахара

Результаты обучения: обучающийся должен иметь представление об общей технологии производства муки и крупы, знать: ассортимент и нормы качества; способы очистки зерна от сорной примеси; способов измельчения, шелушения и сортирования зерна и продуктов переработки; определения качества зерна и муки; метода расчета норм выхода сортов муки и крупы

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООКТ Өңдеу өндірісінің қолданбалы технологиясы

Пререквизиттері: Астық өңдеу кәсіпорындарында шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Постреквизиттері: Шарап технологиясы.

Мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, нан, макарон және кондитерлік өнімдер, қант және қант бар заттар, алкоголь, шарап және ликер өндірісінің технологияларын практикалық меңгеруге дайындау.

Курстың қысқаша мазмұны: өндірістің максималды тиімділігін қамтамасыз ету және жоғары сапалы ұн мен жарма алу үшін күрделі технологиялық процесті басқару әдістерін зерттеу.

Оқыту нәтижелері: Кәсіби міндеттерді шешуге қатысты арнайы теориялық білім мен практикалық дағдылар кешені болуы тиіс:

- өнімді шығарудың технологиялық процесін ұтымды жүргізу
- шикізатты, жартылай фабрикаттарды, материалдарды тұтыну нормаларын есептеу;
- технологиялық процестерді жетілдіру және өндірістің тиімділігін арттыру жөніндегі іс-шараларды әзірлеу;
- шикізат пен дайын өнімнің сапасын технохимиялық бақылауды жүзеге асыру.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

РТПР Прикладная технология перерабатывающих производств

Пререквизиты: Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях

Постреквизиты: Технология виноделия.

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: изучение способов управления сложным технологическим процессом с целью обеспечения максимальной эффективности производства и получения муки и крупы высокого качества.

Результаты обучения: должен обладать комплексом специальных теоретических знаний и практических навыков, касающихся решения следующих профессиональных задач:

- рационального ведения технологического процесса выпуска продукции
- расчетанорм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов;
- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов и повышению эффективности производства;
- осуществлению технохимического контроля качества сырья и готовой продукции.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООТВ Өндеу өндірістерінің технохимиялық бақылауы

Пререквизиттер: АӨК негіздері

Постреквизиттер: Өнімнің қауіпсіздігі

Мақсаты: азық-түлік өнімдерін сараптау, оның түрлері, өткізу әдістемелері туралы түсініктерді қалыптастыру, сараптама жүргізуде арнайы білім мен дағдыларды алу, студенттердің азық-түлік өнімдерін сараптау туралы теориялық білімді шығармашылық игеруі, сондай-ақ технология бакалаврларының білікті кәсіби қызметін қамтамасыз ететін сараптама жүргізу мен ресімдеудің іскерліктері мен практикалық дағдыларын қалыптастыру

Курстың қысқаша мазмұны: Тауарларды сараптау: түсінігі, принциптері, объектілері. Азық-түлік өнімдерінің жіктелуі. Зертханаға сараптама жүргізуге қойылатын талаптар. Нан сараптамасы. Сапаға қойылатын талаптар. Жемістер мен көкөністерді қайта өндеу өнімдерінің жіктелуі және консервілеу әдістері жемістер мен көкөністерді қайта өндеу өнімдерін сәйкестендіру және сараптау. Кептірілген жемістерді анықтау және сараптау.

Оқыту нәтижелері: сараптаманың теориялық негіздерін, оның түрлерін, азық-түлік өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау тәсілдерін; нормативтік және техникалық құжаттардың негізгі түрлерін және олардың сараптамалық қызметті регламенттейтін талаптарын білу. Сараптамалық қызметтің аса маңызды түрлерін, оның объектілерінің, субъектілерінің ерекшеліктерін, жүргізу әдістерін; азық-түлік өнімдерінің қасиеттері мен сапа көрсеткіштерін; тауарлардың ассортиментін, тауар сыныптамасын, таңбалау қағидаларын; оған қойылатын талаптарды; азық-түлік өнімдерін сараптаудың негізгі терминдері мен ұғымдарын қолдана білу және түсіну; сараптама жүргізу тәртібіне және нәтижелерін Құжаттамалық ресімдеуге қойылатын талаптар; өнімге сараптама жүргізе білу және нәтижелерді Құжаттамалық ресімдей білу.

Бағдарлама жетекшісі: Омаров М.С.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТКРР Технохимический контроль перерабатывающих производств

Пререквизиты: Основы в АПК

Постреквизиты: Безопасность продукции

Цель изучения: формирование представлений об экспертизе продовольственных продуктов, её видах, методиках проведения, получение специальных знаний и навыков в проведении экспертизы, творческое усвоение студентами теоретических знаний об экспертизе продовольственных продуктов, а также формирование умений и практических навыков проведения и оформления экспертизы, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность бакалавров технологии.

Краткое содержание курса: Экспертиза товаров: понятие, принципы, объекты. Классификация продовольственных продуктов. Требования к лаборатории к проведению экспертизы. Экспертиза хлеба. Требования к качеству. Классификация продуктов переработки плодов и овощей и методы консервирования Идентификация и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Идентификация и экспертиза сушеных плодов

Результаты обучения: знание теоретических основ экспертизы, её видов, способов идентификации и фальсификации продовольственной продукции; основных видов нормативных и технических документов и их требования, регламентирующие экспертную деятельность. Знать и понимать важнейшие виды экспертной деятельности, особенностей её объектов, субъектов, методов проведения; свойства и показатели качества продовольственных продуктов; ассортимент, товарную классификацию, правила маркировки товаров; требования к ней; уметь применять основные термины и понятия экспертизы продовольственных продуктов; требования к порядку проведения и документальному оформлению результатов экспертиз; уметь проводить экспертизу продукции и документально оформить результаты.

Руководитель программы: Омаров М.С.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AKSOTB Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау

Пререквизиттер: Азық-түлік химиясы. Астықтың технологиялық сипаттамасы

Постреквизиттер: Өсімдік шикізатынан алынған сығындылар, концентраттар және сусындар технологиясы

Мақсаты: Астықты өңдеуді, кептіруді және сақтауды өндірістік-технологиялық бақылауды ұйымдастыруды білу.

Курстың қысқаша мазмұны: Өндірістік технологиялық зертхананы ұйымдастыру схемасы. КҚП-дағы КҚК ұйымдастыру және функциялары. Келіп түскен астық сапасының көрсеткіштері. Технологиялық процестің және өнімнің сапасын бақылау. Кептіру кезінде бақылау. Сақталған Өнімді бақылау және жөнелту. Өндірістік үй-жайлардың санитарлық жағдайын бақылау. Құжаттаманы жүргізу.

Оқыту нәтижелері: Өнімді қайта өңдеу бойынша технологиялық процестердің негіздерін білу өнімді қайта өңдеу кезінде технологиялық процестерде процестер мен аппараттарды қолдану әртүрлі салалар бойынша толыққанды және сапалы білімге ие болу тамақ технологиясы өнімдерін қайта өңдеу бойынша технологиялық процестерді ұйымдастыра білу процестер мен аппараттар туралы білімді жаңа контексте өзгерте білу.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

РТКРChZ Производственно-технологический контроль при приемке и хранении зерна

Пререквизиты: Пищевая химия. Технологическая характеристика зерна

Постреквизиты: Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья

Цель изучения: Знание организации производственно-технологического контроля за подработкой, сушкой и хранением зерна.

