ҚАЗТҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ

КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

6В07201 «АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ БОЙЫНША БАКАЛАВРИАТ ДЕҢГЕЙІ (ВА) (ОҚУ МЕРЗІМІ – 4 ЖЫЛ, 2024 Ж ҚАБЫЛДАНҒАНДАРҒА АРНАЛҒАН)

КАРАҒАНДЫ – 2024

Элективті пәндер каталогы 6В07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының оқу жоспарлары негізінде әзірленді және Қазтұтынуодағы Қарағанды университетінің оқу-әдістемелік кеңесі бекіткен №_7_хаттама 30" 05 2024ж Қарағанды, Қазтұтынуодағы ҚарУ 2024 22 бет.

Элективті пәндер каталогы тиісті жылда қабылданғандар үшін бүкіл оқу кезеңіне арналған білім беру бағдарламасының оқу жоспарына сәйкес әзірленді (қазақ тілінде 4 жылға).

2024 ж жылғы қабылданған бакалавриат студенттеріне арналған. Бекітілген элективті пәндер каталогы студенттердің қолжетімділігін қамтамасыз ету және тіркеу рәсімінен өту мақсатында университеттің электрондық базасына (ААЖ) енгізіледі.

КАТАЛОГПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ

Элективті пәндер каталогы (ЭПК) - бұл барлық элективті оқу пәндерінің жүйелендірілген аннотацияланған тізбесі, олардың қысқаша сипаттамасы, оқу мақсаты, қысқаша мазмұны (негізгі бөлімдері) және күтілетін оқу нәтижелері (білім алушылардың алған білімі, іскерлігі, дағдылары мен құзыреттері) көрсетілген.

Элективті пәндер каталогы білім алушыларға жеке білім беру траекториясын жедел және икемді құру және жеке оқу жоспарын дербес қалыптастыру үшін элективті оқу пәндерін балама таңдау мүмкіндігін қамтамасыз етеді.

Элективті пәндер – бұл белгіленген академиялық кредиттер шеңберінде ЖОО компоненті мен таңдау компонентіне кіретін және университет енгізетін, білім алушының жеке дайындығын көрсететін, әлеуметтік-экономикалық даму ерекшелігін және белгілі бір аймақтың қажеттіліктерін, қалыптасқан ғылыми мектептерді ескеретін оқу пәндері.

ЖОО компоненті (ЖООК) – бұл студенттің өзінің білім беру бағдарламасын игеруі үшін университет дербес анықтайтын оқу пәндерінің және академиялық кредиттердің тиісті ең төменгі көлемдерінің тізімі;

Таңдау компоненті (ТК) – бұл пререквизиттер мен постреквизиттерді ескере отырып, студенттер өз бетінше таңдайтын университет ұсынатын оқу пәндерінің және академиялық кредиттердің тиісті ең төменгі көлемдерінің тізімі.

Элективті пәндерді университет кафедралары білім беру бағдарламасы аясында ұсынады. Элективті оқу пәндерінің барлық тізімінен білім алушы өзіне қызықты пәндерді таңдай алады.

Білім алушының жеке оқу жоспарына енгізу үшін ЭПК көмегімен элективті пәндерді таңдау тәртібі:

1. Элективті пәндер каталогында тиісті (жоспарланған) курстың және оқу семестрлерінің кестесін табыңыз.
2. Элективті пәндер тізімімен, олардың көлемімен танысу. **Маңызды! Таңдау компоненттері сәйкес нөмірмен таңдау курстарына біріктірілген**. Оқу және тіркеу үшін таңдаған әр курстан тек бір элективті пәнді таңдауға болады.
3. Таңдау компонентінің ұсынылған элективті оқу пәндерінің сипаттамасын зерттеп, таңдалған элективті анықтаңыз.
4. Берілген курста және семестрде игеру үшін талап етілетін кредиттер санына сәйкес келетін элективтер бойынша алынған кредиттер санын тексеріңіз.
5. Таңдау компонентінің элективті оқу пәндерін таңдау эдвайзерлердің (бітіруші кафедралардың оқытушыларының) кеңес беруімен жүзеге асырылады.
6. Элективті оқу пәндерінің ЖОО компонентін университет белгілейді және білім беру бағдарламасының барлық студенттері міндетті түрде оқуы керек.

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ ЖОҒАРЫ ОҚУ ОРНЫ КОМПОНЕНТІ

Пәннің циклы.	Модуль атауы	Пәннің аты	Кр. саны	Семестр
1 курс				
		ЖОО 1		
БП	БХМ	Аналитикалық және физколлоидтық химия	4	2
	БХМ	Тағамдық химия	4	2

1 таңдау бойынша курс

Пәннің аталуы: «Аналитикалық және физколлоидтық химия»

Пререквизиттер: Химия; Физика

Постреквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері; Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы.

Мақсаты: Студенттердің талданатын заттардың заманауи әдістерін, физика-химиялық үрдістердің негізгі теорияларын және дисперстік жүйелердің қасиеттерін меңгеруі. «Аналитикалық және физколлоидтық химия» модульді пәнді студенттердің оқуы барысында олардың шығармашылық ой-өрісінің дамуына ғылыми көзқарастарының, кәсіби құзіреттіліктерінің қалыптасуына, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы белсенді кәсіби қызметті еркін игеруіне жағдай жасайды.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Гравиметриялық талдау әдісі, титриметриялық талдау әдісі. Қышқылдық-негізгі титрлеу әдісі. Тұндыру әдісі. Комплексонометрия әдісі. Рефрактометриялық, поляриметриялық, Потенциометриялық, кулонометриялық, хроматографиялық талдау әдістері. Тамақ өнімдерін талдау.

Күтілетін нәтижесі: Осы пәнді оқу нәтижесінде студенттер тамақ өнімдерінің физика-химиялық сипаттамаларын теориялық, аналитикалық және эксперименттік зерттеудің ерекшеліктерін білуі және олардың мақсатын түсінуі; тамақ өнімдерінің химиялық қасиеттері және олардың сандық сипаттамалары туралы білімдерін тамақ өнеркәсібінде қолдана білуі керек.

Оқытушының аты-жөні: Исабаева Г.М.

Пәннің аталуы: «Тағамдық химия»

Пререквизиттер: Физика, Химия

Постреквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері, Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы.

Мақсаты: Білім алушыларды "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы", "Стандарттау, сертификаттау және метрология" ББ бойынша ғылыми-зерттеу және өндірістік-технологиялық қызметке дайындау болып табылады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тағамдық химияға және адам тамақтануына кіріспе. Тамақ өнімдерінің тағамдық және биологиялық құндылығын және қауіпсіздігін арттыру мәселелері. Органикалық қышқылдар тағамдық жүйелердің pH реттегіштері ретінде. Маңызды тағамдық қышқылдардың химиялық табиғаты және физика-химиялық қасиеттері. Ферменттер. Тағамдық шикізаттың негізгі компоненттерінің айналуындағы ферменттердің рөлі (эндогенді ферменттік жүйелер).

Күтілетін нәтижесі: Студент тамақ химиясының негіздері туралы түсінікке ие болуы керек.

Оқытушының аты-жөні: Исабаева Г.М.

