

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)
2024 жылға жиынтықтау үшін

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

6B07213 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)
для набора 2024 г.

Қостанай, 2025 ж.

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

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

Элективті пәндер каталогы қысқаша сипаттамасы, оқыту мақсаты, оқу мазмұны және күтілетін оқу нәтижесі көрсетілген таңдау компонентіне кіретін пәндер тізімін қамтиды. 2024 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 2024 года.

Мазмұны / Содержание

Студентке жаднама/ Памятка студенту	4
1 2024-2028 жылдың оқу жоспары / Учебный план на 2024-2028 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 6B07213 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)	13
2.2 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин	15

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 өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша) білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

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

1 2024-2028 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ / УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2024-2028 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 дене шынықтыру/ Социальная коммуникативность и физическая культура	КТ/ІК/	Қазақстан тарихы/История Казахстана	5
ЖББП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально- политических знаний	РМ/РК	Психология.Мәдениеттану/Психология. Культурология	4
ЖББП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT/ IYа	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K (R)Yа	Қазақ(орыс) тілі/ Казахский (русский) язык	5
ЖББП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және дене шынықтыру/ Социальная коммуникативность и физическая культура	DSH/ FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				4
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний/	МК/ VS	Мамандыққа кіріспе/ Введение в специальность	4
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				5
ЖББП /	Жалпы	ETKN/E	Экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері /	5

ООД	элективті/Общеэлективный/General elective	OBZh	Экология и основы безопасности жизнедеятельности	
		KSN/OF G	Қаржылық сауаттылық негіздері/Основы финансовой грамотности	*
		OZhMSh N/ ORZh	Өсімдік және мал шаруашылық негіздері/ Основы растениеводства и животноводства	*
		KNZhSZ hKM/ OPAK	Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет/Основы права и антикоррупционной культуры	*
		EKN /OEP	Экономика және кәсіпкерлік негіздері/ Основы экономики и 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 дене шынықтыру/ Социальная коммуникативность и физическая культура	DSh / FK	Дене шынықтыру / Физическая культура	2
ЖББП / ООД		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
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				6
БП/ БД	Химия/ Химия	OBACH/ ONACH	Органикалық, бейорганикалық және аналитикалық химия/ Органическая, неорганическая и аналитическая 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/Количес тво академическ их кредитов
3 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				7
ЖББП	Әлеуметтік-саяси	F/ F	Философия /Философия	5

/ ООД	білімнің модулі/Модуль социально- политических знаний			
ЖББП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және дене шынықтыру/ Социальная коммуникативность и физическая культура	DSh/FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				18
БП / БД	Химия/ Химия	OOMZhS/ MSPP	Өндеу өндірісінің микробиологиясы және санитариясы/ Микробиология и санитария перерабатывающих производств	5
БП / БД	Minor	Minor	Minor	5
БП / БД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	KOOT/TPKI	Кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/Технология производства кондитерских изделий	5
БП / БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	AOKN/OAPK	АӨК негіздері/Основы в АПК	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				5
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өндеу технологиясы/Техно логия первичной обработки зернопродуктов	AZhOOT/ TZPP	Астық және оның өнімдерінің тауартануы / Товароведение зерна и продуктов его переработки	5
		KOT/ TKI	Кондитер өнімдерінің тауартануы / Товароведение кондитерских изделий	
4 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				2
ЖББП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және дене шынықтыру/ Социальная коммуникативность и 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/Техно	EOT/TEP	Элеватор өнеркәсіптің технологиясы/ Технология элеваторной промышленности	5

	логия первичной обработки зернопродуктов			
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	OP / PP	Өндірістік практика / Производственная практика	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				15
БП/ БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	ATOShShKZA/ MISSPP	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	
БП/ БД	Химия/ Химия	ATH/ PH	Азық-түлік химиясы/ Пищевая химия	5
БП/ БД		UZhKBOKSZ hSE/ KKUPKIM	Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп/ Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий из муки	
БП/ БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	AKST/ TPHZ	Астықты қабылдау және сақтау технологиясы/ Технология приемки и хранения зерна	5
		ATS/ THZ	Астықтың технологиялық сипаттамасы/ Технологическая характеристика зерна	