Краткое содержание курса: Схема организации производственно технологической лаборатории. Организация и функции ПТК на ХПП. Показатели качества поступающего зерна. Контроль качества технологического процесса и продукции. Контроль при сушке. Контроль хранящейся продукции и отгрузка. Контроль санитарного состояния производственных помещений. Ведение документации.

Результаты обучения: Знание основ технологических процессов по переработки продукции Применение процессов и аппаратов в технологическом процессе при переработке продукции Иметь полноценные и качественные знания по различным отраслям Умение организовывать технологические процессы по переработке продукции пищевой технологии Умение модифицировать знания процессов и аппаратов в новом контексте

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ҮзһОТ Ұн және жарма өңдеу технологиясы

Пререквизеттері: Элеватор өнеркәсібінің технологиясы. Астықты қабылдау және сақтау технологиясы

Постреквизиттері: Макарон өндірісінің технологиясы

Мақсаты: Өсімдік шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеу технологиясының негіздерін меңгеру астықты ұн мен жармаға қайта өңдеу негіздерін зерделеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Ұн мен жарма технологиясының жалпы сипаттамасы. Ұн мен жарма технологиясының Тарихи эскизі. Тамақ ретінде ұн мен жарма. Ұн мен жарманың ассортименти мен сапа нормалары. Ұнтақтау классификациясы. Ұнтақтауға арналған астық талаптары. Дәнді арамшөптерден тазарту. Астық қоспасын бөлу. Астық бетін өңдеу. Астықты гидротермиялық өңдеу. Процестің негізгі міндеті. ГТО астықтың технологиялық қасиеттеріне әсері. Астықты ұнтақтау. Процестің негізгі міндеті. Ұнтақтау өнімдерін үлкендігі мен сапасы бойынша сұрыптау. Ұн мен жарма сапасын бақылау. Дәнді дақылдардың дәндерін Жарма зауыттарында қабыршақтау. Жарма зауыттарында астық пиллинг өнімдерін сұрыптау

Оқыту нәтижелері: Өсімдік шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеу технологиясының негіздерін білу;

Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру және сапасын бағалау әдістерін қолдану;

Технологиялық процестің барысы мәселелері бойынша пайымдаулар білдіре білу;

Жаңа жетістіктерге сүйене отырып, технологиялық процесті ұйымдастыра білу

Астықты ұн мен жармаға өңдеу негіздері туралы жаңа білімді қолдана білу.

Бағдарлама жетекшісі: Омаров М.С.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРКМ Технология производства крупы и муки

Пререквизиты: Технология элеваторной промышленности. Технология приемки и хранения зерна

Постреквизиты: Технология производства макаронных изделий.

Цель изучения: Освоить основы технологии переработки продукции растениеводства изучить основы переработки зерна в муку и крупу

Краткое содержание курса: Общая характеристика технологии муки и крупы. Исторический очерк технологии муки и крупы. Мука и крупа как продукты питания. Ассортимент и нормы качества муки и крупы. Классификация помолов. Требования к зерну для помола. Очистка зерна от сорной примеси. Сепарирование зерновой смеси. Обработка поверхности зерна. Гидротермическая обработка зерна. Основная задача процесса. Влияние ГТО на технологические свойства зерна. Измельчение зерна. Основная задача процесса. Сортирование продуктов измельчения по крупности и добротности. Контроль качества муки и крупы. Шелушение зерна пленчатых культур на крупозаводах. Сортирование продуктов шелушения зерна на крупозаводах

Результаты обучения: Знание основ технологии переработки продукции растениеводства;

Применение методов производства и оценки качества продукции растениеводства;

Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;

Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения

Умение применять новые знания основ переработки зерна в муку и крупу;

Руководитель программы: Омаров М.С.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

UKBOTN Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері

Пререквизиттері: Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп

Постреквизиттер: Түрлі дәнді дақылдар өнімдерін өндіру технологиясы. Астық, нан және макарон өнімдерінің ғылыми негіздері

Мақсаты: Өсімдік шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеу технологиясының негіздерін меңгеру белгілі бір климаттық аймақтың экожүйелерінің әртүрлі түрлерінде астықты ұн мен өсімдік жамылғысының жармасына қайта өңдеу негіздерін зерттеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Астықты қарапайым ұнтақтауға дайындау схемаларын зерттеу. Астықты сорттық ұнтақтауға дайындау схемаларын зерттеу. Макарон өнімдеріне арналған ұн

технологиясының ерекшеліктерін зерттеу. Кондитерлік өнімдерді өндіруге арналған ұн технологиясының ерекшеліктерін зерттеу. Технологиялық процестің қысқартылған схемасымен бидайды сорттық ұнтақтау схемаларын зерттеу. Дәнді дақылдарды байыту процесі дамыған бидайды ұнтақтау схемаларын зерттеу.

Оқыту нәтижелері: Кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясының негіздерін білу. Кондитерлік өнімдерді өндіру және сапасын бағалау әдістерін қолдану; технологиялық процестің барысы мәселелері бойынша пайымдаулар айта білу; жаңа жетістіктерге сүйене отырып, технологиялық процесті ұйымдастыра білу, кондитерлік өнімдерді өндіру негіздері туралы жаңа білімді қолдана білу

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ОТРМКІ Основы технологии производства муки и кондитерских изделий

Пререквизиты: Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий

Постреквизиты: Технология производства полизлаковых продуктов. Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий

Цель изучения: Освоить основы технологии переработки продукции растениеводства изучить основы переработки зерна в муку и крупу растительного покрова в разных типах экосистем определенной климатической зоны.

Краткое содержание курса: Изучение схем подготовки зерна к простому помолу. Изучение схем подготовки зерна к сортовому помолу. Изучение особенности технологии муки для макаронных изделий. Изучение особенности технологии муки для изготовления кондитерских изделий. Изучение схем сортовых помолов пшеницы с сокращенной схемой технологического процесса. Изучение схем помолов пшеницы с развитым процессом обогащения крупок

Результаты обучения: Знание основ технологии производства кондитерских изделий. Применение методов производства и оценки качества кондитерских изделий; Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса; Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения Умение применять новые знания основ производства кондитерских изделий

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООТ Өңдеу өндірістерінің технологиясы

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, Нан, макарон және кондитерлік өнімдер, қант және қант бар заттар, алкоголь, шарап және ликер өндірісінің технологияларын практикалық меңгеруге дайындау

Курстың қысқаша мазмұны: Ұн тарту өнеркәсібі. Астық өңдеу өнеркәсібі. Макарон өнімдерін өндіру технологиясы. Нан және нан өнімдері технологиясының принциптері. Жарма өндіру технологиясы. Ұн кондитерлік өнімдерін өндіру технологиясы. Астық элеваторларының, ұн тарту, жарма, құрама жем зауыттарының, нан зауыттарының, макарон және кондитерлік фабрикалардың, крахмал-күрек және ашыту өндірістерінің қант зауыттарының технологиялық схемасы

Оқыту нәтижесі: Қайта өңдеу өндірісінің технологиясының принциптері мен әдістерін білу. Астық элеваторларының, ұн тарту, жарма, құрама жем зауыттарының, нан зауыттарының, макарон және кондитерлік фабрикалардың, крахмал-күрек және ашыту өндірістерінің қант зауыттарының технологиялық схемасын оқи және жаңғырта білу.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРР Технология перерабатывающих производств

Пререквизиты: Введение в специальность

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Мукомольная промышленность. Зерноперерабатывающая промышленность. Технология производства макаронных изделий. Принципы технологии хлеба и хлебобулочных изделий. Технология производства круп. Технология производства мучных кондитерских изделий. Технологическая схема зерновых элеваторов, мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов, хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик, сахарных заводов крахмалопаточных и бродильных производств.