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ ЖОҒАРЫ ОҚУ ОРНЫ КОМПОНЕНТІ

әннің циклы.	Модуль атауы	Пәннің аты	Кредит саны	Семестр
2 курс				
БД	ТМ	«Кәсіби бағытталған тіл» пәнаралық курс	3	3
БД	ТМ	«Кәсіби бағытталған тіл» пәнаралық курс	3	4
БД	ТТМ	Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері	5	3

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ ТАҢДАУ КОМПОНЕНТІ

Пәннің циклы.	Модуль атауы	Пәннің аты	Кредит саны	Семестр
2 курс				
		1 таңдау бойынша курс		
ЖБП	ӘГМ	Пәнаралық курс “Экология және өмір-тіршілік қауіпсіздігі”	5	3
	ӘГМ	Экономикалық теория	5	3
	ӘГМ	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл негіздері	5	3
		2 таңдау бойынша курс		
БП	ӘГМ	Құқық негіздері	5	4
	ӘГМ	Қазақстан Республикасының Еңбек құқығы	5	4
		3 таңдау бойынша курс		
БП	ФТМ	Жылутехника	5	3
	ФТМ	Теориялық механика	5	3
		4 таңдау бойынша курс		
БП	ФТМ	Теориялық және қолданбалы механика	5	4
	ФТМ	Қолданбалы механика	5	4
		5 таңдау бойынша курс		
БП	ФТМ	Электротехника негіздері	5	4
	ФТМ	Материалтану	5	4

1 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Экология және өмір-тіршілік қауіпсіздігі»

Пререквизиттер: Химия; Аналитикалық химия; Физика.

Постреквизиттер: Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы; Азық-түлік өнімдерінің тауартануы; Азық-түлік өнімдерін өндіруін басқару және экономика.

Мақсаты: Экологиялық дүниетаным, қоғам мен табиғаттың тұрақты даму негіздері туралы терең жүйелі білім мен түсінік алу, табиғи ресурстарды тиімді пайдалану мен қоршаған ортаны қорғаудың қазіргі заманғы тәсілдері бойынша теориялық және практикалық білімді қалыптастыру болып табылады. Болашақ мамандарды өмір сүрудің қауіпсіз және қолайлы жағдайларын жасау, халықты және шаруашылық жүргізу объектілерінің өндірістік персоналын авариянын, апаттардың, дүлей зілзалалардың ықтимал салдарларынан қорғау бойынша төтенше жағдайлар кезінде сауатты шешімдер қабылдау үшін қажетті теориялық біліммен және практикалық дағдылармен қаруландыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Пән тірі организмдердің тіршілік ортасымен өзара әрекеттесуін, биосфераның даму заңдылықтарын, жалпы экологиялық жүйелер мен биосфераның қызмет етуін, сондай-ақ антропогендік және табиғи шығу тегі жағымсыз әсерлерден Техносфера жағдайында Алғашқы медициналық көмек көрсету және адамды қорғау тәсілдерін оқытады.

Күтілетін нәтижесі: Табиғат пен қоғамның өзара іс-қимылының негізгі заңдылықтарын; экожүйелердің қызмет ету және биосфераның даму негіздерін; өндіріс пен қоршаған ортаның зиянды және қауіпті факторларының адам денсаулығына әсерін білу. Табиғи ортаның экологиялық жағдайын бағалай білу; өндірістің қоршаған ортаға техногендік әсерін бағалауды жүргізу; табиғи ресурстарды пайдаланумен байланысты экологиялық-экономикалық жүйелердің даму үрдісін сыни тұрғыдан түсіну және олардың экологиялық салдарын сипаттау.

Оқытушының аты-жөні: Оспанова Г.К.

Пәннің атауы: «Экономикалық теория»

Пререквизиттер: Әлеуметтану, Мәдениеттану, Саясаттану.

Постреквизиттер: Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы; Азық-түлік өнімдерінің тауартануы; Азық-түлік өнімдерін өндіруін басқару және экономика.

Мақсаты: Нарықтық экономиканың әрекет ету заңдары мен принциптері туралы жалпы түсінік беру, экономикалық үлгілерді құрастыру әдістерімен таныстыру және оларды талдауда пайдалануға үйрету, басқа пәндерді оқуда пайдаланатын негізгі ұғымдар мен түсініктердің мазмұнының экономикалық мәнін ашу табылады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Экономикалық теорияның негізгі бағыттарының қорытындыларына негізделе отырып, үй шаруашылығы, фирма, ұлттық және әлемдік экономика деңгейінде экономиканың дамуы мен қызметін анықтайтын экономикалық құбылыстың мәнін ашатын негізгі ұғымдар мен теориялық ережелерді оқытады, пән экономикалық пәндерді оқыту әдістерін қолдана отырып, ғылыми зерттеулер жүргізу дағдыларын үйретеді

Күтілетін нәтижесі: Қоғам дамуының кейбір мәселелері бойынша берілген мәліметтер мен интерпретацияларды қорытып, өз пікірін қалыптастыру қабілетін және экономикалық мәдениетін игеретін болады; Экономикалық теориядан алынған біліміне сәйкес ақпараттарды ұғыну және талдау; мақсат қойып, оған жету жолдарын таңдай алады; Нарықтық экономиканың негізгі алынатын категорияларының мазмұнын ашу, оған жататын түсініктер тауар, ақша, нарық, сұраныс, ұсыныс, тепе-теңдік, тиімділік, бәсеке, монополия, инфляция, жұмыссыздық т.с.с. мәнін түсінетін болады; Индекс пен көрсеткіштердің көңіл аударарлық коэффиценттерінің қолайлы есептеу тәсілін білетін болады; Экономикалық мәселелерді зерттеуде жүйелі талдауға машықтануы, практикалық және ситуациялық мәселелерді шешуде экономикалық теория бойынша білімін пайдалана біледі. Ғылыми зерттеу әдістері мен академиялық хатты білу және оларды экономикалық теория саласында қолдана алады; Экономикалық теорияның категориялары мен заңдары арасындағы заңдылықтар мен өзара байланысты меңгеретін болады; Жазбаша жұмыстарды орындау кезінде академиялық адалдықты сақтауды үйренеді.

Оқытушының аты-жөні: М.А.Байгуренова

Пәннің атауы: «Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл негіздері»

Пререквизиттер: Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы.

Постреквизиттер: Патенттану; Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы.

Мақсаты: Білім алушылардың сыбайлас жемқорлық көріністерінің заңдылықтары туралы білімдерін кеңейту және тереңдету, сыбайлас жемқорлық қылмыстарының түрлері туралы түсініктерді қалыптастыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Оқу пәні қазіргі қоғамдағы сыбайлас жемқорлықтың эволюциясы туралы білімді қалыптастыруға, оның қоғамдық қатынастардың барлық салаларына әсер ететін құбылыс ретінде сипаттауға бағытталған., ҚР ұлттық қауіпсіздігіне нұқсан келтірудегі сыбайлас жемқорлықтың рөлі, оның шетелдік инвестиция көлеміне әсер.

Күтілетін нәтижесі: Мемлекеттің сыбайлас жемқорлыққа қарсы саясатының бастапқы түсініктері мен ережелерін білу; ҚР нормативтік-құқықтық актілерінің негізгі ережелерін қолдану және оларды күнделікті өмірде қолдана білу.

Оқытушының аты-жөні: Какимжанов М.Т., Орынбеков А.С.

2 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Құқық негіздері»

Пререквизиттер: Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы

Постреквизиттер: Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы.

Мақсаты: «Құқық негіздері» пәнін оқытудың мақсаты мемлекет пен құқықтың пайда болу, қызмет ету және даму заңдылықтары туралы студенттердің білімін кеңейту және тереңдету, қоғам мен мемлекет өміріндегі құқықтың рөлі туралы түсініктерді қалыптастыру болып табылады. «Құқық негіздері» оқу курсы мемлекет туралы негізгі түсініктерді, сондай ақ құқық және құқықтық құбылыстар туралы негізгі ұғымдарды қарастыруға арналған. Оқу курсында конституциялық құқық негіздері, ҚР адам және азамат мәртебесінің конституциялық негіздері, ҚР қоғамдық құрылымының конституциялық негіздері, сайлау құқығы, әкімшілік құқық, ҚР азаматтық құқығының негіздері, интеллектуалдық меншік құқығы, мұрагерлік құқық, отбасылық құқық, негіздері, ҚР құқыққорғау органдары, қаржы құқығы негіздері, бюджеттік құқық, салық құқығының негіздері, инвестициялық қатынастарды реттеу, еңбек құқығы негіздері, әлеуметтік қамтамасыз ету құқығы, қылмыстық құқық негіздері Қазақстанда сыбайлас жемқорлықпен күрес мәселелері, экологиялық құқық негіздері, Қазақстан Республикасының іс жүргізу құқығының негіздері қарастырылады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқытудың мақсаты студенттерде мемлекеттік-құқықтық құбылыстар туралы жалпы теориялық білімді қалыптастыру: Қазақстан Республикасының құқықтық жүйесі туралы тұтас түсінік; мемлекеттің Негізгі заңының мәні; елдің конституциялық құрылысының негіздері; Қазақстан Республикасындағы адам мен азаматтың құқықтары мен міндеттері; мемлекеттік билік және жергілікті өзін-өзі басқару органдары жүйесі; азаматтық, еңбек, отбасылық, экологиялық, әкімшілік және қылмыстық құқықтық қатынастардың ерекшеліктері; қылмыстық және азаматтық сот өндірісінің нормалары туралы.