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
БП / БД	Minor	Minor	Minor	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				25
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
		TOSBKKTA/ PMPNOK	Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер/ Простые методы и приемы, необходимые для оценки качества еды	
БП / БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	OOTB/ TKPP	Өңдеу өндірістерінің технохимиялық бақылауы/ Технохимический контроль перерабатывающих производств	5
		AKSOTB/ PTKPHZ	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	UZhOT/TPKM	Ұн және жарма өңдеу 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	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/ Технологии перерабатывающих производств	OOT/ TPP	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/ Технология перерабатывающих производств	5
БП / БД		OOAT/ STPP	Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы/ Специальные технологии перерабатывающих производств	5
		OOKT/ PTPP	Өңдеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы/ Прикладная технология перерабатывающих производств	
6 СЕМЕСТР				30
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				20
КП / ПД	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/ Технологии перерабатывающих производств	ZhB/UP	Жобаларды басқару/ Управление проектами	5
КП / ПД	Minor	Minor	Minor	5
КП / ПД	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өңдеу технологиясы/Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	AZhAOOT/TPAAP	Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства алкогольной и без алкогольной продукции	5
БП / БД	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	OT/PP	Өндірістік тәжірибе/ Производственная практика	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				10
КП / ПД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/ Проектирование и научное обеспечение отрасли	KUKOShK/MPPSMKI	Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар/ Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий	5
		ShT/ TV	Шарап технологиясы/ Технология виноделия	
БП / БД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология	MOT/ TPMI	Макарон өндірісінің технологиясы/ Технология производства макаронных изделий	5
		AF/ FZ	Астық физиологиясы/ Физиология зерна	

	производства муки, 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	AShOSS/SSSR	Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау /Стандартизация и сертификация сельскохозяйственного производства	5
КП / ПД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	NNTOOTU/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
		OShASKST/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/TPPP	Түрлі дәнді дақылдар өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства полизлаковых продуктов	
КП/ ПД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/ Проектирование и научное обеспечение отрасли	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	
БП/ БД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/	GT/AP	Тағам қоспалары/ Пищевые добавки	3
		BT/UA	Астық, нан және макарон өнімдерінің ғылыми негіздері/ Научные основы зернопродуктов, хлеба и	

	Проектирование и научное обеспечение отрасли		макаронных изделий	
8 СЕМЕСТР				24
Кәсіптік практика/Профессиональная практика				12
КП/ ПД	ОР / РР	Өндірістік тәжірибе/ Производственная практика		10
	DAP/ 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 6В07213 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша) білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В07213 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Түлек келесі бағыттар бойынша өзінің кәсіби қызыметін жүзеге асыруына болады: - өңдеуші өндірістердің барлық салалары,технологиялық процесстерді және өңдеуші өндірістердің өнімін алу өндірісін қамтамасыз ету; - жобалау-конструкциялық және ғылыми-зерттеу ұйымдарында; - әртүрлі меншік нысандарында .	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в следующих сферах: -все отрасли перерабатывающей промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции перерабатывающих производств; -проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации; -фирмы различных форм собственности.
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	
Бакалаврдің кәсіби қызметінің объектілері болып табылады: - элеваторлар, ұнзауыттары; - жарма зауыттары; - аралас жемдер зауыты. Дайындалу бағыты бойынша «Өңдеуші өндірістердің технологиясы»,траектория бойынша «Бидайды өңдеп және сақтау технологиясы», ұнды, жарма, бидай дақылдары мен жарма мәдениетін өндіру процессінің технологиясын енгізу үшін технологтардың қажеттілігін бағалау тәжірибесі мен білімін алады; - бидай өңдейтін өнеркәсіптердің технологиялық схемасын жобалау және дамыту; жұмыс істеп тұрған өнеркәсіптерді қайта құру. - ғылыми – техникалық ақпаратты талдау және зерттеу, астықты өңдеу салаларындағы отандық және шетелдік тәжірибелер.	Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: -элеваторы, мельзаводы; -крупозаводы; -комбикормовые заводы. По направлению подготовки «Технология перерабатывающих производств» по траектории «Технология хранения и переработки зерна» получают знания и практические навыки оценки пригодности технологов для ведения технологических процессов производства муки, крупы, переработке зерна злаковых и крупяных культур; -разработка и проектирование технологических схем предприятий зерноперерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий. - 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 мәдениеттері, 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

AZhOOT Астық және оның өнімдерінің тауартануы

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Астықты қабылдау және сақтау технологиясы.

Оқу мақсаты: практикалық дағдылар теориялық білім алу болып табылады

Курстың қысқаша мазмұны: Негізгі тауардың ұғымдар. Өнімдерді, мүмкіндіктерді, сапасы, сапа өнім. тауарларды ауқымы. Ассортимент басқару өнімдері. Тауарларды жіктеу. тауарлар сапасы. ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын және ауыл шаруашылығы өнімдерінің химиялық құрамын әсер ететін факторлардың тұжырымдамасы. Ауыл шаруашылығы өнімдерімен сақтау кезінде жүретін процестерді зерттеу. Тауарлық астық өнімдері. қоғамдық тамақтандыру олардың тиістілігі.

астық өңдеу мүмкіндіктері мен өнімдерін тұрғысынан астық және астық өнімдері сапасын бағалау. ұн орау және сақтау.