Результаты обучения: Знать принципы и методы технологии перерабатывающих производств. Уметь читать и воспроизводить технологическую схему зерновых элеваторов, мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов, хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик, сахарных заводов крахмалопаточных и бродильных производств.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OOGZN Өңдеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері

Пререквизиттері: Ғылыми зерттеулер негіздері

Постреквизиттері: Өңдеу өндірістері сапасының аудиті

Оқу мақсаты: студенттерді бидай, ұн, жарма, құрама жем, нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдер, қант және құрамында қант бар өнімдер, өсімдік талшықтарын өндіруде технологияларды игеруге дайындау

Курстың қысқаша мазмұны: Қайта өңдеу өнеркәсібінің негізгі аспектілері; өнім өндірудің теориялық ережелері, технологиялары; қазіргі заманғы процестер; тамақ өнеркәсібі саласында ғылыми зерттеулер жүргізудің практикалық әдістері мен тәсілдері бойынша білім алу. Астық өңдеу саласындағы отандық және шетелдік ғалымдардың заманауи жетістіктері негізінде ақпараттық технологияларды пайдалана отырып, ғылыми зерттеу, ғылыми іздеу, талдау, эксперимент тақырыбын таңдау дағдыларын меңгеру. Астық пен оны қайта өңдеу өнімдерін сақтаудың ғылыми принциптері.

Оқыту нәтижесі: бидай элеваторларының, ұн, жарма, құрама жем, нан-тоқаш, кондитерлік, макарон өнімдерін өндіретін зауыттардың технологиялық схемаларын білу және жасай білу..

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ONIPP Основы научных исследований перерабатывающих производств

Пререквизиты: Основы научных исследований

Постреквизиты: Аудит качества перерабатывающих производств

Цель изучения: подготовить студентов освоить технологии в производстве пшеницы, муки, крупы, комбикормов, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих продуктов, растительных волокон.

Краткое содержание курса: Получение знаний по основным аспектам перерабатывающей промышленности; теоретическим положениям, технологиям производства продукции; современным процессам; практическим методам и приемам проведения научных исследований в области пищевой промышленности. Овладение навыками выбора темы научного исследования, научного поиска, анализа, экспериментирования с использованием информационных технологий на базе современных достижений отечественных и зарубежных ученых в зерноперерабатывающей отрасли. Научные принципы хранения зерна и продуктов его переработки.

Результаты обучения: знать и уметь составлять технологические схемы элеваторов пшеницы, заводов по производству муки, крупы, комбикормов, хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OShOOS Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау

Пререквизиттері: Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау

Постреквизиттері: Тағам сапасын бағалау әдістері

Оқу мақсаты: Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеу саласында түсінік, білім, дағдыларды қалыптастыру

Курстың қысқаша мазмұны: Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеу өсірілген өнімді оның сапасын ескере отырып неғұрлым ұтымды пайдалану, сақтау және қайта өңдеу кезінде өнімнің ысырабын азайту, сақтау және қайта өңдеу тиімділігін арттыру, шығарылатын өнім ассортиментін кеңейту. Астықты өңдеу технологиясы. Кіріспе. Астық пен тамыр дақылдарын жинаудан кейінгі өңдеу туралы мәліметтер. Өсімдік шаруашылығының ауыл шаруашылығы өнімі қоймаларының жіктелуі, оларға қойылатын талаптар. Астықты қабылдау, партияларды қалыптастыру және егін жинаудан кейінгі өңдеу технологиясы. Сусымалы материалдар механикасы

Оқыту нәтижесі: Органикалық тыңайтқыштарды, жемшөпті дайындау және ауыл шаруашылығы өнімін қайта өңдеу бойынша микробиологиялық технологияларды пайдалану мүмкіндігі; биохимиялық көрсеткіштерді ескере отырып, ауыл шаруашылығы өнімінің сапасын бағалауға және оны сақтау мен қайта өңдеу тәсілін айқындауға дайындық; әртүрлі процестер мен аппараттарды ескере отырып, ауыл шаруашылығы шикізатын қайта өңдеуге арналған технологиялық жабдықты пайдалануға дайындық; шикізатты сақтауға және қайта өңдеуге дайындық объект ретіндегі ерекшеліктер; негізгі өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау режимдері және олардың тиімділігіне әсер ететін факторлар; сақтау кезінде өнімнің сапасына әсер ететін негізгі факторлар, ауыл шаруашылығындағы өсімдік шаруашылығы өнімдерінің шығындарын азайту және сапасын арттырудың негізгі жолдары.

Бағдарлама жетекшісі: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

ОНПР Обработка и хранение продукции растениеводства

Пререквизиты: Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна

Постреквизиты: Методы оценки качества пищевых продуктов

Цель изучения: Формирование представлений, знаний, навыков в области хранения и переработки продукции растениеводства

Краткое содержание курса: Хранение и переработка продукции растениеводства наиболее рациональное использование выращенной продукции с учетом ее качества, снижение потерь продукции при хранении и переработке, повышение эффективности хранения и переработки, расширение ассортимента выпускаемой продукции. Технология обработки зерна. Введение. Сведения о послеуборочной обработке зерна и корнеплодов. Классификация хранилищ сельскохозяйственной продукции растениеводства, требования предъявляемые к ним. Технология приема, формирования партий и послеуборочной обработки зерна. Механика сыпучих материалов.

Результат обучения: Возможность использования микробиологических технологий по приготовлению органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; готовность к оценке качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определению способа ее хранения и переработки; готовность к использованию технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов; готовность к хранению и переработке сырья особенности как объекта; основные режимы хранения продукции растениеводства и факторы, влияющие на их эффективность; основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве.

Руководитель программы: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

TOSBKTA Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер

Пререквизиттер: Азық-түлік массаларының адгезиясы

Постреквизиттер: Шарап технологиясы

Мақсаты: Органолептикалық көрсеткіштердің негізгі ұғымдарын зерттеу. Тағамдық өнімдердің дәмдік сапасын қарапайым жолмен анықтау мақсатындағы талдамадан өткізу тәртіптері, талаптары және ережелері зерттеп ұғу. Сонымен қатар, өнімдердің сапасын сипаттайтын әрі белгілейтін басты көрсеткіштерін анықтау.