Күтілетін нәтижесі: ҚР нормативтік-құқықтық актілерінің негізгі ережелерін қолдана білу және оларды күнделікті өмірде қолдана білу.

Оқытушының аты-жөні: Каржасова Г.Б.

Пәннің атауы: «Қазақстан Республикасының Еңбек құқығы»

Пререквизиттер: Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы

Постреквизиттер: Патенттану; Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау

Мақсаты: Білім алушылардың сыбайлас жемқорлық көріністерінің заңдылықтары туралы білімдерін кеңейту және тереңдету, сыбайлас жемқорлық қылмыстарының түрлері туралы түсініктерді қалыптастыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Пән еңбекті реттеу және халықты әлеуметтік қорғау саласындағы негізгі теориялық білімді, заңнамалық базамен жұмыс істеу дағдысын, практикада туындайтын күрделі жағдайларда бағдарлануды және алынған білімді практикада қолдануды қалыптастырады. Курс жұмыспен қамту және жұмысқа орналастыру, еңбек қатынастары саласындағы әлеуметтік серіктестік, әлеуметтік қамсыздандыру құқығы,

еңбекке жарамсыз азаматтарды зейнетақымен қамсыздандыру, мемлекеттік атаулы әлеуметтік көмек, әлеуметтік қамсыздандыруды халықаралық-құқықтық реттеу жөніндегі іс-шараларды қаржыландыру туралы білімді қалыптастырады.

Күтілетін нәтижесі: Мемлекеттің сыбайлас жемқорлыққа қарсы саясатының бастапқы түсініктері мен ережелерін білу; ҚР нормативтік-құқықтық актілерінің негізгі ережелерін қолдану және оларды күнделікті өмірде қолдана білу.

Оқытушының аты-жөні: Какимжанов М.Т., Орынбеков А.С.

3 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Жылутехника»

Пререквизиттер: Химия; Физика.

Постреквизиттер: Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары, Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы; Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдығы.

Мақсаты: Болашақ мамандарды теория және тәжірибе бойынша білім беріп, оларды жылу алудың, заттың бір күйден екінші күйге өткенде өзгеруін білудің, жылу пайдаланатын құралдар мен қондырғыларды бар мүмкіншілігінше пайдаланудың, отын мен жылу энергияларын үнемдеудің, қосымша энергия көздерін тауып, оны халық шаруашылығына пайдаланудың әдістерін үйрету. Отын энергетикалық ресурстарды үнемдеу, жылу және отын шығынын кеміту, екінші энергетикалық ресурстарды пайдалану, қоршаған ортаны қорғау проблемалары. Энергияның қайта өңделетін көздерін пайдалану курстың негізгі мақсаты.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Жылутехника саласындағы білімді қалыптастыру: Термодинамикадағы бастапқы ережелер. Термодинамика заңы. Термодинамикалық процесстер. Ағын термодинамикасы. Нақты газдар. Су буы. Ылғалды ауа. Термодинамикалық циклдер. Жылу алмасу теориясының негіздері. Конвективті жылу алмасу. Жылулық сәулелену. Жылу берілу. Өнеркәсіптік жылутехникасы. Жылу алмасу аппараттарын есептеу негіздері.

Күтілетін нәтижесі: Жылу техникасының негіздерін зерделеу әдістемесі мен әдістемесін меңгеру, негізгі ұғымдарды меңгеру; Алған білімдерін практикада қолдана білу және олардың кәсіптік-қолданбалы міндеттерді шешудегі мақсаты мен рөлін түсіну.

Оқытушының аты-жөні: Шохинова А.М.

Пәннің атауы: «Теориялық механика»

Пререквизиті: Физика; Математика

Постреквизиттері: Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары, Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы; Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдығы.

Мақсаты: Материя қозғалысының ең қарапайым түрін - біз үнемі және барлық жерде табиғатта және техникада байқайтын механикалық қозғалысты зерттеу.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Механикалық қозғалыс. Кинематиканың пәні мен міндеттері. Нүкте кинемватикасы. Қатты дене кинематикасы. Қатты дененің үдемелі қозғалысы және айналуы. Қатты дененің жазық қозғалысы. Нүктенің күрделі қозғалысы. Статиканың негізгі ұғымдары мен аксиомалары. Күштің параллель ауысуы туралы теорема. Денелер жүйесінің тепе-теңдігі. Динамиканың негізгі ұғымдары мен заңдары және олардың практикаға қосымшасы.

Күтілетін нәтижесі: Материалдық нүкте, мүлдем қатты дене, механикалық жүйе туралы ғылымның әдіснамасы мен әдістемесін меңгеру; қозғалыс түрлері туралы; механиканың әртүрлі салаларынан жалпыланған есептерді шешу кезінде классикалық және қазіргі заманғы Теориялық механиканың іргелі заңдарын, теориясы мен әдістерін пайдалану.

Оқытушының аты-жөні: Шохинова А.М.

4 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Теориялық және қолданбалы механика»

Пререквизиттер: Математика; Физика.

Постреквизиттер: Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары, Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы; Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдығы.

Мақсаты: Машинажасау саласының мамандықтарына тікелей қатысты емес мамандықтарға жалпы техникалық дайындық жүргізу негізін қалайды.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Кәсіби қызметке қатысты теориялық және қолданбалы механиканың негіздері. Қатты дене статикасы. Көліктердің және механизмдердің құрылысының негіздері. Күштік анализ. Механизмдерді теңдестіру. Механизмдердегі үйкеліс және механизмдердің ПӘК-і. Қатты буындары бар машиналар мен механизмдердің қозғалысын зерттеу. Тісті механизмдерді талдау және синтездеу. Жазық қималардың геометриялық сипаттамалары. Деформациялар. Конструкциялық материалдардың механикалық қасиеттері. Шекті күйлер бойынша конструкцияларды есептеу. Механикалық берілістер.

Күтілетін нәтижесі: Жекелеген механизмдер жұмысының және олардың машиналарда өзара іс-қимылының негізгі қағидаттарын пайдалану; дағдысы болу: есептеу жүргізу, схемалар, беру механизмін жобалау; құзыретті болу: теориялық және қолданбалы механика саласындағы тетіктердің негізгі түрлерін жобалау мәселелерін білу және істей алу.

Оқытушының аты-жөні: Шохинова А.М.

Пәннің атауы: «Қолданбалы механика»

Пререквизиттер: Математика; Физика.

Постреквизиттер: Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары, Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы; Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдығы.

Мақсаты: Машинажасау саласының мамандықтарына тікелей қатысты емес мамандықтарға жалпы техникалық дайындық жүргізу негізін қалайды.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Кіріспе. Кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Қарапайым қозғалыс түрлерінің кинематикалық сипаттамалары. Материалдар кедергісінің негізгі ұғымдары. Созылу, сығылу. Материалдардың механикалық сипаттамалары және беріктікке есептеулер. Бұралу. Серіппелерді есептеу. Иілу кезінде эпюрларды құру. Иілу кезіндегі кернеу. Бұраумен иілу. Айнымалы кернеу кезіндегі беріктілік. Дәнекерленген қосылыстар. Бұрандалы қосылыстар. Ремендік және тізбекті берілістерді есептеу.