Оқыту нәтижесі: Ел экономикасының астық маңыздылығы туралы білу; өндірістік мәселелерді өсіру және тұқым әдістері; астық өнімдерінің химиялық құрамын анықтау әдістері; өмірлік циклінің барлық кезеңдерінде тауарлардың негізгі сипаттамаларын көрсеткіштерін талдау қабілетті болуы. өмірлік циклінің барлық кезеңдерінде тауарлардың негізгі сипаттамаларын көрсеткіштерін талдау жеңе алады.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

TZPP Товароведение зерна и продуктов его переработки

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Технология приемки и хранения зерна.

Цель изучения: является приобретение теоретических знаний, практических навыков Проведения оценки качества зерна и зернопродуктов с целью его дальнейшей переработки.

Краткое содержание курса: Основные категории товароведения. Общие понятия. Свойства, качество, показатель качества продукции. Ассортимент товара. Классификация товаров. Потребительские свойства. Понятие о факторах, влияющих на качество с/х продуктов и химический состав с/х продуктов. Изучение процессов, протекающих при хранении с/х продуктов. Товароведение продукции, целесообразности использования их в общественном питании.

Результаты обучения: знать о значении зернопродуктов в экономике страны; о методах селекции и задачах семеноводства; о методах определения химического состава зернопродуктов; уметь анализировать показатели основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла. владеть навыками анализа показателей основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла.

Руководитель программы: Подыма Г.А.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

КОТ Кондитер өнімдерінің тауартануы

Пререквизиттері: Қаржылық сауаттылық негіздері

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

Оқу мақсаты: практикалық дағдылар теориялық білім алу болып табылады

Курстың қысқаша мазмұны: «Кондитерлік өнімдер» ұғымы. Барлық кондитерлік өнімдерді жіктеудің негізгі формалары. Кондитерлік өнімдер мен дайын кондитерлік өнімдерді өндіруге арналған шикізаттың тұтынушылық қасиеттерін зерттеу. Кондитерлік фабрикалар мен зауыттардың өндірілетін ассортиментін зерттеу. Тауарлар ассортиментін басқару. Карамель, шоколад, ұннан жасалған кондитерлік өнімдер, қант кондитерлік өнімдері, Шығыс тәттілері және т.б. сапасына қойылатын талаптар мен талаптар. сақтау және тасымалдау шарттары.

Оқыту нәтижесі: Кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық процесін оңтайландыру, келіп түскен шикізаттың сапасын анықтау және оны кондитерлік өнімдерді дайындау сапасына қарай

өңдеудің ұтымды тәсілдерін таңдау, шикізаттың, жартылай фабрикаттар мен дайын кондитерлік өнімдердің сапасы мен сақталуына қойылатын талаптар бойынша құжаттармен жұмыс істеу. Мамандандырылған мақсаттағы кондитерлік өнімдерді (диабеттік, функционалдық, фитнес және т. б.) әзірлеу, тауартану әдістерін қолдану; сауда (немесе өнеркәсіптік) ассортиментін қалыптастыру және талдау; тауарлардың сапасын бағалау және олардың сапа градацияларын белгілеу; тауар шығындарын есептеу және оларды есептен шығару.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

ТКІ Товароведение кондитерских изделий

Пререквизиты: Основы финансовой грамотности

Постреквизиты: Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий

Цель изучения: является приобретение теоретических знаний, практических навыков

Краткое содержание курса: Понятие «кондитерские товары». Основные формы классификации всех кондитерских изделий. Изучение потребительских свойств сырья для производства кондитерских изделий и готовых кондитерских изделий. Изучение вырабатываемого ассортимента кондитерских фабрик и заводов. Управление ассортиментом товаров. Обеспечение и требования к качеству карамели, шоколада, мучных кондитерских изделий, сахарных кондитерских, восточные сладости и др. Условия хранения и транспортировки.

Результаты обучения: Оптимизировать технологический процесс производства кондитерских изделий, определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества для приготовления кондитерских изделий, работать с документами по требованиям к качеству и хранению сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий. Разрабатывать кондитерскую продукцию специализированного назначения (диабетическую, функциональную, фитнес и т.д.), применять методы товароведения; формировать и анализировать торговый (или промышленный) ассортимент; оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества; рассчитывать товарные потери и списывать их.

Руководитель программы: Подыма Г.А

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АТОZhShKZA Азық-түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Пререквизиттер: Функционалдық мақсаттағы өнімдердің технологиясы

Постреквизиттер: Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы.

Мақсаты: студенттерде туралы механикалық, физикалық қасиеттері, шикізат пен өнімдерді, ғылыми принциптері бағалау шикізат және дайын өнім; зерттеудің заманауи әдістері шикізат пен азық-түлік, жіктеу әдістерін зерттеу; үйрету әдістемелері анықтау органолептикалық, механикалық және физикалық сипаттамаларын; - алған білімін бағалау кезінде шикізаттың сапасын және оларды өндіру технологиясы.