Қысқаша мазмұны: Тағамның органолептикалық көрсеткіштерін зерттеудің негізгі әдістері. Азық-түлік шикізатын және оны қайта өңдеу өнімдерін зерттеу әдістерінің жіктелуі: химиялық, физика-химиялық және биохимиялық әдістер. Тамақ өнімдерінің дәмін анықтау үшін талдау жүргізу тәртібін, талаптары мен ережелерін зерделеу. Сонымен қатар, өнімнің сапасын сипаттайтын және анықтайтын негізгі көрсеткіштерді анықтаңыз.

Оқыту нәтижелері: шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасына қандай талаптар қойылатынын білу, ақаулардың түрлерін, олардың пайда болу себептерін тани білу, алдын алу шараларын қабылдау; композициялық материалдардан жасалған өнімдер өндірісіндегі жартылай фабрикаттар мен дайындамаларды бақылау әдістемелерін және оларды таңдау ережелерін білу.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

PMPNDOCE Простые методы и приемы, необходимые для оценки качества еды

Пререквизиты: Адгезия пищевых масс

Постреквизиты: Технология виноделия

Цель изучения: Изучение основных понятий органолептических показателей. Изучить порядок, требования и правила проведения анализа с целью простого определения вкусовых качеств пищевых продуктов. Кроме того, определить основные показатели, характеризующие и определяющие качество продукции..

Краткое содержание курса: Основные методы исследования органолептических показателей пищевых продуктов. Классификация методов исследования пищевого сырья и продуктов его переработки: химические, физико-химические и биохимические методы. Изучить порядок, требования и правила проведения анализа с целью простого определения вкусовых качеств пищевых продуктов. Кроме того, определить основные показатели, характеризующие и определяющие качество продукции.

Результаты обучения: знать какие требования предъявляются к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, уметь распознавать виды дефектов, причины их возникновения, предпринимать меры по предупреждению; знать методики контроля полуфабрикатов и заготовок в производстве продукции из композитных материалов и правила их выбора.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

МОТ Макарон өндірісінің технологиясы

Пререквизиттер: Ұн және жарма өңдеу технологиясы

Постреквизиттер: Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау

Мақсаты: Болашақ мамандардың макарон өнімдерін өндіру мақсатында Өсімдік шикізатын өңдеу құралдарының, тәсілдерінің, тәсілдері мен әдістерінің жиынтығын қоса алғанда, макарон өнімдерінің заманауи технологияларын пайдалану бойынша теориялық білімдері мен практикалық дағдыларын меңгеруі

Қысқаша мазмұны: Негізгі және қосалқы қосымша шикізаттың технологиялық сипаттамасы, макарон өнімдерінің барлық түрлерін өндірудің технологиялық процесі. Макарон өнімдерін өндіру және сапасын бағалау әдістерін қолдану. Дайын өнімнің сапасын бағалау. Макарон өнімдерін өндіру мақсатында Өсімдік шикізатын өңдеу тәсілдері мен әдістері.

Оқыту нәтижелері: Макарон өнімдерін өндіру технологиясының негіздерін білу макарон өнімдерін өндіру және сапасын бағалау әдістерін қолдану; технологиялық процестің барысы мәселелері бойынша пайымдаулар білдіре білу; жаңа жетістіктерге сүйене отырып, технологиялық процесті ұйымдастыра білу; макарон өнімдерін өндіру негіздері туралы жаңа білімді қолдана білу.

Бағдарлама жетекшісі: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРМІ Технология производства макаронных изделий

Пререквизиты: Технология производства крупы и муки

Постреквизиты: Стандартизация и сертификация сельскохозяйственного производства

Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий макаронных изделий включая, совокупность средств, приемов, способов и методов переработки растительного сырья с целью производства макаронных изделий.

Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов макаронных изделий. Применение методов производства и оценки качества макарон. Оценка качества готовой продукции. Способы и методы переработки растительного сырья с целью производства макаронных изделий.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства макаронных изделий Применение методов производства и оценки качества макарон; Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса; Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения; Умение применять новые знания основ производства макаронных изделий

Руководитель программы: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АҒ Астық физиологиясы

Пререквизиттер: Астықтың технологиялық сипаттамасы

Постреквизиттер: Өсімдік шикізатынан алынған сығындылар, концентраттар және сусындар технологиясы

Мақсаты: Элеваторлар мен астық өңдеу кәсіпорындарында астықты қабылдау білімін меңгеруге қабілетті мамандарды даярлау.

Қысқаша мазмұны: Астықтың технологиялық қасиеттері: астықтың ұн тарту қасиеттері, ұнның наубайхана қасиеттері. Астықтың ұнтақтау партияларын қалыптастыру. Бидай мен қара бидай дәндерін ұнтақтауға дайындау. Ұнның ассортименті және сапа көрсеткіштері. Бидай мен қара бидайды ұнтақтау түрлері және нан пісіру, макарон ұнтақтау кезінде дайын өнімнің шығу нормалары. Дәнді ұнға ұнтақтаудың негізгі операциялары.

Оқыту нәтижелері: Бидай дәнінің және оны қайта өңдеу өнімдерінің сапасын бағалаудың әдістері мен әдістемелерін меңгереді: тамақ өнімдерінің сапасын бағалау зертханасында қолданылатын аспаптық әдістер саласында білім алады және химиялық реактивтермен жұмыс істеу кезінде қауіпсіздік техникасын меңгереді; бидай дәніне және оны қайта өңдеу өнімдеріне органолептикалық және физика-химиялық қасиеттері бойынша сипаттама беруді үйренеді. дайын бетон және темірбетон бұйымдары мен конструкцияларының сапасы.

Бағдарлама жетекшісі: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

FZ Физиология зерна

Пререквизиты: Технологическая характеристика зерна

Постреквизиты: Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных овладению знаний приемки зерна на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях

Краткое содержание курса: Технологические свойства зерна: мукомольные свойства зерна, хлебопекарные достоинства муки. Формирование помольных партий зерна. Подготовка зерна пшеницы и ржи к помолу. Ассортимент и показатели качества муки. Виды помолов пшеницы и ржи и нормы выходов готовой продукции при хлебопекарных, макаронных помолах. Основные операции размолла зерна в муку.

Результаты обучения: Освоит методы и методики для оценки качества зерна пшеницы и продуктов его переработки: получит знания в области инструментальных методов используемые в лаборатории оценки качества пищевой продукции и освоит технику безопасности при работе с химическими реактивами; научится давать характеристику зерну пшеницы и продуктам его переработки по органолептическим и физико-химическим свойствам. качество готовых бетонных и железобетонных изделий и конструкций.

Руководитель программы: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KUKOUSHK Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар

Пререквизиттер: Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы

Постреквизиттер: Тағам сапасын бағалау әдістері

Максаты: Элеватор өнеркәсібінің теориясы мен практикасының, технологиясының негіздерін зерттеу. Өсірілген және қоймаға түскен астық шаруашылығы өнімінің өнімі. Өнеркәсіптің астыққа қайта өңдеуге арналған шикізат ретінде қоятын талаптары.