Күтілетін нәтижесі: Студенттер стандарттау және сертификаттау қызметтері қолданатын заманауи құрылғыларды білуі керек, негізгі және қосымша қателіктерді есептей білуі керек.

Оқытушының аты-жөні: Шохинова А.М.

5 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Электротехника негіздері»

Пререквизиттер: Физика; Математика.

Постреквизиты: Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары, Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы; Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдығы.

Мақсаты: Студенттердің электр-техникалық біліктілігін қалыптастыру. Ол үшін технологиялық үрдістерді автоматтандырумен байланысты, арнайы пәндерді өту кезінде базалық болып табылады және студенттердің электрлік және магниттік тізбектерді талдаудың негізгі теориялық ережелерін зерделеуі, студенттерге аналитикалық қатынастар мен әдебиеттерді пайдаланудың берік дағдылардын қалыптастыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Электротекникаға кіріспе. Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Тұрақты токтың сызықты электр тізбектері. Кирхгоф заңдары және олардың қолданылуы. Айнымалы токтың сызықты электр тізбектері. Синусоидалды ток тізбегінің өткізгіштігі. Электронды техника элементтері. Электрондық құрылғылар..

Күтілетін нәтижесі: Электр тізбектерінде болатын процестердің заңдылықтарын және желілік электр тізбектерін есептеудің негізгі әдістерін, электр машиналарын, трансформаторлар мен электр өлшеу аспаптарын пайдалану шарттарын жүйелі түсінуді көрсету; алған білімдерін практикада қолдана білу және олардың кәсіптік-қолданбалы міндеттерді шешудегі мақсаты мен рөлін түсіну

Оқытушының аты-жөні: Шохинова А.М.

Пәннің аталуы: «Материалтану»

Пререквизиттер: Физика; Химия.

Постреквизиттер: Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары, Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы; Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдығы.

Мақсаты: Студенттерді металдық және бейметалл материалдар құрылымының теориялық негіздерімен, қорытпалардың кристалдану заңдылықтарымен, екілік және үштік жүйелердің күй диаграммаларымен, металл қорытпаларындағы фазалық түрлендірулердің негіздерімен, пластикалық деформация және қайта кристалдану кезінде құрылымның түзілуімен таныстыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Материалтанудың мәні мен міндеттері. Материалдардың құрамы, құрылымы мен қасиеттерінің өзара байланысы. Материалдардың сапасын бақылау. Материалдарды дайындау және пайдалану кезінде олардың қасиеттеріне әртүрлі факторлардың әсері.

Күтілетін нәтижесі: Металдардың атомды-кристалдық құрылысын, құймалардың күй диаграммаларды құру принциптерін білу және оларды практикада қолдану.

Оқытушының аты-жөні: Шохинова А.М.

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ ЖОҒАРЫ ОҚУ ОРНЫ КОМПОНЕНТІ

Пәннің циклы.	Модуль атауы	Пәннің аты	Кредит саны	Семестр
3 курс				
ПД	МТПП	Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы	5	6

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ ТАҢДАУ КОМПОНЕНТІ

Пәннің циклы.	Модуль атауы	Пәннің аты	Кредит саны	Семестр
3 курс				
		1 таңдау бойынша курс		
БП	ТТМ	Биохимия	5	5
	ТТМ	Микробиология	5	5
		2 таңдау бойынша курс		
БП	ТТМ	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары	5	5
	ТТМ	Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	5	5
		3 таңдау бойынша курс		
БП	ТТМ	Пәнаралық курс «Санитария және гигиена»	5	6
	ТТМ	Нутрициология	5	6
		4 таңдау бойынша курс		
БП	ТТМ	Пәнаралық курс "Мейрамхана ісі техникасының негіздері"	5	5

	ТТМ	Қызмет көрсету технологиясы және сервис	5	5
		5 таңдау бойынша курс		
БП	СТМ	Стандарттау және сертификаттау	5	5
	СТМ	Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау	5	5
		6 таңдау бойынша курс		
ПП	СТМ	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	5	6
	СТМ	Шикізат, материалдар мен тұтыну тауарлардың тауартануы	5	6
		7 таңдау бойынша курс		
БП	ЖБМ	Патенттану	5	5
	ЖБМ	Мейрамхана және қонақ үй бизнесі	5	5
		8 таңдау бойынша курс		
ПП	ЖБМ	Сала кәсіпорындарын жобалау	5	6
	ЖБМ	Пәнаралық курс "Азық-түлік өнімдерінің өндірісін басқару және экономика"	5	6

1 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Биохимия»

Пререквизиті: Химия

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісіті ұйымдастыру; Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау

Мақсаты: Тірі материяны түзуші, тіршілік процестеріндегі қосылыстардың құрылуын айқындайтын негізгі тәсілдерді, әдістер мен критерийлерді қолдану дағдыларын бойға сіңіру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Биохимия туралы тұтас түсініктің қалыптасуы: жасушаның құрылымдық ұйымдастырылуы. Ақуыз. Ағзадағы құрылысы, қасиеттері, функциялары. Тамақтанудағы рөлі . Ағзаның химиялық құрамы. Тамақтанудың физиологиялық негіздері. Нуклеин қышқылдары. Ферменттер. Витаминдер. Көмірсулар. Тамақтанудың құрылысы, қасиеттері, маңызы. Липидтер және олардың алмасуы. Зат және энергия алмасуының жалпы заңдылықтары.

Күтілетін нәтижесі: Теориялық білімді практикада қолдана білуі, биохимиялық эксперимент жүргізудің практикалық дағдыларын игеруі керек.

Оқытушының аты-жөні: Исабаева Г.М.

Пәннің атауы: «Микробиология»

Пререквизиті: Химия

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісіті ұйымдастыру; Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау.

Мақсаты: Студенттерді биосфера компоненттері мен микроорганизмдердің қазіргі заманғы тазарту жүйелерін және қоршаған ортаны басқарудағы қалдықсыз технологияларды жасаудағы өзара әрекеттесу заңдылықтарымен таныстырады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Микроорганизмдердің негізгі морфологиялық, физиологиялық және экологиялық сипаттамаларын және олардың жіктелуін, сондай-ақ биосфераның жаһандық циклдерінде микробтық бірлестіктердің әсер ету механизмдерін және қоршаған орта факторларының микроорганизмдердің тіршілік әрекетіне әсерін зерттейді. Студенттерді табиғатты тиімді пайдаланудағы қазіргі заманғы тазалау жүйелерін және аз қалдықты технологияларды әзірлеуде биосфера компоненттерінің микроорганизмдермен өзара әрекеттесу заңдылықтарымен таныстырады.

Күтілетін нәтижесі: Микробиологияның теориялық және практикалық курсын өнімнің сапасын сақтауға және сақтау мерзімін ұзартуға мүмкіндік беретін жағдайларды талдау негізінде барынша толық меңгеруге қол жеткізу.

Оқытушының аты-жөні: Елеусинова Г.М.

2 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары»

Пререквизиттер: Физика; Математика

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісіті ұйымдастыру; Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау

Мақсаты: Қазіргі жағдайда кең инженерлік көзқарасы бар мамандарды дайындау.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тамақ өнеркәсібіндегі процестер мен аппараттар. Процестер мен аппараттарды модельдеу. Гидравликалық машиналар. Гидромеханикалық процестер. Механикалық процестер. Жылу процестері. Массаалмасу процестері. Тамақ өнімдерін өңдеу әдістері.