Курстың қысқаша мазмұны: Шикізат пен азық-түліктің сапасы мен қауіпсіздігін анықтайтын қасиеттерін зерттеу. Органолептикалық, химиялық және қауіпсіздік көрсеткіштерінің халықаралық стандарттары бойынша шикізат пен дайын өнімнің сапасын зерттеу. Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау бойынша сынақтарды ұйымдастыру және өткізу. Шикізат пен азық-түліктің ластануы кезінде оларды өндіру процесінде болатын процестердің мәні және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуді іске асыру тетіктері.

Оқыту нәтижелері: Өсімдік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қасиеттерін, сапасы мен қауіпсіздігін зерттеу саласындағы негізгі ұғымдарды білу; тамақ өнімдерінің түпнұсқалығын анықтаудың негізгі тәсілдері; өсімдік шикізаты мен тамақ өнімдерінің сапасын, қауіпсіздігін, тұрақтылығын және сақтау мерзімдерін белгілеудің негізгі аналитикалық әдістерін тану. Шикізат пен тамақ өнімдерінің қасиеттерін зерттеу кезінде эксперимент жүргізу дағдыларын меңгеру.

Бағдарлама жетекшісі: Бисембаев А.Т., Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

MISSPP Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Пререквизиты: Технология продуктов функционального назначения

Постреквизиты: Технология производства алкогольной без алкогольной продукции.

Цель изучения: сформировать у студентов знания о механических, теплофизических свойствах сырья и продуктов, научных принципах оценки сырья и готовой продукции; современных методах исследования сырья и продуктов питания, классификации методов исследований; научить методикам определения органолептических, механических и физических характеристик; применять полученные знания при оценке качества сырья, и технологии их производства.

Краткое содержание курса: Исследования свойств сырья и продуктов питания, обуславливающих их качество и безопасность. Исследование качество сырья и готовой продукции по международным стандартам органолептических, химических и показателей безопасности. Организации и проведения испытаний по оценке качества и безопасности сырья и продуктов питания. Сущность процессов, происходящих при загрязнении сырья и продуктов питания в процессе их производства и механизмов реализации обеспечения безопасности пищевой продукции.

Результаты обучения: Знать основные понятия в области исследования свойств, качества и безопасности растительного сырья и продуктов питания; основные приемы установления подлинности продуктов питания; основные аналитические методы установления качества, безопасности, стабильности и сроков хранения растительного сырья и пищевых продуктов. Владеть навыками проведения эксперимента при исследовании свойств сырья и продуктов питания.

Руководитель программы: Бисембаев А.Т., Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АОКShKZA Астық өндеу кәсіпорындарында шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Пререквизиттер: Ғылыми зерттеулер негіздері

Постреквизиттер: Өндеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы

Мақсаты: студенттерде туралы механикалық, физикалық қасиеттері, шикізат пен өнімдерді, ғылыми принциптері бағалау шикізат және дайын өнім; зерттеудің заманауи әдістері шикізат пен азық-түлік, жіктеу әдістерін зерттеу; үйрету әдістемелері анықтау органолептикалық, механикалық және физикалық сипаттамаларын; - алған білімін бағалау кезінде шикізаттың сапасын және оларды өндіру технологиясы.

Курстың қысқаша мазмұны: «Шикізат қасиеттерін зерттеу әдістері» курсы шикізат пен дайын өнімде болатын физикалық, физика-химиялық, биохимиялық, микро-биологиялық процестерді зерттейді;

Органолептикалық, химиялық және қауіпсіздік көрсеткіштерінің халықаралық стандарттары бойынша шикізат пен дайын өнімнің сапасын зерттеу Нәтижелері туралы.

Оқыту нәтижелері: Кондитерлік кәсіпорындардағы шикізаттың қасиеттерін тәжірибеде зерттеу әдістерін білу және түсіну, идеяларды түсіну, пайымдау және бағалау және тұжырымдарды тұжырымдау, қарым-қатынас жасау және халықаралық стандарттарды оқу үшін бірнеше тілдерді білу; шикізат пен өнімді зерттеу әдістері саласында жаңа білім алу мүмкіндігі

Бағдарлама жетекшісі: Бисембаев А.Т., Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

MISSZP Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях

Пререквизиты: Основы научных исследований

Постреквизиты: Прикладная технология перерабатывающих производств

Цель изучения: сформировать у студентов знания о механических, теплофизических свойствах сырья и продуктов, научных принципах оценки сырья и готовой продукции; современных методах исследования сырья и продуктов питания, классификации методов исследований; научить методикам определения органолептических, механических и физических характеристик; применять полученные знания при оценке качества сырья, и технологии их производства.