Курстың қысқаша мазмұны: Кондитерлік өнімдердің анықтамалары мен жіктелуі, олардың механикалық, реологиялық және т.б. сипаттамасы, оларды өндірудің ерекшелігін және оларды дайындау технологиясын анықтайтын қасиеттер. Шағын кәсіпорындарда қант пен ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің әртүрлі түрлерін өндірудің машина-аппаратуралық схемалары және оны оңтайлы ұйымдастыру бойынша ұсыныстар. Шағын кәсіпорындарда қолданылатын технологиялық жабдықтардың конструкциялары мен құрылғыларының сипаттамасы мен есептеулері. Негізгі және қосалқы қосымша шикізаттың технологиялық сипаттамасы, кондитерлік өнімдердің барлық түрлерін өндірудің технологиялық процесі. Дайын өнімнің сапасын бағалау.

Оқытудың нәтижелері: Кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясының негіздерін білу. Кондитерлік өнімдерді өндіру және сапасын бағалау әдістерін қолдану; технологиялық процестің барысы мәселелері бойынша пайымдаулар айта білу; жаңа жетістіктерге сүйене отырып, технологиялық процесті ұйымдастыра білу; кондитерлік өнімдерді өндіру негіздері туралы жаңа білімді қолдана білу.

Бағдарлама жетекшісі: Омаров М.С.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

MPDPSMKI Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий

Пререквизиты: Специальные технологии перерабатывающих производств

Постреквизиты: Методы оценки качества пищевых продуктов

Цель изучения: Изучение основ теории и практики, технологии элеваторной промышленности. Выращенные и поступившие на склады урожай продукции зернового хозяйства. Требования, предъявляемые промышленностью к зерну как к сырью для переработки.

Краткое содержание курса: Определения и классификации кондитерских изделий, описание их механических, реологических и др. свойства, обуславливающие специфику их производства, и технологию их приготовления. Машинно-аппаратурные схемы производства разных видов сахарных и мучных кондитерских изделий на малых предприятиях, и рекомендации по его оптимальной организации. Описание и расчеты конструкций и устройств технологического оборудования, применяемое на малых предприятиях. Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов кондитерских изделий. Оценка качества готовой продукции.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства кондитерских изделий. Применение методов производства и оценки качества кондитерских изделий; Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса; Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения; Умение применять новые знания основ производства кондитерских изделий

Руководитель программы: Омаров М.С.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ShT Шарап технологиясы

Пререквизиттер: Өндеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер

Постреквизиты: АӨК қалдықтарын қайта өндеу технологиясы

Мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, кондитерлік өнімдер, қант және құрамында қант бар заттар, спирт, шарап және ликерлік өндіріс технологияларын практикалық меңгеруге дайындау.

Курстың қысқаша мазмұны: Неғұрлым кең таралған шикізаттан - жидек, жеміс және жеміс - жидек шараптарын өндіру-жүзім, қарақат, шие, қарлыған, таңқурай, тау күлі, вибурнум, алма, алмұрт және т.б. шараптардың жіктелуі, шикізат түрлері және оның химиялық құрамы, алкогольді ашыту, шарап ашытқысын алу әдістері туралы ақпарат. Ыдыс-аяқ, жабдық, мүкәммал, әртүрлі типтегі жеміс, жидек және жеміс-жидек шараптарын өндірудің технологиялық ерекшеліктері.

Оқыту нәтижелері Жүзімді өндеудің негізгі технологиялық схемаларын, қосалқы материалдармен өндеу әдістерін, жүзімді өңдейтін кәсіпорындарға арналған технологиялық жабдықтардың негізгі түрлерінің схемалық схемаларын, шарап өндірісін Автоматтандырудың негізгі принциптерін білу. Келіп түскен шикізаттың сапасын анықтай білу, органолептикалық және физика - химиялық әдістермен алынған шарап материалдарының сапасын талдай білу, технологиялық процестердің жоғары деңгейін қамтамасыз ету үшін шикізаттың, қосалқы материалдардың, жабдықтардың қажетті мөлшерін есептей білу, қосалқы материалдардың сапасын бағалай білу, өндірістің технологиялық есептеулері мен есебін жүргізу.

Бағдарлама жетекшісі : Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TV Технология виноделия

Пререквизиты: Прикладная технология перерабатывающих производств. Простые методы и приемы, необходимые для оценки качества еды

Постреквизиты: Технология переработки отходов АПК/

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Производство ягодных, плодовых и плодово - ягодных вин из наиболее распространенного сырья – винограда, смородины, вишни, крыжовника, малины, рябины, калины, яблок, груш и т.д. Классификация вин, сведения о видах сырья и его химическом составе, о спиртовом брожении, о способах получения винных дрожжей. Посуда, оборудование, инвентарь, технологические особенности производства плодовых, ягодных и плодово-ягодных вин разных типов.

Результаты обучения: Знать основные технологические схемы переработки винограда, способы обработок вспомогательными материалами, принципиальные схемы основных типов технологического оборудования для предприятий перерабатывающих виноград, основные принципы автоматизации винодельческого производства. Уметь определять качество поступившего сырья, органолептическим и физико- химическим методами анализировать качество полученных виноматериалов, рассчитывать необходимые количества сырья, вспомогательных материалов, оборудования для обеспечения высокого уровня технологических процессов, оценивать качество вспомогательных материалов, вести технологические расчеты и учет производства.

Руководитель программы: Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООТМZh Өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары

Пререквизиттері: Элеватор өнеркәсібінің технологиясы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Студенттерді өндірістік-техникалық, жобалық және зерттеу қызметін пайдалануға байланысты технологиялық жабдықтарды өңдеу өндірістерінің; студенттерді оқыту пайдалануға алған білімдерін, нәтижесінде іргелі дайындық бойынша жалпы ғылыми және жалпы техникалық пәндер үшін инженерлік есептерді шешу байланысты технологиялық жабдықтармен.

Курстың қысқаша мазмұны: Технологиялық жабдықтардың конструкциялары мен құрылғыларын, технологиялық кешендердің құрамдас бөліктерін, жекелеген машиналарды да, астық өңдеу, ұн тарту, жарма, кондитерлік өнеркәсіптің желілерін де іріктеу мен есептеуді, машиналар мен аппараттарды - технологиялық кешендердің құрамдас бөліктерін зерделеуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру. Тамақ өнеркәсібі салаларының технологиялық жабдықтары.

Оқыту нәтижесі: өнімнің сапасын басқару тәсілін білу; өнімнің сапалық және технологиялық ерекшеліктерін жақсы қалыптастыру үшін өндіріс негіздерін түсіну; технологиялық жабдықты практикалық қолдану дағдыларына ие болу; өндірісті оңтайландыру мәселелерін шеше білу; ең оңтайлы нұсқаны бағалай білу; алған білімдерін өндірісте, өнім сапасын басқаруда қолдана білу; алған білімдерін пайдалана білу.