Күтілетін нәтижесі: Студент аппараттардың түрлерін, құрылымын; аппаратты ұтымды құру негіздерін; жұмыс денелерінің негізгі техникалық қасиеттерін; процестердің қасиеттерін және олардың тамақ өнімдеріне әсерін және тамақ өнімдері мен шикізатты сипаттайтын негізгі қасиеттері, тамақ технологиясының негізгі процестерінің кинетикалық заңдылықтары, аппараттарды есептеудің жалпы принциптері және оларға қойылатын талаптар, процестерді модельдеу туралы білуі керек. Сондай-ақ, зерттеу кезінде тамақ өнеркәсібінде қолданылатын құрылғылардың маңызы, сондай-ақ процестердің мәні және олардың сипаттамасы туралы түсінік болуы керек.

Оқытушының аты-жөні: Абзалбек М.С.

Пәннің атауы: «Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері.

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру; Азық-түлік өнімдерінің өндірісін басқару және экономика.

Мақсаты: Студенттерді тамақ өндірістері мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтарын пайдаланумен байланысты өндірістік-техникалық, жобалық және зерттеу қызметіне дайындау.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тамақ өнімдерінің машиналық технологияларын ұйымдастыру. Ауыл шаруашылығы шикізатын компоненттерге бөлшектеу жолымен тамақ өнімдерін өндіруге арналған технологиялық желілер. Ауыл шаруашылығы шикізаты компоненттерінен жинау жолымен тамақ өнімдерін өндіруге арналған технологиялық желілер. Ауыл шаруашылығы шикізатын аралас қайта өңдеу жолымен тамақ өнімдерін өндіруге арналған технологиялық желілер.

Күтілетін нәтижесі: Азық-түлік өндірісінің технологиялық жабдықтарының құрылымы мен жұмыс принциптерін, оның жіктелуін, пайдалану ерекшеліктерін, ағынды желілерді құру кезінде жабдықты құрастырудың инженерлік негіздерін білу, жұмыс істеп тұрған кәсіпорын жағдайында жабдықтың жұмыс режимін сақтау бойынша техникалық құжаттаманы әзірлеу; жұмысты ұтымды және қауіпсіз жүргізу бойынша негізгі талаптар.

Оқытушының аты-жөні: Абзалбек М.С.

3 таңдау бойынша курс

Пәнаралық курс «Санитария және гигиена»

Пререквизиттер: Химия.

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісіті ұйымдастыру; Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау.

Мақсаты: Студенттерге адам организмне және қоғамдқ денсаулыққа факторлар мен жағдайлардың (табиғи және әлеуметтік) әсер етуінің теориялық білімін беру. Гигиенамен негізделген еңбек, тұрмыс, демалыс жағдайларын жақсартуға бағытталған

нормативтерді, санитарлық ережелерді және ұсыныстарды практикалық қолдану мақсатын үйрету.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Шикізатқа және дайын тамақ өнімдеріне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы гигиена және санитария. Тағам өнімдерін өндіру және саудадағы санитария және гигиена. Тауарларды сертификаттау схемаларындағы санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормативтер.

Күтілетін нәтижесі: Бакалавр тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарындағы санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормаларды; қолданыстағы санитарлық-гигиеналық ережелерді, қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы және азық-түлік тауарларын сертификаттау схемаларындағы нормаларды білуі тиіс

Оқытушының аты-жөні: Әуез Ж.К., Елеусинова Г.М.

Пәннің атауы: Пәнаралық курс «Нутрициология»

Пререквизиттер: Химия

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісіті ұйымдастыру; Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау

Мақсаты: Рационалды, диеталық, емдік және профилактикалық тамақтану негіздерін, оларды әзірлеу және қолдану принциптерін, практикалық дағдыларды және барлық кезеңдердегі санитарлық-эпидемиологиялық қауіп факторларын талдау қабілетін білетін тағам гигиенасы саласындағы бакалаврларды, жоғары білікті мамандарды дайындау. тамақ өнімдерін өндіру, сақтау, тасымалдау және өткізу және тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында инспекциялық, қадағалау және сараптамалық функцияларды жүзеге асырады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тағам гигиенасының әр түрлі аспектілерімен тығыз байланысты сұрақтарды зерттеу: азық-түлік құрамы, тамақ ішу процесі, тағамның әр түрлі түрлерінің өзара әрекеттесуі, қандай да бір өнімдердің ағзаға әсері.

Күтілетін нәтижесі: Бакалавр гигиеналық ережелер мен тамақтану нормаларын білуі керек; тамақтану гигиенасы мәселелері

Оқытушының аты-жөні: Абзалбек М.С.

4 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Мейрамхана ісі техникасының негіздері»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру, Экономика және азық-түлік өнімдерін өндіруді басқару.

Мақсаты: Білім алушыларда технологиялық процестерді техникалық іске асыру, технологиялық жабдықтарды әрі қарай зерттеу және оны ұтымды пайдалану шарттары, жоғары сапалы өнім шығару, сонымен қатар оны одан әрі жетілдіру тенденциялары үшін қажетті мейрамхана техникасы саласындағы білім беру, терең теориялық білім қалыптастыру, теорияны практикамен байланыстыра білу, шешімдерді айқындайтын негізгі тәсілдерді, әдістер мен критерийлерді қолдану дағдыларын бойға сіңіру болып табылады

Курстың қысқаша сипаттамасы: Мейрамхана ісі техникасы саласындағы білімді қалыптастыру: жабдықтарды жіктеу. Машина бөлшектері. Электр қондырғылары. Тамақ өнімдерін механикалық өңдеуге арналған жабдықтар. Көкөністерді өңдеуге арналған машиналар. Ет пен балықты өңдеуге арналған машиналар мен механизмдер. Тамақ өнімдерін жылумен өңдеуге арналған жабдық.

Күтілетін нәтижесі: Технологиялық жабдықтардың құрылымын және қолданылатын жабдықтардың сипаттамаларын, машиналарды есептеу және зерттеу әдістерін білу; берілген технологиялық жағдайлар үшін технологиялық жабдықтар мен автоматика аспаптарын таңдауды жүзеге асыру.

Оқытушының аты-жөні: Әуез Ж.К.

Пәннің атауы: «Қызмет көрсету технологиясы және сервис»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру, Экономика және азық-түлік өнімдерін өндіруді басқару.

Мақсаты: Келушілерге қызмет көрсету әдістері мен нысандарын зерделеу, асхана ыдыстарының сервизі мен жуу жұмысын ұйымдастыру, асхана ыдыстарының, аспаптарының, асхана іш киімдерінің түрлерін және олардың сипаттамаларын анықтау.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Қызмет көрсету және сервис технологиясы саласында білімді қалыптастыру: мінездеме және қызмет тұжырымдамасы. Мейрамханалық бизнес. Даму ерекшеліктері. Меню және шарап картасы: мейрамхананың маркетингтік қаруы. Мейрамхана жабдығы. Асхана ыдысы, аспаптар, асхана киімі. Сауда үй-жайларын қызмет көрсетуге дайындау. Үстелдерді қою және клиенттерге қызмет көрсету.

Күтілетін нәтижесі: Болашақ мамандардың келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру ережелерін меңгеруге ықпал ететін "Қызмет көрсету технологиясы және сервис" пәнінің әдістемесін меңгеру.

Оқытушының аты-жөні: Жар Ж.Ж.

5 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Стандарттау және сертификаттау»

Пререквизиттер: Физика; Химия; Математика.

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісіті ұйымдастыру, Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы

Мақсаты: Қазақстан Республикасындағы стандарттаудың және сертификаттаудың негізгі принциптері мен ережелері, сертификаттаудың қолданылу салалары, сәйкестікті растау сұлбалары мен жүйелері, өнімдер мен қызметтердің сәйкестігін растау жүргізу ережелері мен тәртібі, стандарттау мен сертификаттауды ғылыми-техникалық қамтамасыз ету, сапа жүйелерінің сәйкестігін растау ережелері мен тәртібі туралы білімді қалыптастыру болып табылады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Өнім және қызмет көрсетудің сапасы және қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі стандарттаудың рөлі. Ұлттық стандарттау жүйесі. Тұтынушылардың құқықтарын қорғау қызметіндегі стандарттау. Стандарттау бойынша құжаттар. Сертификаттау дамуының жай-күйі және негізгі үрдістері. Сертификаттау саласындағы ҚР заңнамасының құрылымы мен негізгі ережелері.