Краткое содержание курса: Курс «Методы исследования свойств сырья» изучает физические, физико-химические, биохимические, микро-биологические процессы, происходящие в сырье и готовой продукции;

Исследование качество сырья и готовой продукции по международным стандартам органолептических, химических и показателей безопасности;

Результаты обучения: Знание и понимание методов исследования свойств сырья на кондитерских предприятиях на практике, знания и способности понимания, суждения и оценке идей и формулированию выводов, общение и знание нескольких языков для чтения международных стандартов; умение получать новые знания в области методов исследования сырья и продукции

Руководитель программы: Бисембаев А.Т., Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ATCh Азық түлік химиясы

Пререквизиттер: Органикалық, бейорганикалық және аналитикалық химия. Өңдеу өндірісінің микробиологиясы және санитариясы

Постреквизиттер: Өңдеу өндірістерінің технокимиялық бақылауы

Оқу мақсаты: Меңгеру теориялық білімін химиялық құрамы азық-түлік тауарларының ретінде күрделі және лабильді кешен органикалық және бейорганикалық қосылыстар жолдары, химиялық өзгеру және реакциялардың механизмдері тамақ жүйелерінде.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Құрылымдық ұйымдастыру жасушалар. Химиялық құрамы организм Белоктар. Құрылысы, қасиеттері, функциялары ағзадағы. Рөлі тамақтануда. Липидтер және олардың алмасуы. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі тамақ өнімдерінің Ластану өсімдік және мал шаруашылығы. Функционалдық сыныптар тағамдық қоспалар. Подслащивающие заттар мен хош иістендіргіштер, Тағамдық қоспалар, күшейтетін және түрлендіргіш қосындылары дәмі және хош иісті Заттар, сыртқы түрін жақсартатын тағамдық өнімдердің Биохимиялық жетілу процесін ет Химия ет өндіру. Жұмыртқа және қайта өңдеу өнімдері жұмыртқа. Нан-тоқаш және кондитерлік бұйымдар. Көкөністер, жемістер мен жидектер. Физиологиялық тамақтану негіздері.

Оқыту нәтижелері: Кәсіби пәндерді меңгеру үшін қажетті химия саласындағы іргелі негіздерді білу. Кәсіпорынның тиімділігін одан әрі дамыту және арттыру мақсатында химиялық білім мен түсініктерді қолдана білу. Техникалық және технологиялық процестер мәселелері бойынша пікір білдіре білу. Орындаушылардың жұмысын ұйымдастыра білу, өзін-өзі жетілдіру және өзін-өзі дамыту.

Бағдарлама жетекшісі: Жсупбеков Ж.М.

Кафедра Стандарттау және тағам технологиясы

RCh Пищевая химия

Пререквизиты: Органическая, неорганическая и аналитическая химия. Микробиология и санитария перерабатывающих производств

Постреквизиты: Технокимический контроль перерабатывающих производств

Цель изучения. Усвоение теоретических знаний о химическом составе продовольственных товаров как сложного и лабильного комплекса органических и неорганических соединений, о путях химических превращений и механизмах реакций в пищевых системах.

Краткое содержание курса: Введение. Структурная организация клетки. Химический состав организма Белки. Строение, свойства, функции в организме. Роль в питании. Липиды и их обмен. Безопасность продуктов питания Загрязнения пищевых продуктов в растениеводстве и животноводстве. Функциональные классы пищевых добавок. Подслащивающие вещества и ароматизаторы. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов Биохимические основы процесса созревания мяса Химия мясного производства. Яйца и продукты переработки яиц. Хлебобулочные и кондитерские изделия. Овощи, фрукты и ягоды. Физиологические основы питания.

Результаты обучения: Знать фундаментальные основы в области химии, необходимых для усвоения профессиональных дисциплин. Уметь применять химические знания и понимания с целью

дальнейшего развития и повышения эффективности работы предприятия. Уметь выражать суждения по вопросам технического и технологического процессов. Уметь организовать работу исполнителей, самосовершенствоваться и саморазвиваться.

Руководитель программы: Жсупбеков Ж.М.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

UZhKBOKSZhSE Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп

Пререквизиттер: Кондитер өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер: Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері

Мақсаты: білімді қалыптастыру негізгі ережелері туралы әдістерін жоспарлау, ұйымдастыру және сынау мен бақылау, сынау нәтижелерін өңдеу туралы кейіннен пайдалану үшін білімді шешу кезінде ұйымдастырушылық, әдістемелік және техникалық мәселелерін зерттеу жүргізу, определительных және бақылау сынақтарын бұйымдарды әр түрлі өнеркәсіптің жағдайында тәжірибелік пайдалану, полигондарда, өндірістік кәсіпорындарда және жобалық ғылыми-зерттеу ұйымдарында.