Бағдарлама жетекшісі: Омаров М.С.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТМОРР Технологические машины и оборудование перерабатывающих производств

Пререквизиты: Технология элеваторной промышленности

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка студентов к производственно-технической, проектной и исследовательской деятельности, связанной с эксплуатацией технологического оборудования перерабатывающих производств; обучение студентов использованию знаний, полученных, в результате фундаментальной подготовки по общенаучным и общетехническим дисциплинам для решения инженерных задач, связанных с технологическим оборудованием.

Краткое содержание курса: Овладеть теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении конструкций и устройств технологического оборудования, составных частей технологических комплексов, подбора и расчета, как отдельных машин, так и линий зерноперерабатывающей, мукомольной, крупяной, кондитерской промышленности. Машины и аппараты - составные части технологических комплексов. Технологическое оборудование отраслей пищевой промышленности.

Результаты обучения: знать способ управления качеством продукции; понимать основы производства для лучшего формирования качественных и технологических особенностей продукции; иметь навыки практического применения технологического оборудования; уметь решать задачи оптимизации производства; уметь оценить наиболее оптимальный вариант; уметь приобретенные знания использовать на производстве, в управлении качеством продукции; уметь использовать полученные знания.

Руководитель программы: Омаров М.С.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ОOSA Өңдеу өндірістері сапасының аудиті

Пререквизиттері: Экономика, көшбасшылық және инновациялық кәсіпкерлік негіздері. Өңдеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері

Постреквизиттері: Түрлі дәнді дақылдар өнімдерін өндіру технологиясы

Оқу мақсаты: Халықаралық стандарттарға, ГОСТ-қа, нормативтік құжаттарға сәйкес ұйымның сапасы бойынша іс-шараларды ұйымдастыруға қабілетті мамандарды даярлау.

Курстың қысқаша мазмұны: Аудиттің нормативтік және құқықтық базасы. Қазақстан Республикасының Техникалық реттеу жүйесіндегі "техникалық реттеу туралы" заң. Өнімдер мен қызметтердің сапасын басқару жүйесінің аудиті. Кәсіпорын қызметін бағалау. Аудит жүргізу технологиясы. Іріктеп бақылау принципі. Рәсімдерді, лауазымдық міндеттерді зерделеу. Аудит басталғанға дейін құжаттарды дайындау. ҚР СТ ИСО стандарты 19011. Сапа жүйесінің аудиттері бойынша басшылық нұсқаулар.

Оқыту нәтижесі: Аудит санаттарын, одан аудит түрлерінің сипаттамаларын білу: нормативтік құжатты түсіну сапа менеджменті және экологиялық менеджмент жүйелерінің аудиті бойынша басшылық нұсқаулар; сертификаттау саласындағы ҚР заңнамалық және нормативтік актілері; мемлекеттік сертификаттау жүйесінің негізгі стандарттары. ҚҚ сәйкес сапалы және сандық талдауды орындау дағдыларына ие болу; өнімді сертификаттау кезінде нормативтік құжаттарды қолдана білу. Аудит критерийлері бойынша бағалауды жоспарлай және жүргізе білу.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

АКРР Аудит качества перерабатывающих производств

Пререквизиты: Основы экономики, лидерства и инновационного предпринимательства. Основы научных исследований перерабатывающих производств

Постреквизиты: Технология производства полизлаковых продуктов

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных организовать мероприятия по качеству организации, в соответствии с международными стандартами, ГОСТами, нормативными документами.

Краткое содержание курса: Нормативная и правовая база аудита. Закон «О техническом регулировании» в системе технического регулирования Республики Казахстан. Аудит системы управления качеством продукции и услуг. Оценка деятельности предприятия. Технология проведения аудита. Принцип выборочного контроля. Изучение процедур, должностных обязанностей. Подготовка документов до начала аудита. Стандарт ИСО СТ РК 19011. Руководящие указания по аудитам систем качества.

Результаты обучения: Знать категории аудита, характеристики типов аудита из него: понимать нормативный документ руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и экологического менеджмента; законодательные и нормативные акты РК в области сертификации; основополагающие стандарты Государственной системы сертификации. Иметь навыки выполнения качественного и количественного анализа в соответствии НД; уметь применять нормативные документы при сертификации продукции. Уметь планировать и проводить оценку по критериям аудита

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

КТТ Қоғамдық тамақтану технологиясы

Пререквизиттер: Өңдеу өндірісінің микробиологиясы және санитариясы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Бұл пәннің мақсаты – қоғамдық тамақтану саласында қолданылатын тағамдар мен өнімдерді дайындау технологиясы бойынша студенттерге теориялық білім мен практикалық дағдылар беру. Пән өндірістік процесті ұйымдастыру, жабдықтарды қолдану, салқын және ыстық тағамдарды, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді дайындау технологиялық операцияларын, сондай-ақ заманауи аспаздық әдістерді меңгеруге бағытталған. Сонымен қатар тағам қауіпсіздігі, сапаны бақылау және рационалды тамақтану қағидалары қарастырылады.

Қысқаша мазмұны: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының түрлері және технологиялық құрылымы. Шикізатқа қойылатын талаптар және оны бастапқы өңдеу. Тағамдарды қайнату, бұқтыру, қуыру, пісіру және басқа да әдістермен дайындау. Салқын тағамдар, салаттар, бірінші және екінші

тағамдарды дайындау технологиясы. Қамыр, нан-тоқаш және кондитерлік өнімдерді дайындау. Ұлттық және шетелдік тағамдар технологиясы. Заманауи жабдықтарды қолдану және инновациялық әдістер. Өнімдерді сақтау және санитарлық талаптар. Тамақтанудағы қауіпсіздік пен гигиена. НАССР және сапа бақылау жүйелері

Оқыту нәтижелері: Қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындау принциптері мен әдістерін меңгереді. Өндірістік процесті ұйымдастырып, оны басқаруды үйренеді. Санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтай отырып жұмыс істей алады. Салқын және ыстық тағамдар, наубайханалық және кондитерлік өнімдерді тәжірибеде дайындай алады. Дайын өнімнің сапасын бағалап, талдау жасай алады. Қоғамдық тамақтану саласында заманауи технологияларды қолданады

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТОР Технология общественного питания

Пререквизиты: Микробиология и санитария перерабатывающих производств

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Целью дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по технологии приготовления блюд и изделий, используемых в сфере общественного питания. Особое внимание уделяется организации производственного процесса, использованию оборудования, технологическим операциям при приготовлении холодных и горячих блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий, а также современным кулинарным методам. Также рассматриваются вопросы безопасности питания, санитарии и контроля качества.