Күтілетін нәтижесі: Азық-түлік өнімдерінің ассортиментін, шикізатқа, жартылай фабрикаттарға және дайын өнімге, еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жүйесіне қойылатын нормативтік құжаттардың талаптарын білуін көрсетеді. Өндірілетін өнімдер мен қызметтердің сапасын нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін бақылауды жүзеге асырады, ақаудың себептерін талдайды, олардың алдын алу бойынша іс-шараларды әзірлейді.

Оқытушының аты-жөні: Ерубаева Д.Ш.

Пәннің атауы: «Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау»

Пререквизиттер: Химия

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісіті ұйымдастыру; Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы

Мақсаты: Өнімдер мен қызметтердің сәйкестігін растау саласында болашақ түлектердің кәсіби құзыреттілігін қалыптастыру болып табылады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Сәйкестікті растау рәсімі. Өнімдер мен қызметтерді сертификаттаудың нормативтік-құқықтық негіздері. Қазақстан Республикасында өнімді

сертификаттауды жүргізу тәртібі. ЕАЭО өнімнің сәйкестігін растау. Сапа менеджменті жүйелерін сертификаттау. Қызметтерді сертификаттау.

Күтілетін нәтижесі: Сәйкестікті растау саласындағы негізгі ұғымдар мен анықтамаларды меңгеру және өнімдер мен қызметтерді сертификаттау схемаларын таңдау әдістемесін меңгеру. Өндірілетін өнімдер мен қызметтердің сапасын нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін бақылауды жүзеге асыру.

Оқытушының аты-жөні: Закирова Н.А.

6 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Азық-түлік өнімдерінің тауартануы».

Пререквизиттер: Химия, Физика, Математика.

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру, Экономика және азық-түлік өнімдерін өндіруді басқару, Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау.

Мақсаты: Азық-түлік өнімдерін есептеу және пайдалану кезінде қажетті теориялық және практикалық дағдыларды игеру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Азық-түлік өнімдерінің тауартану саласындағы білімді қалыптастыру: тауартанудың теориялық негіздері. Азық-түлік тауарларының сапасын бағалау әдістері. Астық тауарлары. Жаңа піскен және қайта өңделген көкөністер. Жаңа піскен және өңделген жемістер. Тағамдық майлар. Сүт және сүт өнімдері. Ет және ет тауарлары. Балық және балық тауарлары. Жұмыртқа және жұмыртқа тауарлары. Алкогольді, алкогольсіз және алкогольсіз сусындар.

Күтілетін нәтижесі: Азық-түлік тауарларының жіктелуі мен номенклатурасын және тұтынушылық қасиеттерін білу және түсіну, Стандарттау, сертификаттау сапасын анықтау әдістерін меңгеру. Тауар қозғалысын, тауарларды есепке алуды дұрыс ұйымдастыра білу, халықтың қажеттіліктерін зерттеу, тауарлар мен шикізаттың жоғалу себептерін анықтау, сауда кәсіпорнының кірістілігін арттыру.

Оқытушының аты-жөні: Жар Ж.Ж.

Пәннің атауы: «Шикізат, материалдар мен тұтыну тауарлардың тауартануы»

Пререквизиттер: Химия; Физика; Математика.

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру, Экономика және азық-түлік өнімдерін өндіруді басқару, Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау.

Мақсаты: Азық-түлік өнімдерінің ассортиментін, жіктелуін және сапасына қойылатын талаптарды зерделеу.

Курстың қысқаша сипаттамасы Шикізаттарды, материалдарды және тұтыну тауарларын тауартану саласында теориялық және практикалық дағдыларды меңгеру: тұтынушылық қасиеттері. Ассортименті. Сапаға қойылатын талаптар.

Күтілетін нәтижесі: Студенттердің ассортиментті жіктеу және тұтыну тауарларының сапасына қойылатын талаптар туралы білімдерін қалыптастыру.

Оқытушының аты-жөні: Абзалбек М.С.

7 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Патенттану»

Пререквизиттер: Құқық негіздері.

Постреквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің өндірісін басқару және экономика.

Мақсаты: Интектуалдық меншік құқығын қорғау Концепциясын жүзеге асыру бағдарламасы мен Қазақстан Республикасында жүргізіліп жатқан инновациялық-индустриялық саясат еліміздің өнеркәсібін қазіргі технологиялар негізінде экспорттың шикізаттық бағыттылығын өзгерту және бәсекелестікке қабілетті экспорттық өнімдер

шығару мақсатында модернизациялау қажеттігін анықтайды.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Өнеркәсіптік меншік объектілерін құқықтық қорғау бойынша білімді қалыптастыру және дағдыларды игеру. Өнеркәсіпте патенттерді, ноу-хауды қолдану ерекшеліктері. Патенттік зерттеулер. Зияткерлік меншік.

Күтілетін нәтижесі: Студент патенттік құқығының құрылу және даму тарихын, ҚР патенттанудың қазіргі жағдайы туралы, шет елдегі патенттану туралы білу қажет.

Оқытушының аты-жөні: Закирова Н.А.

Пәннің атауы: «Мейрамхана және қонақ үй бизнесі»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісіті ұйымдастыру; Азық-түлік өнімдерінің өндірісін басқару және экономика.

Мақсаты: Білім алушыларда қонақ үй және мейрамхана бизнесі туралы тұтас түсінік қалыптастыру, қонақжайлылық индустриясындағы бизнесті ұйымдастырудың ерекшеліктерін қарастыру және мейрамхана және қонақ үй бизнесі негіздері бойынша терең теориялық білім қалыптастыру, теорияны практикамен байланыстыра білу, шешімдерді айқындайтын негізгі тәсілдерді, әдістер мен критерийлерді қолдану дағдыларын бойға сіңіру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: "Мейрамхана және қонақ үй бизнесі" курсы мейрамхана және қонақ үй бизнесінің дамуының теориялық және қолданбалы мәселелерін қарастыруға бағытталған. Студенттер мейрамхана-қонақ үй бизнесін жоспарлау мен ұйымдастырудың негізгі принциптері мен функцияларын қарастырады, өзінің болашақ кәсіби қызметінде білімді қолданудың практикалық іскерліктері мен дағдыларын қалыптастырады. Пәнді оқытудың мақсаты – студенттерде қонақ үй бизнесі туралы тұтас түсінік қалыптастыру, туристік индустрияны және оның құрамдас бөлігін-әлемнің жекелеген елдері мен аймақтарындағы қонақ үй бизнесін дамыту факторларын қарастыру.

Күтілетін нәтижесі: Мейрамхана және қонақ үй бизнесін ұйымдастырудың теориялық негіздерін меңгеру; қонақжайлылық кәсіпорындарының эволюциясын, қонақ үй өнімінің элементтерін, қонақүйлердің басқару объектісі ретіндегі сипаттамалары мен ерекшеліктерін, қонақ үйлердің жіктелуін білу; қонақ үй қызметінің маңызды тұжырымдамаларын, тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсету үдерістерін басқару мәселелерін, қызмет көрсету сапасы мен мәдениетін, қонақ үй персоналын басқару схемаларын, сондай-ақ басқарушылық шешімдерді қабылдау және іске асыру технологияларын меңгеру.

Оқытушының аты-жөні: Блялова А.К.