Курстың қысқаша мазмұны: Нан пісіруде қолданылатын негізгі шикізаттың сипаттамасы. және макарон өндірісі. Шикізатта болатын биохимиялық процестер. Ұнда болатын биохимиялық процестердің ерекшеліктері. Шикізат пен өндіріс процестерін есепке алу сипаттамалары. Нан және нан-тоқаш өнімдерін, макарон өнімдерін есепке алу. Өнімнің сыртқы түрін, олардың сипаттамалары мен сапасына әсерін жақсартатын заттарды есепке алу және есеп беру. Құрылымы мен физикасын өзгертетін заттардың есебі мен есептілігі. тағамның қасиеттері

Оқыту нәтижелері: Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сандық және сапалық құрамын зерттеудің химиялық негіздерін білу; қайта өңдеу өндірістерінің өнімдерін зерттеудің теориялық негіздері мен принциптерін түсіну.

Қайта өңдеу өндірістерінің шикізаты мен дайын өнімінің сапасын химиялық бақылау әдістерін қолдану.

Өз қызметінде кәсіби лексиканы қолдану

Ғылыми тәсілге сүйене отырып, қайта өңдеу өндірістерінің өнімдерін талдауды ұйымдастыра білу. Жаңа контексте қайта өңдеу өндірістерінің өнімдерін талдау негіздерін білуді өзгерту мүмкіндігі.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

KKURKIM Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий из муки

Пререквизиты: Товароведение кондитерских изделий.

Постреквизиты: Основы технологии производства муки и кондитерских изделий

Цель изучения: формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний для последующего использования знаний при решении организационных, методических и технических вопросов проведения исследовательских, определительных и контрольных испытаний изделий различных отраслей промышленности в условиях опытной эксплуатации, на полигонах, на производственных предприятиях и в проектных научно-исследовательских организациях.

Краткое содержание курса: Характеристика основного сырья используемого в хлебопек. и макаронном производстве. Биохимические процессы, происходящие в сырье. Особенности биохимических процессов происходящих в муке. Характеристики учета сырья и процессов производства. Учет хлеба и хлебобулочные изделия, макаронные изделия. Учет и отчетность вещества, улучшающие внешний вид продукции, их характеристика и влияние на качество. Учет и отчетность вещества, изменяющие структуру и физ.-хим. свойства пищевых продуктов

Результаты обучения: Знание химических основ изучения количественного и качественного состава продукции перерабатывающих производств; понимание теоретических основ и принципов изучения продукции перерабатывающих производств.

Применение методов химического контроля качества сырья и готовой продукции перерабатывающих производств.

Использование в своей деятельности профессиональной лексики

Умение организовать анализ продукции перерабатывающих производств, опираясь на научный подход.

Умение модифицировать знание основ анализа продукции перерабатывающих производств в новом контексте.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

AKZhST Астықты қабылдау және сақтау технологиясы

Пререквизиттері: Астық және оның өнімдерінің тауартануы. Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау

Постреквизиттері: Ұн және жарма өңдеу технологиясы

Оқу мақсаты: Элеваторлардың астық білім қабылдауды меңгеру қабілетті мамандар мен астық өңдеу кәсіпорындары оқу

Курстың қысқаша мазмұны: Астықты қабылдау технологиясы. Астық пен тамыр дақылдарын автокөлікпен тасымалдауды ұйымдастыру. Астықтың нысаналы партияларын қалыптастыру әдістері. Астықты жинаудан кейінгі өңдеу қабылдаудың, партияларды қалыптастырудың, өңдеудің, орналастырудың және сақтаудың өзара байланысты технологиялық және көліктік операцияларының кешені ретінде. Астықты ағынмен қабылдау және өңдеу ерекшеліктері. Технологиялық желілер, олардың жіктелуі. Сусымалы материалдар, олардың күйі және өмір сүру саласы. Сусымалы материалдың параметрлері.

Оқыту нәтижесі: Білім алушының кәсіптік қызмет түрін меңгеруі астық пен тұқымдарды сақтау, оның ішінде астықты орналастыру, Автоматты бақылауға және реттеуге жататын технологиялық параметрлерді анықтау, астық пен тұқымдарды сақтаудың талап етілетін режимдерін қамтамасыз ету, астық пен тұқымдарды сақтауға арналған жабдықтар жұмысының ұтымды режимдерін қамтамасыз ету.

Бағдарлама жетекшісі: Кабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

ТРНЗ Технология приемки и хранения зерна

Пререквизиты: Товароведение зерна и продуктов его переработки. Обработка и хранение продукции растениеводства

Постреквизиты: Технология производства крупы и муки

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

Краткое содержание курса: Технология приемки зерна. Организация вывозки зерна и корнеплодов с автотранспортом. Методы формирования целевых партий зерна. Послеуборочная обработка зерна как комплекс взаимосвязанных технологических и транспортных операций приемки, формирования партий, обработки, размещения и хранения. Особенности поточной приемки и обработки зерна. Технологические линии, их классификация. Сыпучие материалы, их состояние и область существования. Параметры сыпучего материала.