Краткое содержание курса: Классификация предприятий общественного питания и их технологическая структура. Требования к сырью и его первичная обработка. Технология приготовления блюд: варка, тушение, жарка, запекание и др. Приготовление холодных блюд, салатов, первых и вторых блюд. Приготовление теста, хлебобулочных и кондитерских изделий. Технологии национальной и зарубежной кухни. Использование современного оборудования и технологий. Требования к хранению продуктов, санитарии и гигиене. Обеспечение безопасности питания. Принципы системы НАССР и контроль качества

Результаты обучения: Освоят методы и принципы приготовления широкого ассортимента блюд общественного питания. Смогут организовывать и контролировать технологический процесс на предприятиях. Научатся применять санитарно-гигиенические нормы и обеспечивать безопасность продуктов. Получат практические навыки по приготовлению блюд и изделий. Смогут анализировать и оценивать качество готовых блюд. Освоят современные технологии и оборудование, применяемые в сфере общественного питания

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OShASKST Өсімдік шикізатынан алынған сығындылар, концентраттар және сусындар технологиясы

Пререквизиттер: Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау. Астық физиологиясы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Бұл пәннің мақсаты – студенттерге өсімдік тектес шикізаттан сығындылар, концентраттар және сусындар өндіру технологиясының теориялық негіздері мен практикалық тәсілдерін меңгерту. Пән құрамында шикізатты дайындау, биоактивті заттарды алу әдістері, концентраттау, сақтау, сусындар дайындау және сапаны бағалау үдерістері қарастырылады.

Қысқаша мазмұны: Өсімдік шикізатының жіктелуі және сипаттамасы. Биоактивті компоненттерді (витамины, фенолы, флавоноидтар) бөліп алу әдістері. Экстракциялау технологиясы (су, спирт, CO₂-экстракция). Концентраттар алу әдістері: вакуумдық буландыру, спрей-кептіру. Жеміс-жидек және шөптесін сусындарды дайындау. Органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштер бойынша сапаны бағалау. Тағамдық қоспаларды қолдану және сақтау тұрақтылығы. Қауіпсіздік пен санитарлық-гигиеналық талаптар. Заманауи технологиялар мен инновациялар қолдану

Оқыту нәтижелері: Өсімдік тектес шикізаттың түрлері мен қасиеттерін таниды. Сығындылар мен концентраттарды тиімді алудың әдістерін меңгереді. Қауіпсіз, сапалы сусындар дайындау технологиясын қолдана алады. Физика-химиялық және органолептикалық көрсеткіштерді бағалауды үйренеді. Экологиялық және тағамдық қауіпсіздік талаптарын сақтайды. Алынған өнімнің тұрақтылығы мен тиімділігін талдай алады

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TEKNRS Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья

Пререквизиты: Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна. Физиология зерна

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Целью дисциплины является формирование у студентов знаний и практических навыков по технологиям получения экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья. Изучаются методы подготовки сырья, извлечения биологически активных веществ, концентрирования, хранения, производства напитков и оценки их качества.

Краткое содержание курса: Классификация и характеристика растительного сырья. Методы выделения биологически активных веществ (витаминов, фенолов, флавоноидов). Технология экстракции (водная, спиртовая, CO₂-экстракция). Получение концентратов: вакуумное выпаривание, распылительная сушка. Производство напитков из фруктов, ягод и трав. Оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям. Использование пищевых добавок и повышение устойчивости при хранении. Требования безопасности и санитарно-гигиенические нормы. Применение современных технологий и инновационных решений

Результаты обучения: Изучат типы и свойства растительного сырья. Освоят эффективные методы получения экстрактов и концентратов. Смогут применять технологии производства безопасных и качественных напитков. Научатся оценивать качество готовой продукции. Будут учитывать экологические и пищевые требования безопасности. Смогут анализировать стабильность и эффективность полученного продукта

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ОК Өнімнің қауіпсіздігі

Пререквизиттер: Өндеу өндірістерінің технологиясы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Пәннің мақсаты – студенттерге тағам өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы негізгі теориялық білім мен практикалық дағдыларды беру. Өнімді өндіру, сақтау және тұтыну кезеңдеріндегі қауіп-қатерлерді талдау, санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау және тағамдық уланудың алдын алу қарастырылады.

Қысқаша мазмұны: Өнім қауіпсіздігінің жалпы ұғымы. Тамақ өнімдеріндегі физикалық, химиялық және биологиялық қауіптер. Қауіпті факторларды идентификациялау және бағалау әдістері. Санитарлық-гигиеналық талаптар мен заңнама. Микроорганизмдердің өсуіне әсер ететін факторлар. Қаптама және сақтау шарттарының қауіпсіздікке әсері. НАССР жүйесіне кіріспе. Өнімнің жарамдылық мерзімін бағалау. Тұтынушы денсаулығын қорғау шаралары

Оқыту нәтижелері: Өнім қауіпсіздігінің негізгі қағидаларын біледі. Қауіптерді анықтау және басқару қабілеті дамиды. Сапа мен қауіпсіздік стандарттарын қолдана алады. Гигиеналық және санитарлық нормаларды сақтай алады. НАССР қағидалары бойынша өнімді талдайды

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ВР Безопасность продукции

Пререквизиты: Технология перерабатывающих производств

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Формирование у студентов знаний и навыков по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Рассматриваются опасности на всех этапах производства, хранения и потребления, санитарные нормы и методы предотвращения пищевых отравлений.

Краткое содержание курса: Основные понятия пищевой безопасности. Физические, химические и биологические опасности. Методы оценки и контроля рисков. Законодательные и санитарные нормы. Факторы роста микроорганизмов. Влияние упаковки и условий хранения. Основы системы НАССР. Оценка сроков годности. Меры по защите здоровья потребителя

Результаты обучения: Понимает основные принципы безопасности продукции. Идентифицирует и управляет рисками. Применяет санитарные и гигиенические требования. Использует стандарты качества. Анализирует продукт по принципам НАССР

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

TDDOOT Түрлі дәнді дақылдар өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиттер: Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері. Өңдеу өндірістері сапасының аудиті

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Студенттерге түрлі дәнді дақылдардың қоспасынан тағамдық өнімдер өндіру технологиясын меңгерту. Пәнде көпдәнді шикізаттың құрамы, өңдеу әдістері, біріктіру ерекшеліктері және тағамдық, биологиялық құндылығы жоғары өнімдер алу технологиялық параметрлері қарастырылады.

Қысқаша мазмұны: Дәнді дақылдардың жіктелуі мен сипаттамасы. Бидай, сұлы, арпа, қара бидай, жүгері, тары және басқа да дәндердің үйлесімділігі. Көпдәнді шикізатты дайындау және тазалау. Ұн, жарма, ұлпек, экструзионды өнімдер өндіру технологиялары. Өңдеудің тағамдық құрамға әсері. Көпдәнді қоспаларды нан-тоқаш және кондитер өнімдерінде қолдану. Көпдәнді өнімдердің тағамдық құндылығы мен функционалдық қасиеттері. Өнім сапасын бағалау, қауіпсіздік, таңбалау және сақтау. Заманауи және ресурсты үнемдейтін технологияларды қолдану

Оқыту нәтижелері: Әр түрлі дәнді дақылдардың ерекшеліктерін және олардың үйлесімін біледі. Көпдәнді өнімдер өндіру үшін технологиялық режимдерді таңдай алады. Өнім сапасы мен қауіпсіздігін бағалай алады. Рационалды тамақтану мен нутрицевтикалық қағидаларды қолдана алады. Өңдеу процестерін талдап, оңтайландыру жолдарын ұсынады

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TRPP Технология производства полизлаковых продуктов

Пререквизиты: Основы технологии производства муки и кондитерских изделий. Аудит качества перерабатывающих производств

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Формирование у студентов компетенций в области технологии производства пищевых продуктов из смеси различных злаков (полизлаковых). Изучаются особенности состава, обработка, комбинирование и технологические параметры переработки многозернового сырья для получения продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Краткое содержание курса: Классификация и характеристика злаковых культур. Особенности комбинирования злаков: пшеница, овес, ячмень, рожь, кукуруза, просо и др. Подготовка и очистка многозернового сырья. Технологии переработки в муку, крупу, хлопья, экструдаты. Влияние обработки на нутриентный состав. Применение полизлаковых смесей в хлебобулочной и кондитерской промышленности. Пищевая ценность и функциональные свойства многозерновых

продуктов. Оценка качества, безопасность, маркировка и хранение. Применение современных и ресурсосберегающих технологий

Результаты обучения: Знает особенности злаков и их сочетаний. Умеет подбирать технологические режимы для производства полизлаковых продуктов. Проводит оценку качества и безопасности продукции. Применяет принципы рационального питания и нутрицевтики. Анализирует процессы переработки и предлагает пути их оптимизации

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

BR Биоматериалдар реологиясы

Пререквизиттер: Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру 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: Жабдықтың инженерлік есептеулерін жүргізе алады, оның жұмысының ұтымды режимдерін таңдай алады, өнім өндіру процестерінің тиімділігін арттыру бойынша ұсыныстар әзірлей алады, тамақ өнімдерін өндіру саласындағы міндеттерді анықтау және зерттеулер жүргізу үшін заманауи ақпараттық технологияларды, жабдықтарды пайдаланады,

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

RB Реология биоматериалов

Пререквизиты: Технология производства алкогольной без алкогольной продукции

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: Умеет проводить инженерные расчеты оборудования, выбор рациональных режимов его работы, разработку предложений по повышению эффективности процессов производства продукции, Использует современные информационные технологии, оборудование, для определения задач и проведения исследований в области производства продуктов питания.

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 өңдеу өнеркәсібі саласын, технологиялық, жобалау-конструкторлық процестерді әзірлеуді, сондай-ақ агроөнеркәсіптік кешен саласындағы әртүрлі меншік нысанындағы фирмалардың қызметін зерделеу. Өсімдік шаруашылығы, мал шаруашылығы өнімдерін сақтау және өңдеу технологиясы. Тамақ және қайта өңдеу өндірістерін жобалау негіздері. Кәсіпорындарды жобалау және тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің жабдықтарын тандау. Қайта өңдеу өнеркәсібіндегі агроөнеркәсіптік кешен кәсіпорындарында ұйымдастыру және басқару.

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: Изучение отрасли перерабатывающей промышленности, Разработки технологических, проектно-конструкторских процессов, а также деятельность фирм различных форм

собственности в сфере агропромышленного комплекса. Технология хранения и переработки продукции растениеводства, животноводства. Основы проектирования пищевых и перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор оборудования пищевых и перерабатывающих производств. Организация и управление на предприятиях агропромышленного комплекса в перерабатывающей промышленности.

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»

ТК Тағам қоспалары

Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Максаты: Азық-түлік қоспаларын пайдалану әдістерін қолдануға, қауіпсіз және сапалы тамақ өнімдерін алу үшін заманауи технологияларды әзірлеуге және іске асыруға байланысты күрделі міндеттерді шешуге қабілетті тағам өнімдерін өндіру саласында мамандар даярлауды қамтамасыз ету.

Қысқаша мазмұны: Тағам өнеркәсібінде тағамдық қоспаларды өндіру және қолдану технологиясын игеру. Азық-түлік қоспаларын өндіретін кәсіпорындарда өнім өндіру үшін пайдаланылатын негізгі және қосымша шикізаттың сапасына қойылатын талаптарды қолдану. Технологиялық процестің барысын және тағамдық қоспаларды қолдану арқылы өнімнің сапасын жақсарту үшін белгілі бір түзетулер енгізу қабілетін бақылауды жүзеге асыру.

Оқыту нәтижелері: Азық-түлік технологиясы мен тамақтануда тағамдық қоспаларды қолдану әдістерін қолдануға, сондай-ақ тағам өнімдерінің химиялық және биотехнологиялық құрамын анықтауға қабілетті болады. Азық-түлік қоспаларын қолдану саласындағы, таңбалау ережелерін, азық-түлік тауарларындағы тағамдық қоспаларды бақылау және анықтау әдістерін игерудегі нормативтік және заңнамалық базаны білу.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартау және тағам технологиясы

PD Пищевые добавки

Пререквизиты: Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Обеспечить подготовку специалистов в области производства продуктов питания, способных применять методы использования пищевых добавок, решать сложные задачи, связанные с разработкой и реализацией современных технологий для получения безопасных и качественных пищевых продуктов.

Краткое содержание курса: Освоение технологии производства и применения пищевых добавок в пищевой промышленности. Применять требования к качеству основного и дополнительного сырья, используемого для производства продукции на предприятиях вырабатывающих пищевые добавки.

Осуществлять контроль над ходом технологического процесса и способность вносить определенные коррективы для улучшения качества продукции с применением пищевых добавок.

Результаты обучения: Способен применять методы использования пищевых добавок в пищевой технологии и питании, а также определять химический и биотехнологический состав продуктов питания. Знание нормативной и законодательной базы в области применения пищевых добавок, в освоении правил маркировки, методов контроля и обнаружения пищевых добавок в продовольственных товарах.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АОНМНН Астық, нан және макарон өнімдерінің ғылыми негіздері

Пререквизиттер: Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері

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 иохимиялық қасиеттерін кешенді зерттеу; технологияның теориялық және практикалық негіздерін әзірлеу

Қысқаша мазмұны: Агроөнеркәсіптік кешен саласындағы ғылыми-зерттеу қызметін ұйымдастыру және белгілі ғылыми әзірлемелерді тиімді пайдалану. Кондиция және сапа. Өнімдерді сақтаудың ғылыми принциптері. Әр түрлі дақылдардың дәндері мен тұқымдарының химиялық құрамы. Тұқымдық, азық-түлік және жемшөп дәндерін сақтау теориясы мен практикасы. Бидай мен қара бидай дәндерінің ұн тарту қасиеттері. Бидай мен қара бидай дәндерінің пісіру қасиеттері. Макарон өндірісінің шикізаты.

Оқыту нәтижелері: Білу, өндіріс технологиясының негіздері, мәдени өсімдіктердің одан: түсіну қалыптастыру сапалы және технологиялық ерекшеліктері. Қолдану саласындағы білімді өндеу 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: Основы технологии производства муки и кондитерских изделий

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Целью дисциплины явилось научно обоснование и практическая разработка эффективных технологий хлеб улучшенного качества из муки новых высокопродуктивных сортов тритикале 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: Организация научно-исследовательской деятельности и эффективное использование известных научных наработок в сфере агропромышленного комплекса. Кондиции и качество. Научные принципы хранения продуктов. Химический состав зерна и семян различных культур. Теория и практика хранения семенного, продовольственного и кормового зерна. Мукомольные свойства зерна пшеницы и ржи. Хлебопекарные свойства зерна пшеницы и ржи. Сырье макаронного производства.

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»