8 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Сала кәсіпорындарын жобалау»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері

Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісіті ұйымдастыру; Азық-түлік өнімдерінің өндірісін басқару және экономика

Мақсаты: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалаудың ұйымдары мен кезеңдері, үлгілік және жеке жобалаудың мазмұны туралы студенттердің нақты түсінігі; техникалық-экономикалық негіздеменің тәртібін терең түсіну; қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының желісін дамыту принциптері; анықтамалық және нормативтік әдебиеттерді қолдануды үйрену.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын ұйымдастыру және жобалау кезеңдері туралы білімді жүйелеу: тамақтандыру кәсіпорындарын жобалауды ұйымдастыру, құрамы, мазмұны, жобалардың түрлері. Жобалау кезеңдері. Құрылыс нормалары мен жобалау ережелері. Қоғамдық тамақтанудағы негізгі қорларды толықтыру түрлері. Жобалауды автоматтандыру жүйесі. Жобалау талаптарын ескере отырып, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жіктелуі.

Күтілетін нәтижесі: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау туралы тұтас білім жүйесін қалыптастыру.

Оқытушының аты-жөні: Абзалбек М.С.

Пәннің атауы: «Азық-түлік өнімдерін өндірісін басқару және экономика»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері, Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындары кәсіпорындарының ұйымдық-құқықтық нысандары. Өндірісті басқару. Кәсіпорын персоналын басқару. Кәсіпорынның пайдасы мен рентабельділігін басқару. Кәсіпорын қызметінің тиімділігін бағалау.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындары кәсіпорындарының ұйымдық-құқықтық нысандары. Өндірісті басқару. Кәсіпорын персоналын басқару. Кәсіпорынның пайдасы мен рентабельділігін басқару. Кәсіпорын қызметінің тиімділігін бағалау.

Күтілетін нәтижесі: Экономика саласындағы білім мен түсінушілікті көрсету, кәсіби деңгейде білім мен түсініктерді қолдану, дәлелдер әзірлеу және өндіріс саласы экономикасының мәселелерін шешу.

Оқытушының аты-жөні: Кулжанбекова А.С., Жар Ж.Ж.

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ ТАҢДАУ КОМПОНЕНТІ

Пән циклы	Модуль атауы	Пәннің аталуы	Кред саны	Семестр
		4 курс		
		1 таңдау бойынша курс		
ПП	СТМ	Техникалық реттеудің негіздері	5	7
	СТМ	Қауіпсіздік және еңбекті қорғау стандарттары	5	7
		2 таңдау бойынша курс		
ПП	ЖБМ	Пәнаралық курс «Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру»	5	7
	ЖБМ	Сапа менеджментінің экономикасы	5	7
		3 таңдау бойынша курс		
ПП	ТӨТМ	Ұлттық және шетел ас үйі технологиясының ерекшеліктері	6	7
	ТӨТМ	Емдік тамақтану технологиясы негіздері	6	7
		4 таңдау бойынша курс		
ПП	ТӨТМ	Балалар тамақтану технологиясы	6	7
	ТӨТМ	Функционалдық тамақтану технологиясы	6	7
		5 таңдау бойынша курс		
БП	СБМ	Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау	6	7
	СБМ	Тауарлар және қызмет көрсетудің сапасын сараптау	6	7
		6 таңдау бойынша курс		
ПП	СБМ	Сапа жүйелері	5	7
	СБМ	Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау	5	7

1 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Техникалық реттеудің негіздері»

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба)

Мақсаты: Қазіргі заманғы отандық және шетелдік техникалық реттеудің тәжірибесі саласындағы кәсіби құзіреттілігін қалыптастыру болып табылады.

Курстың қысқаша сипаттамасы Техникалық реттеудің міндеттері, мақсаттары мен принциптері. Техникалық реттеу объектілері. Техникалық регламенттердің талаптары. Техникалық регламенттерде белгіленген талаптардың сақталуын мемлекеттік бақылау. Техникалық реттеу бойынша жұмыстарды ұйымдастыру.

Күтілетін нәтижесі: Техникалық реттеудің негізгі ұғымдарын білу және түсіну; техникалық реттеу саласындағы терминологияны, ұлттық және халықаралық стандарттарды техникалық реттеудің дәлелдеу базасы ретінде, өнім қауіпсіздігі жөніндегі техникалық регламенттерді пайдалана білу; нормативтік құжаттаманы жүйелендірілген талдау негізінде аргументация құру.

Оқытушының аты-жөні: Ерубаева Д.Ш.

Пәннің атауы: «Қауіпсіздік және еңбекті қорғау стандарттары»

Пререквизиттер: Химия.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Қауіпсіздік және еңбекті қорғау менеджменті жүйесі, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйесі және экологиялық менеджмент саласында кәсіби құзыреттілікті қалыптастыру болып табылады.

Курстың қысқаша сипаттамасы Кәсіби қауіпсіздік және еңбекті қорғау менеджменті жүйесі, тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесі және экологиялық менеджмент саласындағы басқару. Құжатталған ақпарат.

Күтілетін нәтижесі: Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі заңнамалық актілер, ҚР СТ ISO 45001-2019 бойынша менеджмент жүйесінің құжаттамасы, ҚР СТ ISO 45001-2019 бойынша жүйені енгізу және оның жұмыс істеуі туралы; жұмыстарды орындау аймағындағы қызметкерлердің денсаулық жағдайы мен қауіпсіздігіне әсер ететін жағдайлар мен факторлар туралы; HACCP құжаттау рәсімі туралы, техникалық регламенттердің мазмұны мен ерекшеліктерін талдай білу және олардың қолданылуын меңгеру.

Оқытушының аты-жөні: Ерубаева Д.Ш.

2 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: Пәнаралық курс «Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру»»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері, Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Студенттердің қоғамдық тамақ кәсіпорындары ұйымы туралы ұғымды толық игеру және дара кәсіпорын ұстауының; техника - экономикалық негіздеу тәртібін терең меңгеру; қоғамдық тамақ кәсіпорындары салаларының принциптерін дамыту; мерекелік шараларды ұйымдастыру ережелерін үйрену.

Курстың қысқаша сипаттамасы: ҚТК жіктелуі. ҚТК жабдықтауды ұйымдастыру. Қойма және ыдыс шаруашылығын ұйымдастыру. Өндірісті жедел жоспарлау және технологиялық құжаттама. Өндіріс құрылымы. Қосалқы үй-жайлардың, тарату және дайын өнімнің бракераж жұмыстарын ұйымдастыру. Еңбекті ұйымдастыру және нормалау.

Күтілетін нәтижесі: Студенттердің қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнында өндірісті ұйымдастыру туралы алған білімдері ББ тиімділігін арттырады, ол өндірісті қарқындатудың

жалпы қағидаттарына – материалдық және еңбек ресурстарының ең аз шығындарымен жоғары нәтижелерге қол жеткізуге негізделген.

Оқытушының аты-жөні: Жар Ж.Ж.

Пәннің атауы: «Сапа менеджментінің экономикасы»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері, Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба)

Мақсаты: Студенттерде тиімді басқару шешімдерін қабылдау үшін сапа менеджменті саласында білім мен дағдылар кешенін қалыптастыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Сапа менеджменті экономикасы саласындағы білімді жүйелендіру: сапа басқару объектісі ретінде, бәсекеге қабілеттілік және сапа, сапаны қамтамасыз етуге арналған шығындарды басқару, сапаға арналған шығындарды есепке алу, жаңа өнімнің сапасын басқару, ақаудың және одан болатын шығындардың экономикалық талдауы, өнім сапасының экономикалық тиімділігі.

Күтілетін нәтижесі: Менеджменттің теориялық және методологиялық негізі және басқару шешімдердің тиімділігі туралы студенттердің білімін қалыптастыру.

Оқытушының аты-жөні: Джазыкбаева Б.К.