Результаты обучения: Овладение обучающимся видом профессиональной деятельности хранение зерна и семян, в том числе размещение зерна, определение технологических параметров, подлежащие автоматическому контролю и регулированию, обеспечивать требуемые режимы хранения зерна и семян, обеспечивать рациональные режимы работы оборудования для хранения зерна и семян.

Руководитель программы: Лисовская Н.И., Кабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ATS Астықтың технологиялық сипаттамасы

Пререквизиттері: Өсімдік және мал шаруашылық негіздері

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

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

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

Оқыту нәтижесі: 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: Кабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

ТНЗ Технологическая характеристика зерна

Пререквизиты: Основы растениеводства и животноводства

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

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: Лисовская Н.И., Кабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ОShOOZhS Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау

Пререквизиттері: Астықты қабылдау және сақтау технологиясы

Постреквизиттері: Макарон өндірісінің технологиясы

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 технологиясы

ОНПР Обработка и хранение продукции растениеводства

Пререквизиты: Технология приемки и хранения зерна

Постреквизиты: Технология производства макаронных изделий

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

ТОСБККТМА Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер

Пререквизиттер: Азық-түлік массаларының адгезиясы

Постреквизиттер: Өсімдік шикізатынан алынған сығындылар, концентраттар және сусындар 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

RMPNOK Простые методы и приемы, необходимые для оценки качества еды

Пререквизиты: Адгезия пищевых масс

Постреквизиты: Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья

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

ООТВ Өңдеу өндірістерінің технохимиялық бақылауы

Пререквизиттер: Азық-түлік химиясы

Постреквизиттер: Өнімнің қауіпсіздігі

Максаты: 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 өңдеу өнімдерінің жіктелуі және консервілеу әдістері жемістер мен көкөністерді қайта өңдеу 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: Кульмагамбетова А.М., Кабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

ТКРР Технохимический контроль перерабатывающих производств

Пререквизиты: Пищевая химия

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: Кульмагамбетова А.М., Кабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

AKZhSOTB Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау

Пререквизиттер: Астықтың технологиялық сипаттамасы

Постреквизиттер: Астық физиологиясы. Түрлі дәнді дақылдар өнімдерін өндіру 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: Кульмагамбетова А.М., Кабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

РТКРНЗ Производственно-технологический контроль при приемке и хранении зерна

Пререквизиты: Технологическая характеристика зерна

Постреквизиты: Физиология зерна. Технология производства полизлаковых продуктов

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 отгрузки. 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: Кульмагамбетова А.М., Кабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

UZhZhOT Ён жэне жарма өндеу технологиясы

Пререквизиттері: Астықты қабылдау жэне сақтау технологиясы

Постреквизиттері: Қоғамдық тамақтану технологиясы

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

Курстың қысқаша мазмұны: Ён мен жарма технологиясының жалпы сипаттамасы. Ён мен жарма технологиясының Тарихи эскизі. Тамақ ретінде ұн мен жарма. Ён мен жарманың ассортименті мен сапа нормалары. Ёнтақтау классификациясы. Ёнтақтауға арналған астық талаптары. Дөнді арамшөптерден тазарту. Астық қоспасын бөлу. Астық бетін өндеу. Астықты гидротермиялық өндеу. Процестің негізгі міндеті. Гидротермиялық өндеудің астықтың технологиялық қасиеттеріне әсері. Астықты ұнтақтау. Процестің негізгі міндеті. Ёнтақтау өнімдерін үлкендігі мен сапасы бойынша сұрыптау. Ён мен жарма сапасын бақылау. Дөнді дақылдардың дөндерін Жарма зауыттарында қабыршақтау. Жарма зауыттарында астық пиллинг өнімдерін сұрыптау

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

Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру жэне сапасын бағалау әдістерін қолдану;

Технологиялық процестің барысы мәселелері бойынша пайымдаулар білдіре білу;

Жаңа жетістіктерге сүйене отырып, технологиялық процесті ұйымдастыра білу

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

Бағдарлама жетекшісі: Ищанова С.К., Кабдолла Д.Р.

Кафедра:Стандарттау жэне тағам технологиясы

ТРКМ Технология производства крупы и муки

Пререквизиты: Технология приемки и хранения зерна

Постреквизиты: Технология общественного питания.

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: Ищанова С.К., Кабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

UZhKBOTN Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері

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

Постреквизиттер: 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: 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

Пререквизиттері: Мамандыққа кіріспе.