3 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Ұлттық және шетел ас үйі технологиясының ерекшеліктері»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері; Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба)

Мақсаты: Студенттердің тағам дайындаудың теориялық және практикалық негіздеріне, гастрономиялық әдет-ғұрыптарын, әлемнің әртүрлі халықтарының ұлттық тағамдарының талғамдары мен өзіне тән ерекшеліктерін қалыптастыруға қатысты мәселелерді меңгеруі, т.б. студенттерде кәсіби құзіреттілікті қалыптастырады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Әлемнің әр түрлі халықтарының ұлттық асүйінің ерекшеліктері: ұлттық және шетелдік асүйдің халық мәдениетін дамытудағы рөлі. Қазақ ұлттық тағамдары. Жақын шетел халықтарының асүйлері. Асүйдің ерекшеліктері және еуропа елдерінің аспаздық артықшылықтары.

Күтілетін нәтижесі: Студент әртүрлі халықтардың тағамдарын дайындаудың ерекшеліктері мен дәстүрлерін білуі керек.

Оқытушының аты-жөні: Жар Ж.Ж.

Пәннің атауы: «Емдік тамақтану технологиясы негіздері»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері; Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба)

Мақсаты: Студенттерде кәсіби құзыреттілік пен адам денсаулығын сақтау және нығайту туралы жалпы түсініктерді қалыптастыру, бұл теңгерімді тамақтанусыз мүмкін емес, өйткені диетаны үнемі бұзу өмірлік маңызды функциялардың патологиялық өзгерістеріне әкеледі. Дәл осы іргелі әсер әртүрлі ауруларды емдеу және алдын алу үшін диеталық терапияны - клиникалық тамақтануды қолданудың негізі болып табылады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Емдік тамақтану өнімдерін технологиясы саласында білімді қалыптастыру: Диетотерапия қағидалары. Емдік тамақтану түрлері. Диеталық тағамдар технологиясының ерекшелігі. Жүктілік және бала емізу кезіндегі тамақтану. Геронтологиялық тамақтану**Күтілетін нәтижесі:** Студент диеталық тағамның негізін, ем болатын тағамның қазіргі таңдағы технологияларын білу қажет.

Оқытушының аты-жөні: Абзалбек М.С.

4 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Балалар тамақтану технологиясы»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері; Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба)

Мақсаты: Балаларға арналған және функционалдық тамақ өнімдерін өндіру технологиясының білімдері мен ерекшеліктерін меңгеру, көкөніс, дәнді дақылдарды, сондай-ақ балаларға арналған экологиялық таза ет, сүт, балық шикізатын өндірудің арнайы агротехникасы мен технологиясын әзірлеу. өнімнің сапасын арттыру мақсатында әртүрлі жас топтары.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Балалар қоспасын дайындаудың жалпы технологиялық процесі. Балалар тамақтануының консервілерін өндіру технологиясы. Сүт негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Көкөніс негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Дақыл негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Ет және балық негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Шикізатқа, қаптамаға, сақтауға қойылатын талаптар.

Күтілетін нәтижесі: Студент өндірістің қазіргі жағдайы мен даму перспективаларын, балалар тағамы өнімдерінің технологиясын білуі керек.

Оқытушының аты-жөні: Абзалбек М.С.

Пәннің атауы: «Функционалдық тамақтану технологиясы»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері; Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба)

Мақсаты: Функционалды тамақ өнімдерін өндірудің теориялық және практикалық негіздерін меңгеру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Қазақстан халқының дұрыс тамақтануы саласындағы мемлекеттік саясат. Функционалдық тамақтану өнімдерінің жіктелуі. Тамақ өнімдерін микронутриенттермен байытудың ғылыми қағидалары. Тамақ өнімдерін дәрумендендіру. Функционалдық тамақтану өнімдері технологиясының ерекшеліктері.

Күтілетін нәтижесі: Студент ұзақ мерзімді функционалды өнімдерді өндірудің теориялық негіздерін білуі керек, ұзақ мерзімді функционалды өнімдерді өндірудің технологиялық процестерін талдай білуі керек

Оқытушының аты-жөні: Малдыбаева М.Н.

5 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері, Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Студенттерге шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау саласында кәсіби құзыреттіліктерді меңгеруге қажетті шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын бақылау әдістерімен және мазмұнды ақпаратпен қамтамасыз ету.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Шикізат пен дайын азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау әдістерінің жіктелуі мен сипаттамасы. Нормативтік негізі. Бақылау жүргізу алгоритмі. Сапаны бақылаудағы сандық технологиялар. Сапаны бағалаудың әртүрлі әдістерін қолдану. Сапаны арттыру бойынша іс-шаралар.

Күтілетін нәтижесі: Курсты оқығаннан кейін студент стандарттармен жұмыс істей білуі керек және стандартты мәліметтер негізінде тауарлардың сапасын бағалай білуі керек.

Оқытушының аты-жөні: Жар Ж.Ж.

Пәннің атауы: «Тауарлар және қызмет көрсетудің сапасын сараптау»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері; Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Тауар сапасын анықтау үшін сараптау әдістері мен ережелерін оқыту

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тауар сапасын сараптау түсінігі және оның жіктелуі. Сараптаудың жалпы ережелері. Сараптау нәтижесін талдаудағы сандық технологиялар. Сарапшының біліктілік сипаттамасы. Тауар сапасын бағалау әдістері. Қызмет сапасын сараптау ерекшеліктері.

Күтілетін нәтижесі: Студент қазіргі таңдағы тауар және қызмет көрсетуді сараптау түрлерін білу керек.

Оқытушының аты-жөні: Жар Ж.Ж.

6 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Сапа жүйелері»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері; Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба)

Мақсаты: Өнеркәсіп салаларындағы, соның ішінде тамақ өнеркәсібіндегі кәсіпорындар мен ұйымдарда сапа жүйесін әзірлеу, құру және енгізу бойынша студенттердің кәсіби құзыреттіліктерін меңгеруден тұрады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: СМЖ мақсаттары мен міндеттері.Өнім сапасының факторлары. TQM концепциясы мен модельдері. СМЖ әзірлеу, енгізу, жұмыс істеу кезіндегі іс-қимыл тәртібі. Процесстерді басқару. Ақау себебтерін жою. CALS, ARIS-технологиялар.

Күтілетін нәтижесі: Студенттердің сапа менеджменті жүйесі саласындағы білімдерін қалыптастыру.

Оқытушының аты-жөні: Закирова Н.А.

Пәннің атауы: «Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау»

Пререквизиттер: Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері; Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Сынақтар мен бақылауды жоспарлау, ұйымдастыру және өткізу әдістерінің негізгі принциптері туралы, ғылыми-зерттеу жұмыстарын жүргізудің ұйымдастырушылық, әдістемелік және техникалық мәселелерін шешуде білімді практикалық-бағдарлы пайдалану үшін сынақ нәтижелерін өңдеу туралы, өндірісте өнімдерді анықтау және бақылау сынақтары туралы білімді қалыптастыру. әртүрлі салалар

Курстың қысқаша сипаттамасы: Сынаулар мен бақылауды жоспарлау, ұйымдастыру және жүргізу әдістерінің негізгі ережелері туралы білімді қалыптастыру: сынаулар мен бақылаудың міндеттері мен түрлері. Сынау технологиялық процесс ретінде. Сынақтарды дайындау және өткізу. Сынақтарды сертификаттау, сынау сапасының жүйесі. Сынауды автоматтандыру.

Күтілетін нәтижесі: Өнім сапасын қамтамасыз ету жүйесіндегі сынақтар міндеттері туралы; сынақтарды технологиялық, математикалық, әдістемелік, метрологиялық және ақпараттық қамтамасыз етудің қазіргі даму деңгейі туралы; сынақтар сапасын сертификаттау және жүйелері туралы түсінікке ие болу; механикалық, климаттық және биологиялық

факторлардың әсеріне сынақтар жүргізу әдістемесі мен технологиясын білу және пайдалана білу.

Оқытушының аты-жөні: Закирова Н.А.

Білім беру бағдарламасы бойынша
академиялық комитет төрағасы
магистр, аға оқытушы

Жар Ж.Ж.