Постреквизиттері: Жобаларды басқару

Оқу мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, нан, макарон және кондитерлік өнімдер, кант және кант 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: Бисембаев А.Т., Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

ТРР Технология перерабатывающих производств

Пререквизиты: Введение в специальность

Постреквизиты: Управление проектами

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 хлебоулучшающих 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: Бисембаев А.Т., Сваричевская Л.А.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ООАТ Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы

Пререквизиттері: Кондитер өнімдерін өндіру технологиясы

Постреквизиттері: Тағам қоспалары

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: Бисембаев А.Т., Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

STPP Специальные технологии перерабатывающих производств

Пререквизиты: Технология производства кондитерских изделий

Постреквизиты: Пищевые добавки

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 хлебоулочных 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: Бисембаев А.Т., Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ООКТ Өндеу өндірісінің қолданбалы технологиясы

Пререквизиттері: Астық өндеу кәсіпорындарында шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Постреквизиттері: Шарап технологиясы.

Мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, нан, макарон және кондитерлік өнімдер, кант және кант 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: Бисембаев А.Т., Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

РТРР 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: Бисембаев А.Т., Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KZhUKOUSHK Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар

Пререквизиттер: Кондитер өнімдерін өндіру технологиясы

Постреквизиттер: Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру

Мақсаты: 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: Кабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

MPPSMKI Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий

Пререквизиты: Технология производства кондитерских изделий

Постреквизиты: Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий

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: Сваричевская Л.А., Кабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ShT Шарап технологиясы

Пререквизиттер: Өндеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы.

Постреквизиты: Өсімдік шикізатынан алынған сығындылар, концентраттар және сусындар 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 өңдеудің негізгі технологиялық схемаларын, қосалқы материалдармен өңдеу 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.

Постреквизиты: Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья

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, яблоч, 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

МОТ Макарон өндірісінің технологиясы

Пререквизиттер: Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау

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: Обработка и хранение продукции растениеводства

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: Шакирова А.Р.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АҒ Астық физиологиясы

Пререквизиттер: Астықтың технологиялық сипаттамасы. Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау

Постреквизиттер: Түрлі дәнді дақылдар өнімдерін өндіру технологиясы

Максаты: 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. Производственно-технологический контроль при приемке и хранении зерна

Постреквизиты: Технология производства полизлаковых продуктов

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 размола 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

КТТ Қоғамдық тамақтану технологиясы

Пререквизиттер: Ұн және жарма өңдеу технологиясы

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: Технология производства крупы и муки

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 HACCP 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: Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер. Шарап технологиясы

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: Простые методы и приемы, необходимые для оценки качества еды. Технология виноделия

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: Өңдеу өндірістерінің теххимиялық бақылауы

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: Теххимический контроль 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: Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау. Астық физиологиясы

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»

TPPP Технология производства полизлаковых продуктов

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

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»

ООТММZh 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: Қабдолла Д.Р.

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: Задорожный Е.В.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OOSA Өндеу өндірістері сапасының аудиті

Пререквизиттері: Экономика және кәсіпкерлік негіздері

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

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 технологиясы

АКРР Аудит качества перерабатывающих производств

Пререквизиты: Основы экономики и предпринимательства

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

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

ТК Тағам қоспалары

Пререквизиттер: Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: 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: Стандарттау және тағам технологиясы

PD Пищевые добавки

Пререквизиты: Специальные технологии перерабатывающих производств

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

AONMGN Астық өнімдерінің, нан және макаронның ғылыми негіздері

Пререквизиттер: Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Кептіру және ұнтақтау процесінде астық пен ұнның наубайхана қасиеттерін бағытталған қалыптастыру, қамырды дайындау процесін оңтайландыру негізінде тритикаленің жаңа жоғары өнімді сорттарының ұнынан жақсартылған сапалы нанның тиімді технологияларын ғылыми негіздеу және практикалық әзірлеу. Мақсатқа сәйкес зерттеудің негізгі бағыттары анықталды: тритикаленің жаңа жоғары өнімді сорттарының қасиеттерін, химиялық құрамын, микроқұрылымдарын сипаттау және оларды жіктеу; тритикаленің жоғары өнімді сорттарынан алынған ұнның сапасын жақсарту жолдарын жүйелі зерттеу және талдау; астықтың технологиялық, наубайханалық және химиялық қасиеттерін әр түрлі кептіру режимдерінде, оның ішінде энергия берудің дәстүрлі емес түрлерін қолдана отырып және ұн өндіру кезінде, ұнтақтау өнімділігі мен үлкендігі өзгертін кешенді зерттеулер; 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 кара бидай дәндерінің ұн тарту қасиеттері. Бидай мен кара 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: Мукашева Т.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: Научное обоснование и практическая разработка эффективных технологий хлеба улучшенного качества из муки новых высокопродуктивных сортов тритикале на основе направленного формирования хлебопекарных свойств зерна и муки в процессе сушки и помола, оптимизации процесса топриготовления теста. В соответствии с поставленной целью были определены основные направления исследований: характеристика свойств, химического состава, микроструктур новых высокопродуктивных сортов тритикале и их классификация; 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: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии