

КАЗАХСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ ЖОҒАРЫ БІЛІМ МИНИСТРЛІГІ
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
THE MINISTRY OF SCIENCE AND HIGHER EDUCATION REPUBLIC OF KAZAKHSTAN

ҚОРҚЫТ АТА АТЫНДАҒЫ ҚЫЗЫЛОРДА УНИВЕРСИТЕТІ
КЫЗЫЛОРДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ КОРКЫТ АТА
KORKYT ATA KYZYLORDA UNIVERSITY

Келісілді
Жұмыс беруші Қызылорда облысының
кәсіпкерлер палатасының «Адами капиталды
дамыту» бөлімінің бастығы
Альназарова Г.Ш
«15» 04 2024 ж.

Келісілді
Жұмыс беруші «GOLD-STEEL» ЖШС өндіріс
менгерушісі Сулейменова А.А.
«17» 04 2024 ж.

Келісілді
Академиялық сапа жөніндегі комитет
төрағасы Н.Б.Мирманов
«19» 04 2024 ж.



KORKYT ATA
UNIVERSITY

Бекітемін
Академиялық мәселелер бойынша
Басқармасы Мүшесі-проректор
Т.М. Абдрашева
«16» 04 2024 ж.

Жоғары оқу орны компоненті және элективті пәндер каталогы Қорқыт Ата атындағы Қызылорда университетінің Ғылыми кеңесінде мақұлданып, бекітілген.

Хаттама № 17 «16» «04» 2024 ж.

Жоғары оқу орны компоненті және элективті пәндер каталогы /
Каталог вузовского компонента и элективных дисциплин/
Catalog of the university component and elective disciplines

Педагогика және дәстүрлі өнер институты / Институт педагогики и традиционного искусства / Institute of Pedagogy and Traditional Art
«Дизайн және технологиялар» БББ / ОП «Дизайн и технологии»/ EP «Design and technology»

6B07260 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасы / Образовательной программа: 6B07260 - Технология продовольственных продуктов /

Educational program: 6B07260 - Technology of food products

Оқуға түскен жылы/ Год поступления/ Year of admission: 2024 ж./г./y.

Жоғары оқу орны компоненті

Мо дуль №	Пән циклы/ цикл дисциплины/ cycle of discipline	Пән коды/ Код дисциплины/ Code of discipline	Пән атауы/ Наименование дисциплины/ Name of discipline	Кредит саны/КЗ/ Кол-во кредитов KZ/Number of credits KZ	Курсы/курс/course	Академиялық кезең/ Академический период/ Academic period	Бақылау түрі/ форма контроля/ form of control	Бақылаудың өту түрі (тест, жазбаша, ауызша,)/ вид контроля (тест, письменно, устно)/ type of control (test, written form, orally)	Пәннің сипаттамасы/ характеристика дисциплины/ characteristics of discipline: 1.Пререквизиттері/пререквизиты/ prerequisites 2. Постреквизиттері/постреквизиты/ postrekvizites 3. Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline 4. Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent 5. Құзыреттілігі/компетенции/competences 6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults	Бағдарлама жетекшісінің аты-жөні, ғылыми атағы, дәрежесі/ ф.и.о. руководителя программы, ученая степень, звание / name, surname of the instructor of program, scientific degree, rank
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1 курс / 1 курс / 1cours										
М3	БП ЖК/ БД ВК/ BD UC	Mat1201/ Mat1201/ Mat1201	Математика / Математика / Mathematics	5	1	1	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Математика (мектеп курсы) Математика (школьный курс) Mathematics (school course). 2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Автокад және автоматтандырылған жобалау жүйелері негіздері/Автокад и основы автоматизированных систем/ Autocad and the basics of automated systems 3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәнді оқытудың мақсаты- пәннің теориялық материалына кіретін жоғары математика бөлімдерінің негізгі ұғымдарын, заңдары мен теорияларын игеру, нақты мәселелерді шешу үшін зерттелген әдістер мен әдістерді қолдана білу. Математикалық интуицияны және студенттің болашақ мамандығына байланысты қолданбалы сипаттағы есептерді шешуде зерттелген математикалық әдістерді қолдана білуді дамыту. Студенттердің математикалық есептерді шешудің нақты дағдыларын қалыптастыру, шешімді іс жүзінде қолайлы нәтижеге жеткізу/ Целью изучения дисциплины является <u>овладение основными понятиями, законами и теориями разделов высшей математики, включенных в теоретический материал данной дисциплины, умение использовать изученные приемы и методы для решения конкретных задач. Развивать математическую интуицию и умение использовать изученные математические методы в решении задач прикладного характера, связанных с будущей специальностью студента. Формирование у студентов твердых навыков решения математических задач с доведением решения до практически приемлемого результата/ The purpose of studying the discipline is to master the basic concepts, laws and theories of the sections of higher mathematics included in the theoretical material of this discipline, the ability to use the studied techniques and methods to solve specific problems. To develop mathematical intuition and the ability to use the studied mathematical methods in solving applied problems related to the student's future specialty. Formation of students' solid skills in solving mathematical problems with bringing the solution to a practically acceptable result.</u>	Байкеева З.М. аға оқытушы Байкеева З.М старший преподаватель Bayekeeva Z.M Senior Lecturer

									<p>4. Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Жоғары математика бөлімдерінің негізгі ұғымдарын, заңдары мен теориялары жайында білімді қалыптастыру, нақты мәселелерді шешу үшін зерттелген әдістер мен әдістерді қолдана білуге үйрету. Математикалық интуицияны және қолданбалы сипаттағы есептерді шешуде зерттелген математикалық әдістерді қолдана білуге үйрету. Студенттердің математикалық есептерді шешудің нақты дағдыларын қалыптастыру, шешімді іс жүзінде қолайлы нәтижеге жеткізу/ Формирование знаний об основных понятиях, законах и теориях разделов высшей математики, обучение умению применять изученные методы и приемы для решения конкретных задач. Учить применять математическую интуицию и изученные математические методы при решении задач прикладного характера. Формирование у студентов специфических навыков решения математических задач, доведение решения до практически приемлемого результата/ Formation of knowledge about the basic concepts, laws and theories of higher mathematics sections, training in the ability to apply the studied methods and techniques to solve specific problems. To teach to apply mathematical intuition and the studied mathematical methods in solving problems of an applied nature. Formation of students' specific skills in solving mathematical problems, bringing the solution to a practically acceptable result.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Жоғары математика бөлімдерінің негізгі ұғымдарын, заңдары мен теорияларын білуі тиіс, әрі математикалық интуицияны және қолданбалы сипаттағы есептерді шешуде зерттелген математикалық әдістерді қолдана білуі тиіс/ Знать основные понятия, законы и теории разделов высшей математики, уметь применять математическую интуицию и изученные математические методы при решении задач прикладного характера/To know the basic concepts, laws and theories of sections of higher mathematics, to be able to apply mathematical intuition and studied mathematical methods in solving problems of an applied nature.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы болашақ мамандығына байланысты қолданбалы сипаттағы есептерді шешуде зерттелген математикалық әдістерді қолдана біледі/Обучающийся умеет применять изученные математические методы при решении задач прикладного характера в зависимости от будущей профессии/The student will use well-studied mathematical methods when solving the task of applying character in the future profession.</p>	
M3	БП/ЖК/ БД/БК/ BD/UC	Fiz1202/ Fiz1202/ P1202	Физика / Физика / Physics	5	1	2	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Физика (мектеп курсы)/Физика (школьный курс)/ Physics (school course).</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Жылу техникасы/ Теплотехника/ Heat engineering, Азық түлік өндірісінің процесстері және аппараттары/ Процессы и аппараты производства продовольственных продуктов/ Processes and apparatus of food production</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Студенттердің көзқарасын, қазіргі заман физикасының көмегімен әлем бейнесінің сипатын көрсете білу қабілеттілігін және ғылыми көзқарасын қалыптастыру. Кинематика, материалдық нүктенің және қатты дененің динамикасы. Сақталу заңдары. Арнайы салыстырмалық теориясының элементтері. Тұтас орталар механикасының элементтері, Тербелістер мен толқындар/ Формирование единого научного и физического образа мира в</p>	Дилмаханова М. п.ғ.м., аға оқытушы Дилмаханова М. м.п.н., старший преподаватель Dilmakhanova M. master of pedagogical sciences, Senior Lecturer

умах студенттерді білімдерін жаңартуға және өзін-өзі дағдыландыруға бағытталған. Студенттерді физика заңдары мен заңдарымен таныстыруға және оларды практикада қолдануға бағытталған. Студенттерді физика заңдары мен заңдарымен таныстыруға және оларды практикада қолдануға бағытталған. Студенттерді физика заңдары мен заңдарымен таныстыруға және оларды практикада қолдануға бағытталған.

4. Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent:Пән арқылы кинематика, материалдық нүктенің және қатты дененің динамикасы, сақталу заңдары, арнайы салыстырмалық теориясының элементтері, тұтас орталар механикасының элементтері, тербелістер мен толқындар жайында теориялық білімді қалыптастырады/ Дисциплина формирует теоретические знания о кинематике, динамике материального и твердого тела, законах сохранения, элементах специальной теории относительности, элементах механики целых сред, колебаниях и волнах/ The discipline forms theoretical knowledge about kinematics, dynamics of a material and solid body, conservation laws, elements of special relativity theory, elements of mechanics of whole media, vibrations and waves.

5.Құзыреттілігі/компетенции/competences:Білім алушылар табиғи құбылыстарды тану үшін физиканың негізгі ұғымдары мен заңдарымен танысады әрі қазіргі заман физикасының көмегімен әлем бейнесінің сипатын көре білу қабілеттілігіне ие болады әрі ғылыми көзқарасы қалыптасады/ Обучающиеся знакомятся с основными понятиями и законами физики для познания природных явлений, приобретают способность видеть характер картины мира с помощью современной физики, формируются научные представления/ Students get acquainted with the basic concepts and laws of physics for the knowledge of natural phenomena, acquire the ability to see the nature of the picture of the world with the help of modern physics, scientific ideas are formed.

6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Физиканың негізгі ұғымдары мен заңдары жайындағы игерген теориялық білімдерін постреквизиттік пәндерде және болашақ мамандығына байланысты іс жүзінде қолдана біледі/ Умеет применять полученные теоретические знания по основным понятиям и законам физики на практике в постреквизитных дисциплинах и в зависимости от будущей профессии/ Is able to apply the acquired theoretical knowledge on the basic concepts and laws of physics in practice in post-visa disciplines and depending on the future profession.

М3	БП ЖК/ БД ВК/ BD UC	AFCh 1203/ AFCh 1203/ APCh 1203	Аналитикал ық және физколлоидт і химия/ Аналитическ ая и физколлоидн ая химия/ Analytical and physcolloid chemistry	6	1	2	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites:Химия (мектеп курсы)/Химия (школьный курс)/ Chemistry (school course)</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Тамақ өндірістерін микробиологиялық бақылау/ Микробиологический контроль пищевых производств/Microbiological control of food production</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Аналитикалық және физколлоидті химия элементтерінің құрамын біледі және құрамдық сапасын анықтай алады."Аналитикалық және физколлоидты химия" пәні-бұл химиялық элементтерді немесе заттардың құрамына кіретін элементтер тобын анықтау мақсатында заттардың химиялық құрамы мен құрылымын зерттейтін химия бөлімдерін қамтитын күрделі пән. Білім алушылардың физиканың теориялық және эксперименттік әдістерін қолдана отырып, химиялық құбылыстарды зерттейтін және адамның күнделікті өмірде және кәсіби қызметте осы құбылыстарды практикалық қолдана отырып, құрылымның жалпы заңдары негізінде химиялық заттардың құрылымдары мен түрлендірулерін зерттеу арқылы меңгеруін қамтамасыз етеді/Знает состав элементов аналитической и физколлоидной химии и может определять составные качества Дисциплина "Аналитическая и физколлоидная химия" - это комплексная дисциплина, включающая разделы химии, изучающие химический состав и структуру веществ с целью определения химических элементов или групп элементов, входящих в состав веществ; изучающие дисперсные системы и поверхностные явления, возникающие на границе раздела фаз; изучающие структуры и превращения химических веществ на основе общих законов строения, исследующие химические явления с помощью теоретических и экспериментальных методов физики и практического использования этих явлений человеком в быту и профессиональной деятельности/Knows the composition of the elements of analytical and physicolloid chemistry and can determine the composite qualities.The discipline "Analytical and physicolloid chemistry" is a complex discipline that includes sections of chemistry that study the chemical composition and structure of substances in order to determine chemical elements or groups of elements that make up substances; studying dispersed systems and surface phenomena that occur at the interface of phases; studying the structures and transformations of chemical substances on the basis of general laws of structure, investigating chemical phenomena using theoretical and experimental methods of physics and the practical use of these phenomena by a person in everyday life and professional activity.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: аналитикалық және физколлоидті химия элементтерінің құрамы мен құрамдық сапасы, химиялық элементтерді немесе заттардың құрамына кіретін элементтер тобын анықтау мақсатында заттардың химиялық құрамы мен құрылымын зерттеу әдістері жайында, жалпы заңдаы негізінде химиялық заттардың құрылымдары мен түрлендірулерін зерттеу әдістері жайында, практикалық сабақтар арқылы адамның күнделікті өмірінде және кәсіби қызметінде аналитикалық және физколлоидты химиялық элементтердің қатысуымен болатын құбылыстарды практикалық тұрғыда қолдана алатындай дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ По дисциплине обучающиеся получают следующие теоретические знания: о составе и составных качествах элементов аналитической и физколлоидной химии, о методах исследования</p>	Нургабылова А.Ш., т.т. қолданбалы экология магистрі/ Нургабылова А.Ш., т.т. магистр прикладной экологии/ Nurgabylova A.Sh T.T. Master of Applied Ecology.
----	---------------------------	--	--	---	---	---	------------------------------	-----------------	---	---

									<p>химического состава и строения веществ с целью определения химических элементов или групп элементов, входящих в состав веществ, о методах исследования структур и превращений химических веществ на основе общих закономерностей, через практические занятия формируются навыки и умения практического применения явлений, происходящих с участием аналитических и физколлоидных химических элементов в повседневной жизни и профессиональной деятельности человека/ According to the discipline, students receive the following theoretical knowledge: about the composition and composite qualities of the elements of analytical and physico-colloidal chemistry, about methods of studying the chemical composition and structure of substances in order to determine chemical elements or groups of elements that make up substances, about methods of studying the structures and transformations of chemicals based on general patterns, through practical classes, skills and skills of practical application of phenomena, occurring with the participation of analytical and physico colloidal chemical elements in the daily life and professional activity of a person.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы аналитикалық және физколлоидті химия элементтерінің құрамын біледі және құрамдық сапасын анықтай алады/ Студент знает состав элементов аналитической и физколлоидной химии и может определять составные качества/ The student knows the composition of the elements of analytical and physicolloid chemistry and can determine the composite qualities.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Аналитикалық және физколлоидті химия элементтерінің құрамын біледі және құрамдық сапасын анықтай алады/ Знает состав элементов аналитической и физколлоидной химии и может определять составные качества/ Knows the composition of the elements of analytical and physicolloid chemistry and can determine the composite qualities.</p>	
M2	БП ЖК/ БД КВ/ BD OC	АТОТ 2201/ TPP 2201/ CSF 2201	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы/ Товароведение продуктов питания/ Commodity science of food	5	1	2	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно-устно/ written-orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Технология (мектеп курсы)/ Технология (школьный курс)/ Technology (school course).</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Азық-түлік дайындау технологиясы/ Технология приготовления продовольственных продуктов/Cooking technology; Сүт және сүт өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства молока и молочных продуктов/Milk and dairy technology; Ет және ет өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства мяса и мясных продуктов /Technology of cooking meat and fish dishes</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Азық-түлік өнімдерінің шикізат, нақтылы ассортиментті тауар топтарын біледі. «Азық-түлік өнімдерінің тауартануы» пәні студенттерге шикізат, нақтылы ассортиментті тауар топтарының тұтынушылық қасиеттері жайлы негізгі мағлұматтарды береді, азық-түлік өнімдерінің сақталу тәртібі мен сапасына қойылатын талаптарына көңіл бөледі. Тауартану тағамдардың құрамына кіретін шикізаттармен қатар олардың сапасын, дайындалу технологиясын, қаптама мен тасымалдау жағынан да мәліметтер береді. «Азық-түлік өнімдерінің тауартануы» пәнінің мақсаты білім алушыларға азық-түліктердің химиялық құрамы, тағамдық құндылықтары ассортименті, шығу тегі мен классификациясы жайында білім беру/Знает сырьевые, конкретные ассортиментные товарные группы продуктов питания. Дисциплина "Товароведение пищевых продуктов"</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ф.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayumova G.T., master.p.n.

									<p>даёт студентам основные сведения о потребительских свойствах сырья, товарных групп определённого ассортимента, ориентируется на требования, предъявляемые к качеству и порядку хранения пищевых продуктов. Товароведение даёт сведения как о сырье, входящем в состав блюд, так и об их качестве, технологии приготовления, упаковке и транспортировке. Целью дисциплины «Товароведение пищевых продуктов» является предоставление обучающимся знаний о химическом составе, пищевой ценности ассортимента, происхождении и классификации продуктов питания/ Knows raw materials, specific assortment commodity groups of food products. The subject "Commodity science of food products" gives students basic information about the consumer properties of raw materials, commodity groups of a certain assortment, focuses on the requirements for the quality and order of food storage. Commodity science provides information both about the raw materials included in the dishes, and about their quality, cooking technology, packaging and transportation. The purpose of the subject "Commodity science of food products" is provide students with knowledge about the chemical composition, nutritional value, assortment, classification origin and of food products.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Шикізат, нақтылы ассортиментті тауар топтарының тұтынушылық қасиеттері жайлы негізгі мағлұматтарды береді, азық-түлік өнімдерінің сақталу тәртібі мен сапасына қойылатын талаптарына көңіл бөледі. Тауартану тағамдардың құрамына кіретін шикізаттармен қатар олардың сапасын, дайындалу технологиясын, қаптама мен тасымалдау жағынан да мәліметтер береді/Предоставляет основные сведения о потребительских свойствах сырья, конкретных товарных групп, обращает внимание на требования к хранению и качеству пищевых продуктов. Помимо сырья, из которого состоят продукты питания, информация о товарах даёт сведения об их качестве, технологии приготовления, упаковке и транспортировке/Provides basic information about the consumer properties of raw materials, specific product groups, draws attention to the requirements for storage and quality of food products. In addition to the raw materials that make up food products, information about goods provides information about their quality, preparation technology, packaging and transportation.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы азық-түлік өнімдерінің шикізаттары, нақтылы ассортименттерімен танысады және оларды қолдана алады/ Учащийся знает и может использовать определенный ассортимент сырья для пищевых продуктов/The student knows and can use a certain range of food raw materials</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Азық-түлік өнімдерінің шикізат, нақтылы ассортиментті тауар топтарымен танысады/ Знает сырьевые, конкретные ассортиментные товарные группы продуктов питания/ Knows rawmaterials, specific assortment commodity groups of food products use them</p>
2 курс / 2 курс / 2 course									

M3	БП ЖК БД ВК/ BD HSC	AAZhZhN 2205/ AOAS 2205 / ATBAS 2205	Autocad және автоматтанды рылған жобалау жүйелері негіздері/ Autocad и основы автоматизиров ан-ных систем/ Autocad and the basics of automated systems	5	2	3	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно- устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Информатика (мектеп курсы)/Информатика (школьный курс)/Computer science (school course)</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites:Азық түлік өнімдерін өндіру кәсіпорындарын жобалау/ Проектирование предприятий пищевой промышленности/ Design of food industry enterprisesenterprises.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: AutoCAD-тын жетілдірілген мүмкіндіктері мен құралдарын өнеркәсіпте пайдалана біледі. Білім алушыларға жобалау–сызу жұмыстарының автоматтандырылған стандарттық жүйесін қолданып, сызбалар құрастыру әдістерін және тәсілдерін үйрете отырып, бағдарламалық графикалық жүйесі бойынша өз бетінше білімдерін тереңдетулеріне, бағыт сілтеу. Ғылым мен техниканың әртүрлі саласында қолданылатын күрделі, көлемді конструкцияларды модельдеу негіздерін үйрету. Автоматтандырылған жобалау жүйелері арқылы сызудың әр түрлі салаларда пайдаланылатын күрделі кеңістік, көлемдік конструкцияларын есептеу мен құру тәсілдерін меңгерту/ Умеет использовать в промышленности усовершенствованные возможности и инструменты AutoCAD. Углубить самостоятельные знания по программно-графической системе, обучая обучающихся методам и приемам составления чертежей, применяя автоматизированную стандартную систему проектно–черчения работ. Обучение основам моделирования сложных, объемных конструкций, применяемых в различных областях науки и техники. Овладение приемами расчета и построения сложных пространственных, объемных конструкций, используемых в различных областях черчения с помощью систем автоматизированного проектирования/ Knows how to use advanced AutoCAD features and tools in industry. The purpose of studying the discipline is to deepen independent knowledge of the software and graphics system, teaching students methods and techniques of drawing up drawings, using an automated standard system of design and drawing works. Teaching the basics of modeling complex, three-dimensional structures used in various fields of science and technology. Mastering the techniques of calculation and construction of complex spatial, three-dimensional structures used in various fields of drawing with the help of computer-aided design systems.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Жобалау–сызу жұмыстарының автоматтандырылған стандарттық жүйесін қолданып, сызбалар құрастыру әдістерін және тәсілдерін үйрете отырып, бағдарламалық графикалық жүйесі бойынша өз бетінше білімдерін тереңдетулеріне, бағыт сілтейді, күрделі, көлемді конструкцияларды модельдеу негіздерін үйретеді, автоматтандырылған жобалау жүйелері арқылы сызудың әр түрлі салаларда пайдаланылатын күрделі кеңістік, көлемдік конструкцияларын есептеу мен құру тәсілдерін меңгертеді/ Используя автоматизированную типовую систему проектирования и черчения, обучает методам и приемам черчения, углубляет знания системы программной графики, обучает основам моделирования сложных, объемно-пространственных конструкций, сложных пространственных, трехмерных, используемых в различных областях черчения. Автоматизированными системами проектирования, осваивает методы расчета и возведения конструкций/ Using an automated standard design and drawing system, he teaches drawing methods and techniques, deepens knowledge of the program graphics system, teaches the basics of modeling complex, three-dimensional structures, complex spatial, three-dimensional, used in various areas of drawing. Automated design systems, masters the methods of calculation and erection of structures.</p>	Балмаханов А.А. а.ш. магистрі, Балмаханов А.А. магистр сельскохозяйственных наук, Balmahanov A.A. master of agricultural s ciences.
----	---------------------------	---	--	---	---	---	------------------------------	--	---	--

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы құралдармен, бұйым бөлшектерімен жұмыс жасау, өңдеудің қарапайым әдістерін, тәсілдерін компьютерде Auto CAD бағдарламасымен орындай алу біліктілігі болуы тиіс /студент умеет работать с инструментами, деталями изделий, выполнять простейшие методы, приемы обработки на компьютере программойAuto CAD / The student the ability to work with tools, parts of products, perform the simplest methods, processing techniques on a computer with the Auto CAD program.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: AutoCAD-тың жетілдірілген мүмкіндіктері мен құралдарын өнеркәсіпте пайдалана біледі/ Умеет использовать в промышленности усовершенствованные возможности и инструменты Auto CAD /Able to use advanced autocad capabilities and tools in the industry</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

M5	БП ЖК/ БД ВК/ BD UC	KSN221 13	Қаржылық сауаттылық негіздері	3	2	3	Емтихан / Экзамен/ Exam	Тест/ Тест/ Test	<p>1 Пререквизиттері/пререквизиты/ prerequisites Кәсіпкерлік/ Предпринимательство /Entrepreneurship</p> <p>2 Постреквизиттері/постреквизиты/ postrekvizites: Экономика және кәсіпкерлік/ Экономика и предпринимательство/ .Economics and Entrepreneurship</p> <p>3 Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: ұтымды экономикалық мінез-құлық тәжірибесін қалыптастыру; болашақ жұмыс үшін маман ретінде қаржылық сауаттылық білімдерін игеру және экономикалық салада тиімді өзін-өзі жүзеге асыру/ Цель дисциплины: формирование опыта рационального экономического поведения; освоение знаний по финансовой грамотности для будущей работы в качестве специалиста и эффективной самореализации в экономической сфере/ The purpose of the discipline: the formation of rational economic behavior; mastering financial literacy knowledge for future work as a specialist and effective self-realization in the economic sphere</p> <p>4 Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent Курс алынған білімді күнделікті өмірде одан әрі тиімді қолдану мақсатында жеке қаржылық жоспарлау, депозиттер, қаржы және кредит, сақтандыру, инвестициялар, зейнетақы, салықтар және басқа да қаржы санаттары сияқты негізгі бөлімдерді қамтиды/ Курс содержит следующие основные разделы такие как, личное финансовое планирование, депозиты, финансы и кредит, страхование, инвестиции, пенсия, налоги и другие финансовые категории с целью дальнейшего эффективного применения полученных знаний в повседневной жизни/ The course contains the following main sections such as personal financial planning, deposits, finance and credit, insurance, investments, pension, taxes and other financial categories with the aim of further effective application gained of the knowledges in everyday life</p> <p>5 Құзыреттілігі/ компетенции/competences Практикалық қызмет пен күнделікті өмірде қаржылық сауаттылықтың теориялық білімдерін қолданады/ Применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни/ applies theoretical knowledge of financial literacy to practical activities and everyday life</p> <p>6 Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults Қаржы нарығының және оның сегменттерінің жұмыс істеу механизмін экономикалық негіздерін меңгеру, қаржы нарығы мен оның сегменттерінің жұмысына іргелі факторлардың әсерін бағалау, осы негізде олардың жұмыс істеуінің проблемалық аспектілерін анықтау/Владеть экономическими основами механизма функционирования финансового рынка и его сегментов, оценивать влияние фундаментальных факторов на функционирование финансового рынка и его сегментов, выявлять на этой основе проблемные аспекты их функционирования/ To own the economic foundations of the mechanism of functioning of the financial market and its segments, to assess the influence of fundamental factors on the functioning of the financial market and its segments, to identify on this basis the problematic aspects of their functioning.</p>	Оралбаева Айжан Куантхановна
----	---------------------------	--------------	-------------------------------------	---	---	---	----------------------------------	---------------------	---	---------------------------------

M4	БП ЖК БД ВК/ BD HSC	ZhST 2206/ Tht 2206/ HE2206	Жылу және салқындатқыш техникасы/ Тепло- и хладотехник а/ Heat and cooling equipment	5	2	4	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Физика /Физика /Physics.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Азық-түлік өндірісінің процестері және аппараттары/ Процессы и аппараты производства продовольственных продуктов/ Processes and apparatus of food production, Азық түлік өнімдерін өңдеуді техникалық қамсыздандыру/Техническое обеспечение обработки пищевых продуктов/Food Processing Technology.</p> <p>3. Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Білім алушы жылууды, салқынды энергетикалық және технологиялық пайдалануды біледі. Жылу және салқындатқыш техникаларының жұмыс істеу тәртіптерін меңгереді. Пәнді оқудың мақсаты – болашақ мамандарды жылууды алу, түрлендіру, беру және пайдалану әдістері бойынша теориялық және іс жүзінде даярлау әрі жылу энергетикалық ресурстар мен материалдарды барынша үнемдеу, интенсификациялау, технологиялық процестер мен қайталама энергия ресурстарын пайдалана алуын қамтамасыз ету. Қоршаған ортаны қорғау мақсатында азық-түлік өнімдері өндірісінің керекті жылу техникалық жабдығын таңдай алады, қажет болған кезде пайдалана алады. Обучающийся узнает энергетическое и технологическое использование тепла и холода. Владеет приемами работы тепло и хладотехники. Цель изучения данной учебной дисциплины – теоретически и практически подготовить будущих специалистов по методам получения, преобразования, передачи и использования теплоты в такой степени оптимизации, чтобы они могли выбирать и при необходимости могли эксплуатировать необходимое теплотехническое оборудование производства продовольственных продуктов в целях максимальной экономии тепло энергетических ресурсов и материалов, интенсификации, технологических процессов и выявления использования вторичных энергоресурсов, защиты окружающей среды/ The student knows the energy and technological use of heat and cool. Knows the techniques of heat and cool engineering. The purpose of studying this discipline is to theoretically and practically prepare future specialists in methods of obtaining, converting, transferring and using heat to such an extent of optimization that they can choose and, if necessary, operate the necessary thermal equipment for food production in order to maximize the economy of heat and energy resources and materials, intensification, technological processes and identification of the use of secondary energy resources, environmental protection.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Жылууды және салқынды алу, түрлендіру, беру және пайдалану әдістері бойынша теориялық және іс- жүзінде даярлау әрі жылу энергетикалық ресурстар</p>	Каршыга Г.О. т.ғ.к./ Каршыга Г.О. к.т.н./ Karshyga G.O. candidate of technical sciences
----	---------------------------	---	--	---	---	---	------------------------------	-----------------	--	--

									<p>мен материалдарды барынша үнемдеу, интенсификациялау, технологиялық процестер мен қайталама энергия ресурстарын пайдалана алуын қамтамасыз ету/Теоретическая и практическая подготовка по методам получения, преобразования, передачи и использования тепла и холода, и обеспечение максимальной экономии, интенсификации теплоэнергетических ресурсов и материалов, использования технологических процессов и вторичных энергоресурсов/Theoretical and practical training in methods of obtaining, converting, transferring and using heat and ensuring maximum savings, intensification of heat and energy resources and materials, the use of technological processes and secondary energy resources.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушының жылуы және салқынды энергетикалық және технологиялық пайдалана алу бойынша біліктілігі болуы тиіс/Должен обладать квалификацией по теплоэнергетическому и технологическому использованию/ The students must have qualifications in thermal power and technological use.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Жылуы және салқынды энергетикалық және технологиялық пайдалануды біледі. Жылу-салқын техникаларының жұмыс істеу тәртіптерін меңгереді/Знает энергетическое и технологическое использование тепла. Владеет приемами работы тепло-хладотехники/Knows the energy and technological use of heat. Knows the techniques of heat-cool engineering.</p>	
M6	БПЖК/ БД ВК/ BD UC	SKZh 3207/ PPO 3207/ DIE 3207	Сала кәсіпорында рын жобалау/ Проектирование предприятий отрасли/ Design of industry enterprises	6	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно-устно/ written-orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Автокад және автоматтандырылған жобалау жүйелері негіздері/Автокад и основы автоматизированных систем/ Autocad and the basics of automated systems</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: «Сала кәсіпорындарын жобалау» пәнінің мақсаты саланың кәсіпорындарын жобалау әдістері туралы студенттерге білім беру/Цель дисциплины «проектирование предприятий отрасли» обучение студентов методам проектирования предприятий отрасли/The purpose of the discipline» design of industry enterprises « is to train students in the methods of designing industry enterprises.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/краткое содержание/shortcontent: Саланың техникалық прогресін арттыру үшін жобалаудың ролі мен міндеттерін оқып білу; салалар кәсіпорындарының жобалаудың қазіргі заманғы әдістерін оқып білу; жобалау процессін жетілдіру мен дамуда САПР әдістерінің ролі мен әдістерін оқып білу, тамақ кәсіпорындарын жобалау және қайта құру кезіндегі жұмыстардың сапасының мерзісін кеміту/ Изучить роль и задачи проектирования для повышения технического прогресса отрасли; изучить современные методы проектирования предприятий отраслей; изучить роль и методы САПР в развитии и совершенствовании процесса проектирования, снизить сроки качества работ при проектировании и реконструкции предприятий пищевой промышленности/ To study the role and tasks of design to increase the technical progress of the industry; to study modern design methods of enterprises of industries; to study the role and methods of SAPR methods in the development and development of the design process, to reduce the quality of work in the design and reconstruction of food enterprises.</p>	Смаилова Ж.Ж., т.ғ.к., Смаилова Ж.Ж., к.т.н., Smailova Zh.Zh., candidate of technical sciences

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Құрылыс және санитариялық техника негіздері ұйымдастыру, өндірісті технологиялық даярлауды біледі және жүйелілік жобалау жұмыстарын жүргізуді қолдана алады/ Умеет организовывать основы строительной и санитарной техники, технологическую подготовку производства и применять системно-проектные работы/ Able to organize the basics of construction and sanitary engineering, technological preparation of production and apply system-design work</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results Жүйелілік жобалау жұмыстарын жүргізуді қолданып,біледі/ Использует системность и умеет выполнять проектные работы/ Consistency applies and knows how to carry out design work</p>	
M6	БП ЖК/ БД ВК/ BD UC	GZN 4213/ ONI 4213/ BSR 4213	Ғылыми зерттеу негіздері	5	3	6	емтихан/ экзамен exam	Тест /тест/ test	<p>1. Пререквизит /Пререквизиты /Prerequisites:Жоба жұмыстарын ұйымдастыру және басқару/ Организация и управление проектной работой /Organization and management of project work</p> <p>2.Постреквизиттері/ Постреквизиты Post-requisites: Жоба жұмыстарын ұйымдастыру және басқару/ Организация и управление проектной работой /Organization and management of project work</p> <p>3.Пәннің мақсаты/ Цель дисциплины/ The purpose of discipline: студенттердің зерттеу мәдениетін қалыптастыру/ формирование исследовательской культуры студентов/ formation of research culture of students.</p> <p>4. Қысқаша мазмұны /Краткое содержание/ summary: Ғылымның логикасы мен әдіснамасы; зерттеу жұмысын ұйымдастырудың заманауи тәсілдері; ғылыми зерттеудің құрылымы; ғылыми зерттеудің негізгі элементтері; ғылыми зерттеудің әдістемесі./ логика и методология научного исследования; современные подходы к организации исследовательской работы; структура научного исследования; основные элементы научного исследования; методика научного исследования: logic and methodology of science; modern approaches to the organization of research; structure of scientific research; basic elements of scientific research; methodology of scientific research</p> <p>5. Құзыреттілігі/Компетенции/Competence: ғылыми-зерттеу жұмысын жүргізе алады; алынған нәтижелерді өңдейді, бар деректерді ескере отырып, оларды талдайды және зерделейді. Өзінің жеке ғылыми-зерттеу қызметін әзірлейді; қажетті зерттеу әдістерін таңдайды/ способен проводить научно-исследовательскую работу; обрабатывает полученные результаты, анализирует и изучает их с учетом имеющихся данных. Разрабатывает свою собственную научно-исследовательскую деятельность; выбирает необходимые методы исследования /able to carry out research work; processes the results, analyzes and studies them taking into account the available data. Develops its own research activities; selects the necessary research methods.</p> <p>6. Күтілетін нәтижелер/Ожидаемые результаты/expected results: Ғылымның тарихын, логикасын және әдіснамасын, зерттеу жұмысын ұйымдастырудың заманауи тәсілдерін, ғылыми зерттеудің құрылымы мен әдістемесін біледі және түсінеді; мақсаты мен міндеттерін, нысаны мен мәнін, зерттеу гипотезасын қалыптастырады;зерттеудің қажетті әдістерін таңдайды./ знает и понимает историю, логику и методологию науки, современные подходы к организации исследовательской работы, структуру и методику научного исследования; формирует цели и задачи, форму и сущность, гипотезу исследования; выбирает необходимые методы исследования. /knows and understands the history, logic and methodology of science, modern approaches to the organization of research, structure and methodology of scientific research; forms goals and objectives, form and essence, hypothesis of research; selects the necessary research methods.</p>	Шильдебаева Л.К п.ғ.к.,аға оқытушы Шильдебаева Л.К к.п.н.,ст. преподаватель Shildebaeva L.K. .candidate of Pedagogical Sciences, senior lecturer

M6	БП ЖК/ БД КВ/ BD CC	ZhQTOO T 2206 TRPPTs 2206 TPWINV 2206	Жоғары құнды тағамдық өнімдерді өндіру технологияс ы/Технологи я продуктов повышенной пищевой ценности/Te chnology of products with increased nutritional value	5	3	7	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно- устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдері технологияларының теo негіздері/ Теоретические основы технологий пищевых продуктов/ Theoretical foundations of food technology</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ұлттық тағамдарының технологиясы/Технология национальных блюд/Technology of national dishe, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Білім алушыларға астық, бұршақ дақылдарын, жеміс-жидек шикізатын қайта өңдеу өнімдерін пайдалану негіздері, сондай-ақ нан, кондитерлік және макарон өнімдерін өндіру кезінде шикізаттың осы түрлерін пайдалана отырып, тағамдық құндылығы жоғары өнімдерді өндіру технологияларын меңгертеді. Минералды және витаминдік құндылығы жоғары нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық схемалары жайында, нан-тоқаш өнімдерін өндіруде қолданылатын жақсартқыштардың жіктелуі жайында, тағамдық құндылығы жоғары өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар жайында білімдерін қалыптастырады/Обучающимся овладеют основами использования продуктов переработки зерна, бобовых культур, плодово-ягодного сырья, а также технологиями производства продуктов с высокой пищевой ценностью с использованием данных видов сырья при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Формирует знания о технологических схемах производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с высокой минеральной и витаминной ценностью, о классификации улучшителей, применяемых при производстве хлебобулочных изделий, о требованиях к безопасности продуктов с высокой пищевой ценностью/ Students will master the basics of using grain processing products, legumes, fruit and berry raw materials, as well as technologies for the production of products with high nutritional value using these types of raw materials in the production of bread, confectionery and pasta. Forms knowledge about technological schemes for the production of bread, bakery, pasta and confectionery products with high mineral and vitamin values, about the classification of improvers used in the production of bakery products, about the requirements for the safety of products with high nutritional value.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі:астық, бұршақ дақылдарын, жеміс-жидек шикізатын қайта өңдеу өнімдерін пайдалану негіздері жайында, нан, кондитерлік және макарон өнімдерін өндіру кезінде шикізаттың осы түрлерін пайдалана отырып, тағамдық құндылығы жоғары өнімдерді өндіру технологиялары жайында, минералды және витаминдік құндылығы жоғары нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиялық схемалары жайында, нан-тоқаш өнімдерін өндіруде қолданылатын жақсартқыштардың жіктелуі жайында, тағамдық құндылығы жоғары өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар жайында, практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.
----	---------------------------	---	--	---	---	---	------------------------------	--	---	--

									<p>метрологин, теоретические знания о стандартизации и сертификации пищевых продуктов. Рассматривается роль в управлении качеством и безопасностью пищевых продуктов, повышении эффективности всех пищевых предприятий. Особое внимание уделяется вопросу сертификации - как одному из важнейших условий, позволяющих подтвердить соответствие выпускаемой продукции требованиям стандартов и других нормативных документов. Обучающиеся изучают методику разработки стандартов, изучают правила оформления сертификатов соответствия/The discipline provides general concepts, goals, tasks of metrology, theoretical knowledge about standardization and certification of food products. The role in managing the quality and safety of food products, improving the efficiency of all food enterprises is considered. Special attention is paid to the issue of certification - as one of the most important conditions for confirming the compliance of manufactured products with the requirements of standards and other regulatory documents. Students study the methodology of developing standards, study the rules for issuing certificates of conformity.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/short content: Метрологияның жалпы түсініктерін, мақсаттарын, міндеттерін, азық-түлік өнімдерін стандарттау мен сертификаттау туралы, азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жайында теориялық білімді қалыптастырады, практикалық сабақтары арқылы стандарттарды әзірлеу әдістемесін үйренеді, сәйкестік сертификаттарын рәсімдеу ережелерін зерттейді/ Формирует общие понятия, цели, задачи метрологии, теоретические знания о стандартизации и сертификации пищевых продуктов, об управлении качеством и безопасностью пищевых продуктов, на практических занятиях изучает методику разработки стандартов, изучает правила оформления сертификатов соответствия/ Forms general concepts, goals, tasks of metrology, theoretical knowledge about standardization and certification of food products, about quality management and food safety, studies the methodology of standards development in practical classes, studies the rules for issuing certificates of conformity.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы азық-түлік өнімдерін өндіру стандарттарын әзірлеу әдістемесін үйренеді, сәйкестік сертификаттарын рәсімдей алады/ Обучающийся научится методике разработки стандартов производства продуктов питания, сможет оформить сертификаты соответствия/The student will learn the methodology of developing food production standards, will be able to issue certificates of conformity.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Азық-түлік өнімдерін өндіру стандарттарын әзірлеу әдістемесін жасай алады, сәйкестік сертификаттарын рәсімдей алады/ Умеет разработать методику разработки стандартов производства продуктов питания, оформит сертификаты соответствия/ Is able to develop a methodology for the development of food production standards, issue certificates of conformity.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

M5	Беп/ЖК ПД/КВ D/EC	ТТ 4315/ ТНВ 4315/ ТНД 4315	Ұлттық және шетел тағамдарының технологиясы / Технология национальнх и зарубежной кухни/Technology of national and foreign cuisine/	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік дайындау технологиясы/Технология приготовления продовольственных продуктов/The technology of preparation of food.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline:Білім алушылардың ұлттық тағамдар мен оның тарихи дамуы, ұлттық тағамдарды дайындау технологиясы, шикізатты өңдеудің технологиялық әдістерінің ерекшеліктері, дайындау технологиясының ерекшеліктері, ұлттық тағамдарды ұсыну және безендіру жайында теориялық білімдерін қалыптастырады. Ұлттық тағамдарға нормативтік құжаттама жасауды, ұлттық шикізатты жергілікті шикізатқа ауыстыру мүмкіндігін зерделеуді меңгертеді. Ұлттық тағамдарды дайындау технологиясы мен тағамдарды органолептикалық бағалауды үйретеді/Формирует теоретические знания обучающихся о национальной кухне и ее историческом развитии, технологии приготовления национальных блюд, особенностях технологических методов обработки сырья, особенностях технологии приготовления, представления и оформления национальных блюд. Осваивает нормативную документацию на национальные блюда, изучение возможности перевода национального сырья на местное. Учит технологии приготовления национальных блюд и органолептической оценке блюд/ Forms the theoretical knowledge of students about the national cuisine and its historical development, the technology of cooking national dishes, the features of technological methods of processing raw materials, the features of the technology of cooking, presentation and design of national dishes. Masters the regulatory documentation for national dishes, studying the possibility of transferring national raw materials to local ones. Teaches the technology of cooking national dishes and organoleptic evaluation of dishes.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent:Ұлттық тағамдар мен оның тарихи дамуы, ұлттық тағамдарды дайындау технологиясы, шикізатты өңдеудің технологиялық әдістерінің ерекшеліктері, дайындау технологиясының ерекшеліктері, ұлттық тағамдарды ұсыну және безендіру, ұлттық тағамдарға нормативтік құжаттама жасау, ұлттық шикізатты жергілікті шикізатқа ауыстыру мүмкіндігін зерделейді/ Изучает национальную кухню и ее историческое развитие, технологию приготовления национальных блюд, особенности технологических приемов обработки сырья, особенности технологии приготовления, оформление и оформление национальных блюд, нормативную документацию на национальные блюда, возможность замены национального сырья с местным сырьем/He studies national cuisine and its historical development, the technology of preparing national dishes, the features of technological methods for processing raw materials, the features of cooking technology, raw materials with local raw materials. the design and presentation of national dishes, the regulatory documentation for national dishes, the possibility of replacing national</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.
----	-------------------------	---	---	---	---	---	------------------------------	-----------------	--	--

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы ұлттық тағамдарының түрлерін біледі әрі оларды белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу құзыреттілігіне ие болады/ Обучающийся знает виды национальных блюд и обладает компетенцией их приготовления по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student knows the types of national dishes and has the competence to prepare them according to technology in accordance with established norms.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушы ұлттық тағамдарының түрлерін біледі әрі оларды белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся знает виды национальных блюд и умеет готовить их по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student knows the types of national dishes and knows how to cook them according to technology in accordance with established norms.</p>	
M7	БеП/ ЖК ПД/КВ PD/EC	P4313/ P4313/ P 4313	Патенттану/ Патенттоведе- ние / Patenting	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно- устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites:Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites:Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: «Патенттану» пәні студенттерді зерттеу және патенттану негіздерімен таныстыруға бағытталған. Пәнді оқу барысында студенттер ғылым және ғылыми шығармашылық туралы негізгі мәліметтермен; ғылыми-техникалық ақпаратты іздеу, жинақтау және өңдеу, экспериментті құру және жүргізу әдістемесімен; өнеркәсіптік меншік объектілерін, авторлық құқықтарды қорғау саласындағы қолданыстағы халықаралық шарттармен; авторлық құқықтың өнеркәсіптік меншік объектілерін қорғау саласындағы Қазақстан Республикасының заңнамасымен; өнертабысқа, пайдалы модельге патент алуға өтінімді құрастыру және беру ережелерімен; өнеркәсіптік меншік объектілеріне құқықтарды беруге лицензиялық шарттарды жасасу тәртібімен танысады/ Дисциплина «Патенттоведение» ставит своей целью ознакомить студентов с основами исследовательской работы и патентования. В ходе изучения дисциплины студенты знакомятся: с основными сведениями о науке и научном творчестве; с методикой проведения поиска, накопления и обработки научнотехнической информации, постановки и проведения эксперимента; с действующими международными соглашениями в области охраны объектов промышленной собственности, авторского права; с законодательством Республики Казахстан в области охраны объектов промышленной собственности авторского права; с правилами составления и подачи заявки на выдачу патента на изобретение, полезную модель; с порядком заключения лицензионных соглашений на передачу прав на объекты промышленной собственности/In the course of studying the discipline, students get acquainted with: basic information about science and scientific creativity; with the methodology for searching, accumulating and</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralieva S.Zh., candidate of technical sciences.

processing scientific and technical information, setting up and conducting an experiment; with current international agreements in the field of protection of objects of industrial property, copyright; with the legislation of the Republic of Kazakhstan in the field of protection of objects of industrial property of copyright; with the rules for compiling and filing an application for a patent for an invention, utility model; with the procedure for concluding license agreements for the transfer of rights to objects of industrial property.

4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent:Пән арқылы ғылым және ғылыми шығармашылық туралы негізгі мәліметтер жайында; ғылыми-техникалық ақпаратты іздеу, жинақтау және өңдеу, экспериментті құру және жүргізу әдістемесі жайында; өнеркәсіптік меншік объектілерін, авторлық құқықтарды қорғау саласындағы қолданыстағы халықаралық шарттарды құру жолдары жайында, авторлық құқықтың өнеркәсіптік меншік объектілерін қорғау саласындағы Қазақстан Республикасының заңнамасы жайында; өнертабысқа, пайдалы модельге патент алуға өтінімді құрастыру және беру ережелері жайында, өнеркәсіптік меншік объектілеріне құқықтарды беруге лицензиялық шарттарды жасасу тәртіптері туралы теориялық білім беріледі әрі практикалық ептіліктері мен дағдылары қалыптастырылады/ В ходе изучения дисциплины студенты изучают основные сведения о науке и научном творчестве; методику поиска, накопления и обработки научно-технической информации, создания и проведения эксперимента; действующие международные договоры в области охраны объектов промышленной собственности, авторских прав; законодательство Республики Казахстан в области охраны объектов промышленной собственности авторского права; правила составления и подачи заявки на получение патента на изобретение, полезную модель; порядке заключения лицензионных договоров на передачу прав на объекты промышленной собственности/ In the course of studying the discipline, students study basic information about science and scientific creativity; methods of searching, accumulating and processing scientific and technical information, creating and conducting experiments; existing international treaties in the field of protection of industrial property, copyright; legislation of the Republic of Kazakhstan in the field of protection of industrial property copyright; rules for drafting and filing an application to obtain a patent for an invention, utility model; the procedure for concluding license agreements for the transfer of rights to objects of industrial property.

5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы ғылыми-техникалық ақпаратты іздеп, жинақтап және өңдей алады, авторлық құқықтарды қорғау саласындағы қолданыстағы халықаралық шарттарды біледі; авторлық құқықтың өнеркәсіптік меншік объектілерін қорғау саласындағы Қазақстан Республикасының заңнамасы мен өнертабысқа, пайдалы модельге патент алуға өтінімді құрастыру және беру ережелерін біледі және қолдана алады; өнеркәсіптік меншік объектілеріне құқықтарды беруге лицензиялық шарттарды жасасу тәртібін біледі/ Обучающийся умеет искать, обобщать и обрабатывать научно-техническую информацию, узнает действующие международные договоры в области охраны авторских прав; знает и может применять законодательство Республики Казахстан в области охраны объектов промышленной собственности авторского права и правила составления и подачи заявки на получение патента на изобретение, полезную модель; знает порядок заключения лицензионных договоров на передачу прав на объекты промышленной

									<p>собственности/ The student is able to search, summarize and process scientific and technical information, knows the current international agreements in the field of copyright protection; knows and can apply the legislation of the Republic of Kazakhstan in the field of protection of industrial property objects of copyright and the rules for drafting and filing an application for a patent for an invention, utility model; knows the procedure for concluding license agreements for the transfer of rights on objects of industrial property.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/expectedresults: Білім алушы авторлық құқықтарды қорғау саласындағы қолданыстағы халықаралық шарттарды жасау жолдарын біледі; авторлық өнертабысқа, пайдалы модельге патент алуға өтінімді құрастыруды біледі әрі өнеркәсіптік меншік объектілеріне құқықтарды беруге лицензиялық шарттарды жасай алады/ Обучающийся знает способы заключения действующих международных договоров в области защиты авторских прав; умеет составлять заявки на получение патента на авторское изобретение, полезную модель и может заключать лицензионные договоры на передачу прав на объекты промышленной собственности/ The student knows how to conclude existing international agreements in the field of copyright protection; is able to make applications for a patent for an invention, utility model and can conclude license agreements for the transfer of rights to industrial property.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

2.Элективті пәндер

Модуль №	Пән циклы/ цикл дисциплины/ cycle of discipline	Пән коды/ Код дисциплины/ Code of discipline	Пән атауы/ Наименование дисциплины/ Name of discipline	Кредит саныKZ/ Кол-во кредитов KZ/Number of credits KZ	Курсы/курс/course	Академиялық кезең/ Академический период/	Бақылау түрі/ форма контроля/ form of control	Бақылаудың ету түрі (тест, жазбаша, ауызша,)/ вид контроля (тест, письменно, устно)/ type of control (test, written form, orally)	Пәннің сипаттамасы/ характеристика дисциплины/ characteristics of discipline: 1.Пререквизиттері/пререквизиты/ prerequisites 2. Постреквизиттері/постреквизиты/ postrekvizites 3. Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline 4. Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent 5. Құзыреттілігі/компетенции/competences 6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults	Бағдарлама жетекшісінің аты-жөні, ғылыми атағы, дәрежесі/ ф.и.о. руководителя программы, ученаястепень, звание / name, surname of the instructor of program, scientific degree, rank
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2 курс / 2курс / 2cours										

M4	БП ТК/ БД КВ/ ВД ОС	ТОТТ N 2205/ ТОТРР 2205/ ТФФТ 2205	Тамақ өнімдері технологиялар ының теориялық негіздері/ Теоретические основы технологии пищевых продуктов/ Theoretical foundations of food technology	5	2	3	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites Азық-түлік өнімдерінің тауартануы/ Товароведение продуктов питания/ Commodity science of food</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Азық-түлік дайындау технологиясы/ Технология приготовления продовольственных продуктов/Cooking technology; Сүт және сүт өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства молока и молочных продуктов/Milk and dairy technology;Ет және ет өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства мяса и мясных продуктов /Technology of cooking meat and fish dishes.</p> <p>3. Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәнді оқыту мақсаты - оқу бағдарламасына сәйкес білім алушыларға тамақ өнімдерінің түрлері, тамақ өнімдері технологияларының теориялық негіздері жайында теориялық білім бере отырып, практикалық сабақтар арқылы тамақ өнімдерінің ерекшеліктері мен технологияларының теориялық негіздерін меңгертеді. Тамақ өнімдерін өндіру барысында көптеген процестер жүреді. Кез-келген сырттан ықпал ету өнімнің тағамдық, биологиялық құндылығына, қауіпсіздігіне, сапасына және өнімнің құрылымдық-механикалық сипаттамасына әсер етеді. Тамақ өнімдері технологияларының теориялық негіздері тамақ өнімдерін өндіру барысында өтетін процестердің өту заңдылықтары арқылы түсіндіріледі/Целью преподавания дисциплины является обучение студентов теоретическим основам пищевых особенностей и технологий через практические занятия, обеспечение студентов теоретическими знаниями о видах пищевых продуктов, теоретических основ пищевой технологии в соответствии с учебной программой. При производстве продуктов питания происходит множество процессов. Любые внешние воздействия влияют на пищевую, биологическую ценность, безопасность, качество и структурно-механические характеристики продукта. Теоретическая основа пищевой технологии объясняется закономерностями процессов, происходящих при производстве пищевых продуктов/The purpose of teaching disciplines is to teach students the theoretical foundations of food features and technologies through practical activities, to provide students with theoretical knowledge about the types of food products, the theoretical basis of food technology. Multiple processes occur in the production of food products. Any external effects affect the food, biological value, safety, quality and structural and mechanical characteristics of the product. The theoretical basis of food technology is explained by the regularities of the processes that occur in the production of food products.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі:тамақ өнімдері технологияларының теориялық негіздері жайында, тамақ өнімдерін өндіру барысында өтетін процестердің өту заңдылықтары жайында, тамақ өнімдерінің тағамдық, биологиялық құндылығы, қауіпсіздігі, сапасы және құрылымдық-механикалық сипаттамасы жайында, практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ Через дисциплину обучающимся даются следующие теоретические знания: о теоретических основах технологии пищевых продуктов, о закономерностях протекания процессов при производстве пищевых продуктов, о пищевой, биологической ценности, безопасности, качестве и структурно- механической характеристике пищевых продуктов, формируются навыки и умения через практические занятия/ Through the discipline, students are given the following theoretical knowledge: about the theoretical foundations of food technology, about the patterns of processes in food production, about food, biological value, safety, quality and structural and mechanical characteristics of food, skills and abilities are formed through practical classes.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences:Білім алушының тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің негізінде жатқан заңдылықтарды тағам дайындау технологиясында қолдана алатындай біліктілігі болуы тиіс/ Обучающийся имеет достаточную квалификацию для применения в технологии приготовления пищи закономерностей, лежащих в основе технологических процессов производства пищевых продуктов/The student has sufficient qualifications to apply the laws underlying the technological processes of food production in the technology of cooking.</p> <p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults:Білім алушылар тамақ өнімдері технологияларының теоретикалық негіздерін үйренеді, тағам өнімдерін жасауда қолдана алады/Обучающиеся изучат теоретические основы технологии пищевых продуктов, смогут использовать при создании пищевыхпродуктов/Students study the theoretical foundations of food technology, will be able to use in the creation of food products</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayumova G.T., master.p.n.
----	---------------------------------	--	--	---	---	---	------------------------------	--	--	---

M4	БП ТК/ БД КВ/ BD OC	TTGFTK 2201/ NPFP K2201/ TSNFFC 2201	Тамақтану туралы ғылым және функционалды к тағамдық құрамдастар/ Наука о питании и функциональн ые пищевые компоненты/ The science of nutrition and functional food components	5	2	3	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы/ Товароведение продуктов питания/ Commodity science of food</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Азық-түлік дайындау технологиясы/ Технология приготовления продовольственных продуктов/Cooking technology; Сүт және сүт өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства молока и молочных продуктов/Milk and dairy technology; Ет және ет өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства мяса и мясных продуктов /Technology of cooking meat and fish dishes .</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пән арқылы келесі теориялық білім оқытылады: тамақтану туралы ғылымның міндеті, адамның физиологиялық ерекшеліктері мен қажеттіліктерін ескере отырып, азық-түлікті таңдау жолдары, функционалды тағамдық құрамдастар туралы және оның басты міндеті, тағам арқылы пайда болатын аурулардың алдын алу, олардың санын азайту, адам денсаулығына ең пайдалы деген тағамдар туралы түсінік қалыптастыру, практикалық сабақтар арқылы білім алушылардың дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ Через дисциплину изучаются следующие теоретические знания: задача науки о питании, способы выбора продуктов питания с учетом физиологических особенностей и потребностей человека, о функциональных пищевых компонентах и ее главная задача, профилактика заболеваний, возникающих через пищу, снижение их количества, формирование представления о продуктах, наиболее полезных для здоровья человека, через практические занятия формируются умения и навыки обучающихся/ Through the discipline, the following theoretical knowledge is studied: the task of nutrition science, ways of choosing food products taking into account the physiological characteristics and needs of a person, about functional food components and its main task, prevention of diseases arising through food, reducing their quantity, forming an idea of the products most beneficial to human health, through practical classes, skills are formed and the skills of students.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Шикізат, нақтылы ассортиментті тауар топтарының тұтынушылық қасиеттері жайлы негізгі мағлұматтарды береді, азық-түлік өнімдерінің сақталу тәртібі мен сапасына қойылатын талаптарына көңіл бөледі. Тауартану тағамдардың құрамына кіретін шикізаттармен қатар олардың сапасын, дайындалу технологиясын, қаптама мен тасымалдау жағынан да мәліметтер береді/Предоставляет основные сведения о потребительских свойствах сырья, конкретных товарных групп, обращает внимание на требования к хранению и качеству пищевых продуктов. Помимо сырья, из которого состоят продукты питания, информация о товарах дает сведения об их качестве, технологии приготовления, упаковке и транспортировке/Provides basic information about the consumer properties of raw materials, specific product groups, draws attention to the requirements for storage and quality of food products. In addition to the raw materials that make up food products, information about goods provides information about their quality, preparation technology, packaging and transportation.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы тамақтанудың маңызын, тағамдық өнімдер мен оның тағамдық құрамын біледі/ Знает значение питания, пищевые продукты и их пищевой состав/ Knows the meaning of nutrition, food products and their nutritional composition.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы адамның физиологиялық ерекшеліктері мен қажеттіліктерін ескере отырып, азық-түлікті таңдай алады. Функционалды тағамдық құрамдастардың басты міндеті болып табылатын тағам арқылы пайда болатын аурулардың алдын алып, олардың санын азайту жолдарын меңгереді. Ең пайдалы деген тағамдар туралы түсінігі қалыптасады әрі оларды өзара үйлестіруге бейімделеді/Обучающийся может выбирать продукты питания с учетом физиологических особенностей и потребностей человека. Осваивает способы профилактики и снижения числа заболеваний, возникающих через пищу, что является основной задачей функциональных пищевых компонентов. Формируется представление о наиболее полезных продуктах и приспосабливается к их взаимной координации/ The student can choose food products taking into account the physiological characteristics and needs of a person. Masters ways of preventing and reducing the number of diseases that occur through food, which is the main task of functional food components. An idea of the most useful products is formed and adapts to their mutual coordination.</p>	Темірбекқызы А. техника ғылымдарының магистрі / Темирбекқызы А. магистр технических наук / Temirbekkyzy A. Master of Technical Sciences
----	---------------------------------	---	--	---	---	---	------------------------------	--------------------	---	---

M4	БП ТК/ БД КВ/ ВД ОС	MTN 2202/ ТОМ 2202/ TFME 2202	Машинатанудың теориялық негіздері/ Теоретические основы машиноведения/Theoretical foundations of mechanical engineering	5	2	3	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites:Физика/Физика, Physics</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Азық түлік өнімдерін тоңазыту техникасы және технологиясы/Технология и морозильная техника продовольственных продуктов/Food technology and freezing technology, Наубайхана, макарон және кондитер өнімдерін өндірудің технологиялық машиналары мен жабдықтары/Технологические машины и оборудования для хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств/ Technological machines and equipment for bakery, macaron and confectionery industries, Сүт өнеркәсібі мекемелерінің жабдықтары/Оборудование предприятий молочной промышленности/ Dairy industry equipment</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: «Машинатанудың теориялық негіздері» пәні машина мен механизмдердің және олардың серпімділігі мен үйкелісі жайында теориялар, материалдар, оларды қолдану барысындағы тозу, оның алдын алу жайында білім береді. Тамақ өнеркәсібі саласының жаңа технологияларын сараптап, мониторинг жүргізу пәннің маңызды талаптарының бірі. «Машинатанудың теориялық негіздері» пәнінің басты мақсаты білім алушыларға машина, оның бөліктері мен механизмдер туралы жалпы түсінікті қалыптастырумен қатар, болашақ мамандығына қатысты бағытты ұстанып білім беру, алған білімді практикалық тұрғыда, тапсырма шешу барысында қолдануға бейімдеу болып табылады/Дисциплина "Теоретические основы машиноведения" дает знания о теории, материалах, износах машин и механизмов и их упругости и трении, их предотвращении при применении. Анализ и мониторинг новых технологий в пищевой промышленности является одним из важнейших требований дисциплины. Основной целью дисциплины «Теоретические основы машиноведения» является не только формирование у обучающихся общего представления о машине, ее частях и механизмах, но и формирование у обучающихся ориентированного подхода к обучению, адаптации полученных знаний к практическому использованию в решении задач/The subject "Theoretical foundations of machine science" gives knowledge about the theory, materials, wear of machines and mechanisms and their elasticity and friction, their prevention when used. Analysis and monitoring of new technologies in the food industry is one of the most important requirements of the discipline. The main purpose of the subject "Theoretical foundations of machine science" is not only the formation of students' general understanding of the machine, its parts and mechanisms, but also the formation of students' oriented approach to learning, adaptation of the acquired knowledge to practical use in solving problems.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Машина мен механизмдердің және олардың серпімділігі мен үйкелісі жайында теориялар, материалдар, оларды қолдану барысындағы тозу, оның алдын алу жайында білімді қалыптастырады. Білім алушыларға машина, оның бөліктері мен механизмдер туралы жалпы түсінікті қалыптастырумен қатар, болашақ мамандығына қатысты бағытты ұстанып білім беру, алған білімді практикалық тұрғыда тапсырма шешу барысында қолдануға бейімдейді/Формирует знания теории, частях и задач материалов о упругости и трении машин и механизмов, об износе в процессе их применения, о его предотвращении. Наряду с формированием у обучающихся общего представления о машине, ее механизмах, они ориентируются на будущую профессию, адаптируют полученные знания к практическому использованию при решении/ Forms knowledge of the theory, parts and tasks of materials about the elasticity and friction of machines and mechanisms, about wear in the process of their application, about its prevention. Along with the formation of students' general understanding of the machine, its mechanisms, they are guided by the future profession, adapt the acquired knowledge to practical use in solving</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы машина мен механизмдер және олардың бөлшектерінің жұмыс жасауының жалпы теориялық заңдылықтарын біледі/ Обучающийся знает общие теоретические закономерности функционирования машин и механизмов и их деталей/ The student knows the general theoretical laws of the functioning of machines and mechanisms and their parts.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Машина мен механизмдер және олардың бөлшектерінің жұмыс жасауының жалпы теориялық заңдылықтарын біледі/ Знает общие теоретические закономерности функционирования машин и механизмов и их деталей/ Knows the general theoretical laws of the functioning of machines and mechanisms and their parts.</p>	Бекжанов С.Ж. PhD доктор, Бекжанов С.Ж. PhD доктор, Bekzhanov S.Zh PhD doctor
----	---------------------------------	--	--	---	---	---	------------------------------	--	--	--

M4	БП ТК/ БД КВ/ ВД ОС	ТКМ 2202/ ТРМ 2202/ ТАМ 2202	Теориялық және қолданбалы механика/ Теоретическая и прикладная механика/ Theoretical and applied mechanics	5	2	3	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites:Физика/Физика, Physics</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Азық түлік өнімдерін тоңазыту техникасы және технологиясы/Технология и морозильная техника продовольственных продуктов/Food technology and freezing technology, Наубайхана, макарон және кондитер өнімдерін өндірудің технологиялық машиналары мен жабдықтары/ Технологические машины и оборудования для хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств/ Technological machines and equipment for bakery, macaron and confectionery industries, Сүт өнеркәсібі мекемелерінің жабдықтары/Оборудование предприятий молочной промышленности/ Dairy industry equipment</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Машина бөлшектері мен әр түрлі конструкциялардың көпшілігіне ортақ жалпыланған элементтердің өз қызметін сенімді және тиімді атқаруына байланысты мәселелерді шешумен айналысады. “Теориялық және қолданбалы механика” іс жүзінде қолданылып, нақты объектілердің, машина мен механизмдер бөлшектерінің, әр түрлі қондырғылар мен жабдықтардың, роботтар мен роботталған техникалық жүйелердің конструкциясын, қозғалысын, олардың элементтерінің берік, сенімді жұмыс істеу шарттарын зерттейтін ғылым. «Теориялық және қолданбалы механика» пәнінің тағы бір маңызды ерекшеліктерінің бірі – инженерлік құрылмалардың негізгі есептерін шешуге практикалық бейімділігі арттырады./Занимается решением задач, связанных с надежным и эффективным выполнением своей функции обобщенными элементами, общими для большинства деталей машин и различных конструкций. ” Теоретическая и прикладная механика ” - наука, изучающая конструкцию, движение реальных объектов, деталей машин и механизмов, различных установок и оборудования, роботов и роботизированных технических систем, условия надежной, надежной работы их элементов. Еще одной важной особенностью дисциплины» теоретическая и прикладная механика является повышенная практическая склонность к решению основных задач инженерных сооружений./It is engaged in solving problems related to the reliable and efficient performance of its function by generalized elements common to most machine parts and various structures. "Theoretical and applied mechanics" is a science that studies the design, movement of real objects, machine parts and mechanisms, various installations and equipment, robots and robotic technical systems, conditions for reliable, reliable operation of their elements. Another important feature of the discipline " theoretical and applied mechanics " is an increased practical aptitude for solving the main tasks of engineering structures.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent:Пән нақты объектілердің, машина мен механизмдер бөлшектерінің, әр түрлі қондырғылар мен жабдықтардың конструкциясын, қозғалысын, олардың элементтерінің берік, сенімді жұмыс істеу шарттары жайында білімді қалыптастырады. Теориялық және қолданбалы механиканың негізгі есептерін шешу жолдарын қарастырады/Дисциплина формирует знания о конструкции, движении конкретных объектов, деталей машин и механизмов, различных установок и оборудования, условиях надежной, надежной работы их элементов. Рассматривает пути решения основных задач теоретической и прикладной механики/ The discipline forms knowledge about the design, movement of specific objects, machine parts and mechanisms, various installations and equipment, the conditions of reliable, reliable operation of their elements. Considers the ways of solving the main problems of theoretical and applied mechanics.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences:Білім алушы машина мен механизмдер бөлшектерінің, әр түрлі қондырғылар мен жабдықтардың, роботтар мен роботталған техникалық жүйелердің конструкциясын, қозғалысын біледі/ Обучающийся знает конструкцию, движение деталей машин и механизмов, различных установок и оборудования, роботов и роботизированных технических систем/ The student knows the design, movement of machine parts and mechanisms, various installations and equipment, robots and robotic technical systems.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults:Білім алушы нақты объектілердің, машина мен механизмдер бөлшектерінің, әр түрлі қондырғылар мен жабдықтардың қозғалысын, олардың элементтерінің берік, сенімді жұмыс істеу шарттарын біледі/ Обучающийся знает движение конкретных объектов, деталей машин и механизмов, различных установок и оборудования, условия надежной, надежной работы их элементов/ The student knows the movement of specific objects, machine parts and mechanisms, various installations and equipment, the conditions of reliable, reliable operation of their elements.</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralieva S.Zh., candidate of technical sciences.
----	---------------------------------	---	--	---	---	---	------------------------------	--	--	---

M4	БП ТК/ БД КВ/ BD OC	TOSK 2203/ KBPP2 203/ FQS22	Тамақтану физиологиясы, санитария және тағам өнімдерінің қауіпсіздік ережелері/ Физиология питания, санитария, правила безопасности пищевых продуктов / Physiology of nutrition, sanitation, food safety regulations	5	2	3	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы/ Товароведение продуктов питания/ Commodity science of food, <i>Аналитикалық және физколлоидті химия/ Аналитическая и физколлоидная химия/Analytical and physcolloid chemistry</i></p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Азық-түлік дайындау технологиясы/ Технология приготовления продовольственных продуктов/Cooking technology; Сүт және сүт өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства молока и молочных продуктов/Milk and dairy technology; Ет және ет өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства мяса и мясных продуктов /Technology of cooking meat and fish dishes.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Тамақтану физиологиясы, санитария және тағам өнімдерінің қауіпсіздік ережелері пәні студенттерге тамақтану физиологиясы туралы, емдік және құнарлы тамақтану негіздері бойынша теориялық білім беру және тамақ өнімдерін жасау жолы принциптерімен және эксперименталдық жұмыстарды жүргізу мақсатында, денсаулықты нығайтуға, халықтың өмір сүру сапасын арттыруға және оның ұзақтығын ұлғайтуға ықпал ететін өнімдердің сапасын қамтамасыз етуге бағытталған, терең, жүйелі теориялық білімі және кәсіптік және ғылыми-зерттеу даярлаудың практикалық дағдыларды оқып танысады /Дисциплина "Физиология питания, санитария и правила безопасности пищевых продуктов" направлена на обеспечение качества продуктов, способствующих укреплению здоровья, повышению качества жизни населения и увеличению его продолжительности, с целью проведения экспериментальной работы и теоретических знаний студентов по физиологии питания, основам лечебного и питательного питания, а также на обеспечение теоретических знаний по основам лечебного и питательного питания знания и практические навыки профессиональной и научно-исследовательской подготовки/The discipline "Physiology of nutrition, sanitation, food safety regulations " is aimed at ensuring the quality of products that promote health, improve the quality of life of the population and increase its duration, in order to conduct experimental work and theoretical knowledge of students on nutrition physiology, the basics of therapeutic and nutritious nutrition, as well as to provide theoretical knowledge on the basics of therapeutic and nutritional nutrition. nutritional nutrition knowledge and practical skills of professional and research training</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: физиологиясы және санитариясы туралы, емдік және құнарлы тамақтану негіздері бойынша, тамақ өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігі жайында мәліметтер беру, тағам өнімдерінің шикізаттары мен дайын өнімнің сапалық қасиеттерін органолептикалық және химиялық зерттеулер әдістері жайында, тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін сақтауға байланысты заңдары жайында, практикалық сабақтар арқылы тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін анықтауға байланысты дағдылары мен ептіліктері қалыптасады. Тамақтанудың организмде қалыпты жағдайда тіршілік етуінің,оның денсаулығын және еңбек ету қабілетін және оған қатысты маңызды факторларды қамтамасыз етілуін көрсетеді. / В рамках дисциплины обучающимся предоставляются следующие теоретические знания: о физиологии и санитарии, Об основах лечебного и питательного питания, о качестве и безопасности пищевой продукции, о методах органолептических и химических исследований сырья пищевой продукции и качественных свойств готовой продукции, о законах, связанных с соблюдением качества и безопасности пищевой продукции, посредством практических занятий формируются навыки и умения, связанные с определением безопасности. Указывает на поддержание питания в организме в нормальном состоянии,обеспечение его здоровья и работоспособности, а также важные факторы, связанные с ним./ Within the framework of the discipline, the following theoretical knowledge is provided: on physiology and sanitation, on the basics of medical and nutritional nutrition, on the quality and safety of food products, on the methods of organoleptic and chemical research of cheese food products and quality products, in accordance with the legislation, related to quality and safety of food products, as well as practical activities are formed in the form of knowledge and hope, connected with the determination of safety. It is prescribed to support the diet in the body in normal conditions,to ensure its health and employment, as well as important factors associated with them.</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.
----	---------------------------------	---	--	---	---	---	------------------------------	--------------------	---	---

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы тағам өнімдерінің сапасын анықтап, адамның тамақтану физиологиясын және емдік және құнарлы тамақтану негіздерін меңгере алады. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін зерттеу және эксперименталдық жұмыстарды жүргізе алады/ Обучающийся сможет определить качество пищевых продуктов и освоить физиологию питания человека и основы лечебного и питательного питания. Может проводить исследования и экспериментальные работы по качеству и безопасности пищевых продуктов/ The student will be able to determine the quality of food products and master the physiology of human nutrition and the basics of therapeutic and nutritious nutrition. It can conduct research and experimental work on the quality and safety of food products</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушы тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін анықтай алады, қарапайым микробиологиялық зерттеулерді орындай алады және алынған нәтижелерге баға бере алады. Тамақтануды тиімді ұйымдастыру және азық-түлікті толық пайдалану, дайындау және дұрыс сақтау әдістерін меңгереді. / Обучающийся может определить качество и безопасность пищевых продуктов, выполнить простые микробиологические исследования и оценить полученные результаты. Владеет методами эффективной организации питания и полноценного использования, приготовления и правильного хранения продуктов./ The student can determine the quality and safety of food products, perform simple microbiological studies and evaluate the results obtained. He knows the methods of effective nutrition organization and full use, preparation and proper storage of products.</p>	
M4	БП TK/ БД KB/ BD OC	TShDT T 2205/ PPRS 2205/ FPVR M 2205	Табиғи шикізаттан дайындалатын тағам өнімдерін өндіру/ Производство продуктов питания из растительного сырья/ Food production from vegetable raw materials	5	2	3	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/tes t	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы/ Товароведение продуктов питания/ Commodity science of food</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ұннан дайындалатын тағамдар/ Мучные блюда/ Flour dishes, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project), Қоғамдық тамақтану өнеркәсіптерінде сервисті ұйымдастыру/ Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/ Organization of service in public catering enterprise</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Таза тамақ өнімі дегеніміз – адам денсаулығына өмір бойы зиянын тигізбейтін, болашағына кері әсер етпейтін өнім және оның құрамында әр түрлі ұятты заттардың, агрохимикаттардың, ауыр металдар мен радионуклидтердің болмауы тиіс. Осындай тамақ өнімдерін өндіру, өңдеу және сақтау, рецептілерді әзірлеу және шикізат сапасын бақылау саласы – адам қызметінің маңызды саласы. Онсыз тамақ өнеркәсібі кәсіпорындары мен тамақтану орындарының болуы мүмкін емес. Сондықтан «Табиғи шикізаттан дайындалатын тағам өнімдерін өндіру» пәні одан әрі өзін-өзі жүзеге асыру үшін кең перспективалар ашады/Чистая пищевая продукция-это продукция, не наносящая пожизненного вреда здоровью человека, не оказывающая негативного влияния на его будущее и не содержащая различных токсических веществ, агрохимикатов, тяжелых металлов и радионуклидов. Сфера производства, переработки и хранения таких пищевых продуктов, разработки рецептов и контроля качества сырья является важнейшей сферой деятельности человека. Без этого невозможно существование предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания. Поэтому дисциплина «Производство пищевых продуктов из природного сырья» открывает широкие перспективы для дальнейшей самореализации/ Environmentally friendly food products are products that do not cause lifelong harm to human health, do not have a negative impact on his future and do not contain various toxic substances, agrochemicals, heavy metals and radionuclides. The sphere of production, processing and storage of such food products, development of recipes and quality control of raw materials is the most important sphere of human activity. Without this, the existence of food industry and catering enterprises is impossible. Therefore, the discipline "Production of food products from natural raw materials" opens up broad prospects for further self-realization.</p>	Сәрсенбаева З.Т. техника ғылымдарының магистрі / Сарсенбаева З.Т. магистр технических наук / Sarsenbayeva Z.T. master of Technical Sciences

									<p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: нан-тоқаш, кондитерлік және макарон өнімдерінің технологиясы жайында, өнімдерді өндірудің технологиялық процестері мен оларды басқару әдістері жайында, нан-тоқаш, кондитерлік және макарон өнімдерін өндірудің жекелеген технологиялық кезеңдерінде болатын реологиялық, химиялық, микробиологиялық, коллоидтық, биохимиялық, термофизикалық процестері жайында, практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках дисциплины обучающиеся получают следующие теоретические знания: о технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, о технологических процессах производства продуктов и методах управления ими, о реологических, химических, микробиологических коллоидных, биохимических, теплофизических процессах, происходящих на отдельных технологических этапах производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, через практические занятия формируются навыки и умения/ Within the framework of the discipline, students receive the following theoretical knowledge: about the technology of bakery, confectionery and pasta, about the technological processes of production of products and methods of managing them, about rheological, chemical, microbiological, colloidal, biochemical, thermophysical processes occurring at certain technological stages of the production of bakery, confectionery and pasta, through practical classes skills are formed and skills.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы табиғи шикізаттан дайындалатын тағам өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся может изготавливать пищевые продукты из натурального сырья по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student can make food products from natural raw materials according to the technology in accordance with the established norms.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы табиғи шикізаттан дайындалатын тағам өнімдерін өндіру әдістерін біледі, әрі тағам өнімдер өндіру өндірісі алдында тұрған міндеттерді өз бетінше шеше алады/ Обучающийся знает методы производства пищевых продуктов, изготавливаемых из природного сырья, и может самостоятельно решать задачи, стоящие перед производством пищевых продуктов/ The student knows the methods of production of food products made from natural raw materials, and can independently solve the problems facing the production of food products.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

M1	ЖББП TK/ ООД KB/ GS EC	QSZhQ MN/OE Q/ETQ/ EK2201 ОПАК/О TP/EBZ h/EP220 1 FFAC/O SW/ELS /EE2201	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері. Өндірістегі еңбек қорғау. Экология және тіршілік жауапсіздігі, Экономика және кәсіпкерлік/ Основы права и антикоррупцион ной культуры. Охрана труда на производстве. Экология и безопасность жизнедеятельнос ти, Экономика и предпринимател ьство. Fundamentals of law and anti- corruption culture. Occupational safety at work. Ecology and life safety, Economics and Entrepreneurship	5	2	4	емтихан/ экзамен/ exam	Тест /тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Адам.Қоғам. Құқық (мектеп курсы)/Человек.Общество.Право (школьный курс)/ Man, Society, Right (school course)</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Дәнді-дақылдар өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства продуктов зерновых культур/Technology for the production of grain products, Дипломалды практика/Преддипломная практика/Pregraduation practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтиханға дайындалуы мен тапсыру/ Итоговая аттестация Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена /Final certification Writing and defending a thesis (project) or preparing and passing a comprehensive exam.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Экологиялық-экономикалық бейіндегі білікті мамандар даярлау үшін білім алушыларды жүйелі теориялық және тәжірибелік бағыты бойынша экология және тұрақты даму, қоршаған ортаны қорғау және табиғатты ұтымды пайдалануға экологиялық ғылымның жаңа жетістіктеріне және жаңа экологиялық таза, энерго – және ресурс үнемдейтін технологияларға, халықаралық және қазақстандық экологиялық заңнамаларға негізделген білімдерді қамтамасыз ету/ Обеспечение знаний обучающихся по системному теоретическому и практическому направлению экологии и устойчивого развития, охраны окружающей среды и рационального природопользования, основанных на новейших достижениях экологической науки и новых экологически чистых, энерго- и ресурсосберегающих технологиях, международном и казахстанском экологическом законодательстве для подготовки квалифицированных специалистов эколого-экономического профиля/Provision of students' knowledge in the systematic theoretical and practical direction of ecology and sustainable development, environmental protection and rational use of natural resources, based on the latest achievements of environmental science and new environmentally friendly, energy- and resource-saving technologies, international and Kazakh environmental legislation for the training of qualified specialists of ecological and economic profile.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Қоршаған ортаны қорғау жөніндегі біртұтас мемлекеттік экологиялық саясатты жүргізу және салалық бағдарламалардың орындалуын ұйымдастыру, орталық, жергілікті атқарушы органдардың бұл бағыттағы қызметін үйлестіріп, табиғатты тиімді пайдаланудың бірқатар түрлеріне лицензиялар беру/Проведение единой государственной экологической политики и Организация выполнения отраслевых программ по охране окружающей среды, координация деятельности центральных, местных исполнительных органов в данном направлении, выдача лицензий на ряд видов рационального природопользования/Conducting a unified state environmental policy and organizing the implementation of sectoral environmental protection programs, coordinating the activities of central and local executive bodies in this direction, issuing licenses for a number of types of rational nature management.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушының экологиялық бақылау, экологиялық талаптар бойынша іс-шаралар жоспарын әдістемелік сауатты әзірлеуде, тұрақты дамудың тұжырымдамасын, стратегиясын, проблемаларын шешуде біліктілігі болуы тиіс және оларды әлемдік, аймақтық және жергілікті деңгейде шешуге қатысты көзқарастары болуы тиіс/Студент должен обладать квалификацией, в методически грамотной разработке экологического контроля, плана мероприятий по экологическим требованиям, в решении концепции, стратегии, проблем устойчивого развития и иметь взгляды на их решение на мировом, региональном и местном уровнях/The students be qualified in the methodically competent development of environmental control, an action plan for environmental requirements, in solving the concept, strategy, problems of sustainable development and have views on their solution at the global, regional and local levels.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Экологиялық-экономикалық үрдістерді талдап, табиғат қорғау қызметінде нақтылы міндеттер қойып басым бағыттарды белгілей алады және алған білімдерін экологиялық мәселелерді шешу үшін пайдалана алады/Умеет анализировать экологические-экономические процессы, ставить конкретные задачи и определять приоритетные направления в природоохранной деятельности и использовать полученные знания для решения экологических проблем/He is able to analyze environmental and economic processes, set specific tasks and identify priority areas in environmental activities and use the knowledge gained to solve environmental problems.</p>	Нургабылова А.Ш., т.т. колданбалы экология магистрі/ Нургабылова А.Ш., т.т. магистр прикладной экологии/ Nurgabylova A.Sh T.T. Master of Applied Ecology.
----	------------------------------------	---	--	---	---	---	------------------------------	---------------------	--	---

M5	БП ТК/ БД КВ/ ВД ОС	ТОЈТ 2203/ ОТРР 2203/ GFT 2203	Тамақ өнімдерінің жалпы технологиясы/ Общая технология пищевых продуктов/ General food technology	5	2	4	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдері технологияларының теориялық негіздері/ Теоретические основы технологий пищевых продуктов/ Theoretical foundations of food technology</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Азық-түлік дайындау технологиясы/Технология приготовления продовольственных продуктов/Cooking technology; Сүт және сүт өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства молока и молочных продуктов/Milk and dairy technology;Ет және ет өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства мяса и мясных продуктов /Technology of cooking meat and fish dishes.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline:Етті және ет өнімдерін өңдеу, суб өнімдері, шұжық консерві және балаларға арналған өнімдердің қосымша өндіру технологиясы. Сүт өнімдері және саланың жалпы технологиясы туралы оқып біледі. Тамақ өнеркәсібінің негізгі және қосымша шикізаты, сонымен қатар оған қойылатын талаптар, сақтау және тасымалдау шарттары, шикізаттың негізгі компоненттері жайында айтылады, әр түрлі технологиялық үрдістердегі олардың рөлі, барлық зат алмасу үрдістеріне және пластикалық материал ретінде, адам ұлпаларының құрылысы қызметіне қатысатын, тамақ өнімдері энергия көзі ретінде қарастырылған/ Технология переработки мяса и мясопродуктов, субпродуктов, колбасных консервов и дополнительного производства продуктов для детей. Знает о молочных продуктах и общих технологиях отрасли. И в данном учебном пособии рассказывается об основном и дополнительном сырье пищевой промышленности, а также о требованиях к нему, условиях хранения и транспортировки основных компонентах сырья, их роли в различных технологических процессах, во всех процессах обмена веществ и в качестве пластического материала, в деятельности по строительству тканей человека, рассматриваются пищевые продукты как источники энергии/ The technology of processing meat and meat products, offal, canned sausage and additional production of products for children. Knows about dairy products and general industry technologies. And this textbook tells about the main and additional raw materials of the food industry, as well as about the requirements for it, storage and transportation conditions, the main components of raw materials, their role in various technological processes, in all metabolic processes and as a plastic material, in the construction of human tissues, food products are considered as energy sources,</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Тамақ өнеркәсібінің негізгі және қосымша шикізаты, сонымен қатар оған қойылатын талаптар, сақтау және тасымалдау шарттары, шикізаттың негізгі компоненттері жайында айтылады, әр түрлі технологиялық үрдістердегі олардың рөлі, барлық зат алмасу үрдістеріне және пластикалық материал ретінде, адам ұлпаларының құрылысы қызметіне қатысатын, тамақ өнімдері энергия көзі ретінде қарастырылған/ Знает о молочных продуктах и общих технологиях отрасли. И в данном учебном пособии рассказывается об основном и дополнительном сырье пищевой промышленности, а также о требованиях к нему, условиях хранения и транспортировки основных компонентах сырья, их роли в различных технологических процессах, во всех процессах обмена веществ и в качестве пластического материала, в деятельности по строительству тканей человека, рассматриваются пищевые продукты как источники энергии/ Knows about dairy products and general industry technologies. And this textbook tells about the main and additional raw materials of the food industry, as well as about the requirements for it, storage and transportation conditions, the main components of raw materials, their role in various technological processes, in all metabolic processes and as a plastic material, in the construction of human tissues, food products are considered as energy sources</p>	Сәрсенбаева З.Т. техника ғылымдарының магистрі / Сарсенбаева З.Т. магистр технических наук / Sarsenbayeva Z.T. master of Technical Sciences
----	---------------------------------	---	--	---	---	---	------------------------------	--	---	---

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы шикізаттан қарапайым тамақ өнімдерін алуда физика-химиялық биохимиялық және микробиологиялық үдерістерді тандай біледі. Білім алушының тамақ өнімдерін технологиясы бойынша жасай алу біліктілігі болуы тиіс/ Умеет выбирать физико-химические биохимические и микробиологические процессы при производстве пищевых продуктов из сырья. Обучающийся должен иметь квалификацию на изготовление пищевых продуктов по технологии/ He is able to choose physico-chemical biochemical and microbiological processes in the production of food products from raw materials.The student must have a qualification for the manufacture of food products by technology.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults:Білім алушы шикізат, компоненттердің құрамы мен қасиеттерін біледі; тамақ өнімдерінің жалпы технологиясын меңгереді/ Обучающийся знает состав и свойства сырья, компонентов; владеет общей технологией пищевых продуктов/The student knows the composition and properties of raw materials, components; owns the general technology of food products.</p>	
M5	БП ТК/ БД КВ/ BD CC	AtOST 2205/ THPP 2205/ FST 2205	Азық түлік өнімдерін сақтау технологиясы/ Технология хранения пищевых продуктов/ Food storage technology	5	2	4	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно - устно/ written-orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites:Тамақ өнімдері технологияларының теориялық негіздері /Теоретические основы технологии пищевых продуктов/Theoretical foundations of food technology.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ет, сүт және балық өнімдерін консервілеу технологиясы/Технология консервирования мяса, молока и рыбы/Technology of preserving meat, milk and fish, Ұлттық тағамдарының технологиясы/Технология национальных блюд/Technology of national dishe, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің максаты/цель дисциплины/aim of the discipline:Білім алушыларға жоғары сапалы азық-түлік тауарларының көптігін құру мен олардың сапасын ұзақ уақыт сақтау процесінде және тауарларды таратудың жолында сақтау тәсілдерін меңгерту - пәннің негізгі міндеті болып табылады/Целью дисциплины является раскрытие особенностей теоретического подхода к познанию товара, изучение проблем современного товароведения, овладение основами основных категорий, понятий, принципов и методов хранения продукции и сырья, освоение общих методов управления качеством товара при его длительном хранении и распределении.Основной задачей дисциплины является овладение обучающимися способами создания большого количества высококачественных продовольственных товаров и их хранения в процессе длительного хранения и на пути распространения товаров/The purpose of the discipline is to reveal the features of the theoretical approach to the knowledge of goods, to study the problems of modern commodity science, to master the basics of the main categories, concepts, principles and methods of storing products and raw materials, to master general methods of managing the quality of goods during its long-term storage and distribution.The main task of the discipline is to master the ways of creating a large number of high-quality food products and storing them during long-term storage and on the way of distribution of goods.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent:Пән арқылы азық-түлік өнімдері мен шикізаттарын сақтаудың негізгі ұғымдары, категориялары, принциптері мен әдістері, әрі азық-түлік өнімдерін ұзақ уақыт сақтау үдерісінде және тауарларды таратудың жолында сақтау тәсілдері жайында теориялық білім беріледі/ В дисциплине даются теоретические знания об основных понятиях, категориях, принципах и методах хранения продуктов питания и сырья, а также способах хранения продуктов питания в процессе длительного хранения и на пути распространения товаров/ The discipline provides theoretical knowledge about the basic concepts, categories, principles and methods of storing food and raw materials, as well as methods of storing food during long-term storage and on the way of distribution of goods.</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ф.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayumova G.T., master.p.n.

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы азық түлік өнімдері мен шикізатты сақтаудың негізгі категорияларын, ұғымдарын, принциптері мен әдістерін біледі/ Обучающийся знает основные категории, понятия, принципы и методы хранения пищевых продуктов и сырья/ The student knows the main categories, concepts, principles and methods of food and raw materials storage.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/expected results: Білім алушы азық-түлік өнімдері мен шикізаттарын сақтаудың негізгі ұғымдарын, категорияларын, принциптері мен әдістерін біледі, әрі азық-түлік өнімдерін ұзақ уақыт сақтау үдерісінде және тауарларды таратудың жолында сақтау тәсілдерін меңгереді/ Обучающийся владеет основными понятиями, категориями, принципами и методами хранения продуктов питания и сырья, а также владеет способами хранения продуктов питания в процессе длительного хранения и на пути распространения товаров/ The student knows the basic concepts, categories, principles and methods of storing food and raw materials, and also knows the ways of storing food during long-term storage and on the way of distribution of goods.</p>	
M5	БП ТК/ БД КВ/ ВД СС	ТҚТ 2206/ ТРД 2206/ ТФА 2206	Тағамдық қоспалардың технологиясы / Технология пищевых добавок/ Technology of food additives	5	2	4	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдері технологияларының теориялық негіздері/ Теоретические основы технологий пищевых продуктов/ Theoretical foundations of food technology</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ұлттық тағамдарының технологиясы/Технология национальных блюд/Technology of national dishes, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәннің мақсаты: аспаздық өнімдерді өндіруде тағамдық және биологиялық белсенді қоспаларды қолдану бойынша білімді қалыптастыру. Пәннің міндеттері: технологиялық қоспаларды іріктеудің жалпы тәсілдерін зерттеу; тыңдаушыларды тамақ және аспаздық өнімдерді дайындау үшін қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қолданылатын тағамдық және биологиялық белсенді қоспалардың жіктелуімен және ассортиментімен таныстыру/Цель программы: формирование знаний по применению пищевых и биологически активных добавках в производстве кулинарной продукции. Задачи программы: изучение общих подходов к подбору технологических добавок; ознакомить слушателей с классификацией и ассортиментом пищевых и биологически активных добавках, используемых на предприятиях общественного питания для приготовления блюд и кулинарных изделий/ The purpose of the program: the formation of knowledge on the use of food and biologically active additives in the production of culinary products. Objectives of the program: to study general approaches to the selection of technological additives; to familiarize students with the classification and assortment of food and biologically active additives used in public catering enterprises for the preparation of dishes and culinary products.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Аспаздық өнімдерді өндіруде тағамдық және биологиялық белсенді қоспаларды қолдану бойынша білімді қалыптастыру. Пәннің міндеттері: технологиялық қоспаларды іріктеудің жалпы тәсілдерін зерттеу; тыңдаушыларды тамақ және аспаздық өнімдерді дайындау үшін қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қолданылатын тағамдық және биологиялық белсенді қоспалардың жіктелуімен және ассортиментімен таныстыру/Цель программы: формирование знаний по применению пищевых и биологически активных добавках в производстве кулинарной продукции. Задачи программы: изучение общих подходов к подбору технологических добавок; ознакомить слушателей с классификацией и ассортиментом пищевых и биологически активных добавках, используемых на предприятиях общественного питания для приготовления блюд и кулинарных изделий Обучающийся овладевает общими приемами отбора пищевых добавок и обладает способностью создавать добавки по технологии /The purpose of the program: the formation of knowledge on the use of food and biologically active additives in the production of culinary products. Objectives of the program: to study general approaches to the selection of technological additives; to familiarize students with the classification and assortment of food and biologically active additives used in public catering enterprises for the preparation of dishes and culinary products. The student masters the general techniques of selecting food additives and has the ability to create additives according to technology.</p>	Темірбекқызы А. техника ғылымдарының магистрі / Темірбекқызы А. магистр технических наук / Temirbekkyzy A. Master of Technical Sciences

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы тағамдық қоспалардың түрлерін біледі әрі оларды белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу құзыреттілігіне ие болады/ Обучающийся знает виды пищевых добавок и обладает компетенцией по их разработке в соответствии с установленными нормами/ The student knows the types of food additives and has the competence to develop them in accordance with established standards.</p> <p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушы тағамдық қоспаларды іріктеудің жалпы тәсілдерін меңгереді әрі қоспаларды технологиясы бойынша жасай алу қабілетіне ие болады/Обучающийся овладевает общими приемами отбора пищевых добавок и обладает способностью изготавливать добавки по технологии/ The student will learn general approaches to the selection of dietary supplements and will be able to make supplements according to technology</p>	
M5	БП TK/ БД KB/ BD CC	JA00 2205 RNPP 2205 DNFP 2205	Жаңа азық- түлік өнімдерін өндіру/ Разработка новых пищевых продуктов/ Development of new food products	5	2	4	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдері технологияларының теория негіздері/ Теоретические основы технологий пищевых продуктов/ Theoretical foundations of food technology</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ұлттық тағамдарының технологиясы/Технология национальных блюд/Technology of national dishes, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Жаңа тамақ өнімдерінің рецептурасын есептеу тәсілімен және ақпараттық технологияларды пайдалана отырып онтайландыру. Тағамдық және биологиялық құндылығы жоғары тамақ өнімдерін (ет, балық, сүт, консервіленген) жобалау саласында эксперименттік зерттеулер жүргізу. Арнайы мақсаттағы технологиялар өнімдерін әзірлеу (балалар, геродиетикалық, емдеу-профилактикалық, спортшылар үшін және т.б.), тамақ өнімдерін өндіру./ Оптимизация рецептуры новых пищевых продуктов расчетным способом и с использованием информационных технологий. Проведение экспериментальных исследований в области проектирования пищевых продуктов высокой пищевой и биологической ценности (мясо, рыба, молоко, консервы). Разработка продукции по технологиям специального назначения (детская, геродиетическая, лечебно-профилактическая, для спортсменов и др.), Производство продуктов питания./ Optimization of the formulation of new food products in a calculated way and using information technology. Conducting experimental research in the field of designing food products of high nutritional and biological value (meat, fish, milk, canned food). Product development using special-purpose technologies (children's, herodietic, therapeutic and preventive, for athletes, etc.), food production.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Бұл пән тұтынушылардың өсіп келе жатқан сұраныстарын қанағаттандыратын бірегей өнімдерді әзірлеу үшін тамақ өнімдерін жасау мен инновацияларды, аспаздық тәжірибені, нарықты зерттеуді және тұтынушылық үрдістерді біріктіруді қамтиды. Тамақ өнеркәсібіндегі үнемі өзгеріп отыратын жағдайда, бұл шеберлікті игеру алда калуға және айтарлықтай әсер етуге ұмтылатын мамандарды даярлаудағы маңызы зор. / Эта дисциплина включает в себя интеграцию разработки продуктов питания и инноваций, кулинарного опыта, исследования рынка и потребительских тенденций для разработки уникальных продуктов, которые удовлетворяют растущие потребности потребителей. В постоянно меняющихся условиях пищевой промышленности овладение этим навыком имеет большое значение для подготовки специалистов, стремящихся оставаться впереди и оказывать значительное влияние./ This discipline involves integrating food development and innovation, culinary expertise, market research and consumer trends to develop unique products that meet the growing needs of consumers. In the ever-changing conditions of the food industry, mastering this skill is of great importance for training specialists who strive to stay ahead and have a significant impact.</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ф.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы өнім тұжырымдамасын, техникалық тапсырманы әзірлеу, прототиптік өнімдерді құру, түпкілікті өнім және оны өндіру технологиясын жасай алу құзыреттілігіне ие болады/ Обучающийся будет обладать компетенцией разработки концепции продукта, технического задания, создания прототипной продукции, разработки конечного продукта и технологии его производства/ The student will have the competence to develop a product concept, technical specifications, create prototype products, develop the final product and its production technology</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушы өнім тұжырымдамасын, техникалық тапсырманы әзірлеу, прототиптік өнімдерді құру, түпкілікті өнім және оны өндіру технологиясы, өнімді сату және іске қосу жоспары, ал нарыққа шыққаннан кейін өнімді түпкілікті бағалау түрін үйренеді. / Обучающийся изучает концепцию продукта, техническое задание, создание прототипов продуктов, конечный продукт и технологию его производства, план продаж и запуска продукта, а после выхода на рынок-тип окончательной оценки продукта. / The student studies the product concept, the terms of reference, product prototyping, the final product and its production technology, the sales and launch plan for the product, and after entering the market, the type of final product evaluation.</p>
3 курс / 3курс / 3course									

M5	БП ТК/ БД КВ/ БД СС	АТДТ 3207/ ТРРРЗ 207/ ТТРРЗ 207	Азық түлік дайындау технологиясы/ Технология приготовления продовольственных продуктов/ The technology of preparation of food	4	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдерінің жалпы технологиясы/Общая технология пищевых продуктов/General food technology</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік тәжірибе/Производственная практика/ Manufacturing practice, Азық-түлік өнімдерін стандарттау, сертификаттау және метрология/Стандартизация, сертификация и метрология продовольственных продуктов/ Standardization, certification and metrology of food products, Ұлттық тағамдарының технологиясы/ Технология национальных блюд/Technology of national dishe .</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Азық-түлік өнімдерін дайындаудың әдістері өте көп және кез-келген әдіс өнімді органолептикалық, химиялық, физикалық өзгерістерге ұшыратады. Сондықтан олардан хабардар болу, қандай процестің әсерінен өнім қандай күйге ие болатынын білу қажет. Әр өнімге кететін шығын мен шикізаттар саны да пәнде игерілуі керек тапырмалардың бірі. «Азық түлік дайындау технологиясы» пәнінен азық-түлік тауарларын өндіру процестерінің жалпы заңдылықтарын біледі, экономика және есеп беру мәселелерінде құзыретті, емдік тамақтанудың негіздерін біледі/Способов приготовления пищевых продуктов очень много, и любой способ подвергает продукт органолептическим, химическим, физическим изменениям. Поэтому необходимо быть в курсе их, знать, какое состояние будет иметь продукт под влиянием какого процесса. Затраты на каждый продукт и количество сырья также должны быть освоены в дисциплине. Знает общие закономерности процессов производства продовольственных товаров по дисциплине «Технология приготовления пищи», компетентен в вопросах экономики и отчетности, знает основы лечебного питания/There are a lot of ways to prepare food, and any method exposes the product to organoleptic, chemical, physical changes. Therefore, it is necessary to be aware of them, to know what state the product will have under the influence of what process. The costs of each product and the amount of raw materials must also be mastered in the discipline. He knows the general patterns of food production processes in the discipline "Food preparation technology", is competent in economics and reporting, knows the basics of therapeutic nutrition.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: азық-түлік өнімдерін дайындаудың әдістері, азық-түлік тауарларын өндіру процестерінің жалпы заңдылықтары, әр өнімге кететін шикізаттар мен шығын санын анықтау әдісі, азық-түлік өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасау жолдары, практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктерін қалыптастыру/В рамках дисциплины обучающимся даются следующие теоретические знания: методы приготовления продуктов питания, общие закономерности процессов производства продовольственных товаров, методы определения количества сырья и затрат на каждую продукцию, способы изготовления продуктов питания по технологии в соответствии с установленными нормами, формирование навыков и умений через практические занятия/ Within the framework of the discipline, students are given the following theoretical knowledge: methods of food preparation, general patterns of food production processes, methods for determining the amount of raw materials and costs for each product, methods of manufacturing food by technology in accordance with established norms, the formation of skills and abilities through practical classes.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы азық-түлік өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся может изготавливать продукты питания по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student can produce food according to the technology in accordance with the established norms.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы азық-түлік тауарларын өндіру процестерінің жалпы заңдылықтарын біледі, азық-түлік өнімдерін дайындаудың әдістерін меңгереді, әрі әр өнімге кететін шикізаттар мен шығын санын анықтай алады, азық-түлік өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayumova G.T., master.p.n.
----	---------------------------------	--	---	---	---	---	------------------------------	--------------------	---	---

									жасай алады/ Обучающийся знает общие закономерности процессов производства продовольственных товаров, владеет методами изготовления продуктов питания, умеет определять количество сырья и затрат на каждую продукцию, изготавливает продукты питания по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student knows the general laws of the processes of food production, knows the methods of food production, knows how to determine the amount of raw materials and costs for each product, makes food products according to technology in accordance with established norms.	
M5	Couser a	AtQOT 3207/ ZPPOS 3207/ FFPE 3207	Азық-түлікпен және қоршаған ортамен танысу/ Знакомство с продовольственными продуктами и окружающей средой / Familiarity with food products and the environment	4	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауыزشа/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдерінің жалпы технологиясы/Общая технология пищевых продуктов/General food technology</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік тәжірибе/Производственная практика/ Manufacturing practice, Азық-түлік өнімдерін стандарттау, сертификаттау және метрология/Стандартизация, сертификация и метрология продовольственных продуктов/ Standardization, certification and metrology of food products, Ұлттық тағамдарының технологиясы/ Технология национальных блюд/Technology of national dishe .</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Студенттердің қоршаған орта мен адамдардың іс-әрекеті жайлы ой өрістерін кеңейту/ Расширение кругозора учащихся об окружающей среде и деятельности людей/ Expanding students ' horizons about the environment and human activities</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: диеталық тамақтану принциптері мен құнарлы тамақтанудың теориялық негіздері бойынша білім беру; -азық-түлік өнімдерінің физиологиялық қасиеттерімен танысу және олардың ағзаға әсер ету механизмін білу; шикізаттың пайдалы қасиеттерін онтайлы қолдана білу; тамақ өнімдерінің химиялық құрамы мен олардың құнарлығы берілген кестелерді қолдануды үйрену;санитария мен гигиенаның маңызы мен мақсатын оқыту/ обучение принципам диетического питания и теоретическим основам питательного питания; -знакомство с физиологическими свойствами пищевых продуктов и знание механизма их воздействия на организм; умение оптимально использовать полезные свойства сырья; научиться пользоваться таблицами химического состава пищевых продуктов и их плодородия;обучение важности и цели санитарии и гигиены/ education on the principles of dietary nutrition and theoretical foundations of nutritious nutrition; -familiarization with the physiological properties of food products and knowledge of the mechanism of their effect on the body; the ability to optimally use the beneficial properties of raw materials; learning the use of tables given the chemical composition of food products and their fertility;training the importance and purpose of sanitation and hygiene.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: ағзаның негізгі нутриенттер мен қуаттылыққа қажеттілігін білу; негізгі нутриенттердің атқарған физиологиялық ролін білу; шикізат және өнімдердің қасиеттері мен химиялық құрамын білу; тамақтың құнарлық, биологиялық және қуаттылық құндылығын білу/знать потребности организма в основных нутриентах и энергии; знать физиологическую роль, которую играют основные нутриенты; знать свойства и химический состав сырья и продуктов; знать питательную, биологическую и энергетическую ценность пищи/ knowledge of the body's need for basic nutrients and energy; knowledge of the physiological role played by basic nutrients; knowledge of the properties and chemical composition of raw materials and products; knowledge of the nutritional, biological and energy value of food</p>	Сәрсенбаева З.Т. техника ғылымдарының магистрі / Сәрсенбаева З.Т. магистр технических наук / Sarsenbayeva Z.T. master of Technical Sciences

									<p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: халықтың әр-түрлі топтардың тамақтану рациондарын құрастыруды біледі; тамақтану рациондарды талдап қалыптастыруды біледі; тамақтың құнарлық, биологиялық және қуаттылық құндылығын анықтауды біледі/ умеет составлять рационы питания различных групп населения; умеет анализировать и формировать рационы; умеет определять питательную, биологическую и энергетическую ценность пищи/ knows how to draw up food rations for different groups of the population; knows how to analyze food rations; knows how to determine the nutritional, biological and energy value of food</p>	
M5	БП ТК/ БД КВ/ BD CC	АТОР А 3208/ PPPPP 3208/ PAFP 3208	Азық-түлік өндірісінің процестері және аппараттары/ Процессы и аппараты производства продовольственных продуктов / Processes and apparatus of food production	4	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно - устно/ written-orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдері технологияларының теориялық негіздері /Теоретические основы технологии пищевых продуктов/Theoretical foundations of food technology.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ет, сүт және балық өнімдерін консервілеу технологиясы/Технология консервирования мяса, молока и рыбы /Technology of preserving meat, milk and fish, Ұлттық тағамдарының технологиясы/Технология национальных блюд/Technology of national dish, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Білім алушылардың азық-түлік өндірісінің процестерінің түрлері, ұйымдастыру тәсілі бойынша процестердің жіктелуі, процестер мен аппараттарды есептеудің жалпы принциптері, аппараттарға қойылатын талаптар, аппараттар жасалынатын материалдар мен аппараттардың түрлері, атқаратын қызметі, техникалық сипаттамасы мен құрылысы жайындағы білімін қалыптастырады/Формирует у обучающихся знания о видах процессов производства продовольственных продуктов, классификации процессов по способу организации, общих принципах расчета процессов и аппаратов, требованиях к аппаратам, видах материалов и аппаратов, из которых изготавливаются аппараты, принцип работы, технических характеристиках и устройстве. Объектом изучения дисциплины является освоение физико-механических свойств продуктов, возникающих при прохождении технологических процессов в машинах и аппаратах производства продовольственных продуктов и оптимальных методов расчета процессов с помощью этих свойств/Forms students knowledge about the types of food production processes, the classification of processes according to the method of organization, the general principles of calculating processes and devices, the requirements for devices, the types of materials and devices from which the devices are made, the principle of operation, technical characteristics and device. The object of study of the discipline is the development of physical and mechanical properties of products that arise during the passage of technological processes in machines and devices for the production of food products and optimal methods for calculating processes using these properties.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Азық-түлік өндірісінің процестерінің түрлері, ұйымдастыру тәсілі бойынша процестердің жіктелуі, процестер мен аппараттарды есептеудің жалпы принциптері, аппараттарға қойылатын талаптар, аппараттар жасалынатын материалдар мен аппараттардың түрлері, атқаратын қызметі, техникалық сипаттамасы мен құрылысы жайындағы білімді қалыптастырады/ Формирует знания о видах процессов пищевого производства, классификации процессов по способу организации, общих принципах расчета процессов и аппаратов, требованиях к аппаратам, видах материалов и аппаратов, из которых изготавливаются аппараты, выполняемых функциях, технических характеристиках и устройстве/ Forms knowledge about the types of food production processes, classification of processes according to the method of organization, general principles of calculation of processes and devices, requirements for devices, types of materials and devices from which devices are made, functions performed, technical characteristics and device.</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralueva S.Zh., candidate of technical sciences.

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенци/ competences:Білім алушының азық-түлік өндірісінің процестерін, процестері мен аппараттарды есептей алуы және оларды қолдана алу біліктілігі болуы тиіс/ Обучающийся должен уметь вычислять процессы, процессы и аппараты производства продуктов питания и иметь квалификацию их применения/The student must be able to calculate the processes, processes and devices of food production and have the qualification of their application.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Азық-түлік өндірісінің процестерін, процестері мен аппараттарды есептеуді біледі және машиналар мен аппараттардың жұмысын жасау тәртіптерін біледі/Обучающиеся знают процессы производства продуктов питания, Расчет процессов и аппаратов и знают порядок изготовления машин и аппаратов/Students know the processes of food production, Calculation of processes and devices and know the order of manufacture of machines and devices.</p>	
M5	БП ТК/ БД КВ/ BD CC	ATOST N 3208/ ТОКhPP 3208/ TBFS 3208	Азық-түлік өнімдерін сақтаудың теориялық негіздері / Теоретические основы хранения продовольственных продуктов/ Theoretical Basics of Food Storage	4	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites:Тамақ өнімдері технологияларының теориялық негіздері /Теоретические основы технологии пищевых продуктов/Theoretical foundations of food technology.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ет, сүт және балық өнімдерін консервілеу технологиясы/Технология консервирования мяса, молока и рыбы/Technology of preserving meat, milk and fish, Ұлттық тағамдарының технологиясы/Технология национальных блюд/Technology of national dishe, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline:Тауарды тануға теориялық көзқарастың ерекшеліктерін ашу, заманауи тауартану мәселелерін зерттеу, өнімдер мен шикізатты сақтаудың негізгі категорияларының, ұғымдарының, принциптері мен әдістерінің негізін меңгерту, тауарды ұзақ уақыт сақтау және тарату кезінде оның сапасын басқарудың жалпы әдістерін меңгеру - пәннің мақсаты болып табылады.Білім алушыларға жоғары сапалы азық-түлік тауарларының көптігін құру мен олардың сапасын ұзақ уақыт сақтау процесінде және тауарларды таратудың жолында сақтау тәсілдерін меңгерту - пәннің негізгі міндеті болып табылады/Целью дисциплины является раскрытие особенностей теоретического подхода к познанию товара, изучение проблем современного товароведения, овладение основами основных категорий, понятий, принципов и методов хранения продукции и сырья, освоение общих методов управления качеством товара при его длительном хранении и распределении.Основной задачей дисциплины является овладение обучающимися способами создания большого количества высококачественных продовольственных товаров и их хранения в процессе длительного хранения и на пути распространения товаров/The purpose of the discipline is to reveal the features of the theoretical approach to the knowledge of goods, to study the problems of modern commodity science, to master the basics of the main categories, concepts, principles and methods of storing products and raw materials, to master general methods of managing the quality of goods during its long-term storage and distribution.The main task of the discipline is to master the ways of creating a large number of high-quality food products and storing them during long-term storage and on the way of distribution of goods.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent:Пән арқылы азық-түлік өнімдері мен шикізаттарын сақтаудың негізгі ұғымдары, категориялары, принциптері мен әдістері, әрі азық-түлік өнімдерін ұзақ уақыт сақтау үдерісінде және тауарларды таратудың жолында сақтау тәсілдері жайында теориялық білім беріледі/ В дисциплине даются теоретические знания об основных понятиях, категориях, принципах и методах хранения продуктов питания и сырья, а также способах хранения продуктов питания в процессе длительного хранения и на пути распространения товаров/ The discipline provides theoretical knowledge about the basic concepts, categories, principles and methods of storing food and raw materials, as well as methods of storing food during long-term storage and on the way of distribution of goods.</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы азық-түлік өнімдері мен шикізатты сақтаудың негізгі категорияларын, ұғымдарын, принциптері мен әдістерін біледі/ Обучающийся знает основные категории, понятия, принципы и методы хранения пищевых продуктов и сырья/ The student knows the main categories, concepts, principles and methods of food and raw materials storage.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/expected results: Білім алушы азық-түлік өнімдері мен шикізаттарын сақтаудың негізгі ұғымдарын, категорияларын, принциптері мен әдістерін біледі, әрі азық-түлік өнімдерін ұзақ уақыт сақтау үдерісінде және тауарларды таратудың жолында сақтау тәсілдерін меңгереді/ Обучающийся владеет основными понятиями, категориями, принципами и методами хранения продуктов питания и сырья, а также владеет способами хранения продуктов питания в процессе длительного хранения и на пути распространения товаров/ The student knows the basic concepts, categories, principles and methods of storing food and raw materials, and also knows the ways of storing food during long-term storage and on the way of distribution of goods.</p>	
M4	БПТК/ БДКВ/ ВД ОС	ТОМВ 3209 МСФР 3209 МКРР 3209	Тамақ өндірістерін микробиологиялық бақылау/ Микробиологиялық контроль пищевых производств/ Microbiological control of food production	4	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Аналитикалық және физколлоидті химия/ Аналитическая и физколлоидная химия/Analytical and physcolloid chemistry</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Тағамдық өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігі/Качество и безопасность пищевых продуктов/Food quality and safety</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Өнімдердің қауіпсіздігі тамақ микробиологиясының басты бағыты болып табылады. Микробиологияның ғылым ретіндегі мақсаты-микроорганизмдердің таксономиясын, морфологиясын (формасы мен құрылымын) және физиологиясын (өмірлік белсенділігін), оларды оқшаулау және тану әдістерін зерттеу, сонымен қатар олардың табиғаттағы маңыздылығын және адам қызметінің әртүрлі салаларында қолдану мүмкіндіктерін анықтау болып табылады. Азық-түлік өндірісіндегі микробиологиялық бақылау бұл бақыланатын объектінің бактериялық ластану дәрежесін анықтауға байланысты барлық зерттеу және бақылау әдістері, сондай-ақ микрофлораны сандық есепке алу әдістеріне негізделген/Безопасность продуктов является основным направлением пищевой микробиологии. Целью микробиологии как науки является изучение таксономии, морфологии (формы и структуры) и физиологии (жизнедеятельности) микроорганизмов, методов их выделения и распознавания, а также определение их значения в природе и возможности применения в различных областях человеческой деятельности. Микробиологический контроль в производстве пищевых продуктов основан на всех методах исследования и контроля, связанных с определением степени бактериального загрязнения контролируемого объекта, а также на методах количественного учета микрофлоры/Food safety is the main focus of food microbiology. The purpose of microbiology as a science is to study the taxonomy, morphology (shape and structure) and physiology (vital activity) of microorganisms, methods of their isolation and recognition, as well as to determine their significance in nature and the possibility of application in various fields of human activity. Microbiological control in food production is based on all methods of research and control related to the determination of the degree of bacterial contamination of the controlled object, as well as methods of quantitative accounting of microflora.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: микроорганизмдердің таксономиясын, морфологиясын (формасы мен құрылымын) және физиологиясын (өмірлік белсенділігін), оларды оқшаулау және тану әдістерін зерттеу, сонымен қатар олардың табиғаттағы маңыздылығын және адам қызметінің әртүрлі салаларында қолдану жайында, азық-түлік өндірісіндегі микробиологиялық бақылау әдістері, сондай-ақ микрофлораны сандық есепке алу әдістері, практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктерін қалыптастырады/ В рамках дисциплины обучающимся будут представлены следующие теоретические знания: изучение таксономии, морфологии (формы и структуры) и физиологии (жизнедеятельности) микроорганизмов, методы их выделения и распознавания, а также их значение в природе и применение в различных сферах деятельности человека, методы микробиологического контроля в производстве пищевых продуктов, а также количественный учет микрофлоры формировать навыки и умения через методы, практические занятия/ Within the framework of the discipline, the following theoretical knowledge will be presented to students: the study of taxonomy, morphology (forms and structures) and physiology (vital activity) of microorganisms, methods of their isolation and recognition, as well as their significance in nature and</p>	Байжанова Б.К., а.ш.ғ.к./ Байжанова Б.К., к.с.х.н./ Baizhanova B.K., candidate of agricultural sciences

									<p>application in various fields of human activity, methods of microbiological control in food production, as well as quantitative accounting of microflora. skills and abilities through methods, practical exercises.</p> <p>5.Қузыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушының тамақ өнімдерін дайындау кезіндегі еңбек гигиенасы, жеке гигиена мен өндірістік санитарияға, тағамдық өндіріс кәсіпорындарының жағдайын санитарлық бақылау, қоршаған ортаны қорғау бойынша шаралардан біліктілігі болуы тиіс/ Должен обладать квалификацией в области профессиональной гигиены, личной гигиены и производственной санитарии при приготовлении пищи, санитарном контроле предприятий пищевой промышленности, мерах по защите окружающей среды/ Must have qualifications in the field of occupational hygiene, personal hygiene and industrial sanitation in food preparation, sanitary control of food processing enterprises, measures to protect the environment.</p> <p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults:Таза өнімді алу әдістерін меңгеру және микроскоп арқылы препараттар дайындау дағдысын алу мен теориялық білімін меңгергенін іс-тәжірибеде қолдана білу/Освоение методов получения чистых продуктов и умение применять теоретические знания и навыки приготовления лекарств под микроскопом на практике/Mastering the methods of obtaining pure products and the ability to apply the theoretical knowledge and skills of preparation of drugs under a microscope in practice.</p>	
M4	БП ТК/ БД КВ/ ВД ОС	ТМ 3209 / ТМ 3209/ ТМ 3209	Техникалық микробиология / Техническая микробиология / Technical microbiology	4	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Аналитикалық және физколлоидті химия/ Аналитическая и физколлоидная химия/Analytical and physcolloid chemistry</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Тағамдық өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігі/Качество и безопасность пищевых продуктов/Food quality and safety</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәннің мақсаты – тамақ өнімдерін өндіруде қолданылатын микроорганизмдердің физиологиясын түсіну, оларды өсіру жағдайларын зерттеу, тамақ өндірісінің технологиялық схемаларымен, шикізаттармен, жабдыктармен таныстыру, азық-түлік өнімдерін өндіруде қолданылатын микроорганизмдердің физиологиялық ерекшеліктерін, дайын өнімнің сапасын бақылау әдістері, синтетикалық қабілеті жоғары микроағзалардың штамдарын іріктеуді меңгерту. Пәнді оқудың мақсаты – микробтық биотехнологияның дамуын көрсету, оның жетістіктерін өндіріске енгізу қазіргі заманның азық-түлік, шикізат, экология және энергетика сияқты жаһандық мәселелерін шешуге ықпал етеді/ Цель дисциплины - понять физиологию микроорганизмов, используемых в пищевых производствах, изучить условия их культивирования, познакомить с технологическими схемами пищевых производств, сырьем, оборудованием, изучить физиологические особенности микроорганизмов, используемых в пищевых производствах. , методы контроля качества готовой продукции. Цель изучения дисциплины – продемонстрировать развитие микробной биотехнологии, внедрение ее достижений в производство, что способствует решению современных глобальных проблем, таких как продовольствие, сырье, экология и энергетика/The purpose of the discipline - to understand the physiology of microorganisms used in food production, to study the conditions of their cultivation, to identify with technological schemes of food production, raw materials, equipment, research, research and development of phytoplankton. , methods of quality control of finished products. The purpose of the study of disciplines is to demonstrate the development of microbial biotechnology, the introduction of its achievements in production, which contributes to the solution of modern global problems, such as food, raw materials, ecology and energy.</p>	Байжанова Б.К. а.ш.ғ.к / Байжанова Б.К. к.с.х.н / Baizhanova B.K. Candidate of Agricultural Sciences

									<p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: микробтардың тіршілігі нәтижесіндегі түзілетін өнімдерді адам баласына ең қажеттілерін іс-жүзінде өндірудің ғылыми негіздері жайында әрі оларды көптеп өндіруді қарастыру жолдары, дайын өнімдерді микробтардан қорғаудың әдістері мен жолдары жайында, техникалық микробиологияның, дамуы барысындағы ашыту өндірісі мен антибиотиктерді, ферменттерді, витаминдерді, амин қышқылдарын өндіретін өндірістердің жұмысын ұйымдастыру жолдары, ал практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках дисциплины обучающимся будут даны следующие теоретические знания: о научных основах практического производства продуктов жизнедеятельности микробов, наиболее востребованных человеческим ребенком, и о путях рассмотрения их воспроизводства,о методах и способах защиты готовой продукции от микробов, о технической микробиологии, о способах организации бродильного производства и работы производств по производству антибиотиков, ферментов, витаминов, аминокислот в процессе развития, а через практические занятия формируются навыки и умения/ Within the framework of the discipline, students will be given the following theoretical knowledge: about the scientific foundations of the practical production of microbial waste products that are most in demand by a human child, and about ways to consider their reproduction.about methods and methods of protecting finished products from microbes, about technical microbiology, about ways of organizing fermentation production and the work of production facilities for the production of antibiotics, enzymes, vitamins, amino acids in the process of development, and through practical exercises, skills and abilities are formed.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы микробтардың тіршілігі нәтижесіндегі түзілетін өнімдерді және олардың адам баласына ең қажеттілерін іс-жүзінде өндірудің ғылыми негіздерін меңгереді, әрі оларды көптеп өндіруді қарастыру жолдарын меңгереді, дайын өнімдерді микробтардан қорғаудың әдістері мен жолдарын біледі/ Обучающийся овладевает научными основами практического производства продуктов, образующихся в результате жизнедеятельности микробов, и наиболее востребованных ими для человеческого ребенка, осваивает способы рассмотрения их массового производства, знает способы и методы защиты готовой продукции от микробов/ The student masters the scientific foundations of the practical production of products formed as a result of the vital activity of microbes, and the most demanded by them for the human child, masters the ways of considering their mass production, knows the ways and methods of protecting finished products from microbes.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults:Білім алушы техникалық микробиологияның ғылыми негіздерін біледі. Адам баласына қажетті микробтардың тіршілігі нәтижесінде түзілетін өнімдерді іс-жүзінде өндіре алады , әрі оларды көптеп өндіру жолдарын біледі.Дайын өнімдерді микробтардан қорғаудың әдістері мен жолдарын біледі/ Обучающийся знает научные основы технической микробиологии. Он способен практически производить продукты, образующиеся в результате жизнедеятельности микробов, необходимых для человеческого ребенка, и знает пути их массового производства.Знает способы и способы защиты готовых изделий от микробов / The student learns the scientific foundations of technical microbiology. Human beings are able to produce products that are formed as a result of the life of necessary microbes , and they know how to produce them in large quantities.Knows the methods and ways to protect finished products from microbes</p>
<p>Білім алу траекториясы №1 «Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы»/ Образовательная траектория №1 «Технология молока и молочных продуктов»/ Educational trajectory №1 «Milk and dairy products technology»</p>									

M5	БепТК / ПДҚВ/ PD CC	SSOT 3301/ TMMP 3301/ MDP T3301	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы 1/Технология молока и молочных продуктов 1/ <i>Milk and dairy products technology1</i>	6	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдерінің жалпы технологиясы/Общая технология пищевых продуктов/General food technology</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы2/Технология молока и молочных продуктов 2/Milk and dairy products technology2, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: «Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы 1» сүтке шикізат ретінде қойылатын талаптарды, технологиялық схемалар мен технологиялық параметрлерді зерттейді сүт өңдеу және сүт өнімдерін өндіру, технологиялық өнімнің тауарлық және тағамдық қасиеттерін қалыптастыру, оны буып-түю, сақтау және тасымалдау, сапаны бақылау және бағалауды негіздейді. Пәннің мақсаты білім алушыға сүт және сүт өнімдерінің технологиясы, сүт өнімдерін өндірудің теориялық негіздерін үйрету; қаймағы алынбаған сүт өнімдерін, майды өндіру технологиялары туралы терең білімді қалыптастыру; шикізат пен дайын сүт өнімдерінің сапасына қойылатын талаптар – органолептикалық, физикалық-химиялық және микробиологиялық көрсеткіштер және қауіпсіздік көрсеткіштері; ақауларын анықтау; сапа сараптамасын жүргізу және жалғандықты анықтауды үйрету болып табылады/«Технология молока и молочных продуктов 1» изучает требования, технологические схемы и технологические параметры, предъявляемые к молоку как сырью обработка молока и производство молочных продуктов, формирование товарных и пищевых свойств технологического продукта, его упаковка, хранение и транспортировка, обосновывает контроль качества и оценку. Целью дисциплины является обучение обучающегося теоретическим основам производства молочной продукции, технологии производства молока и молочных продуктов; формирование глубоких знаний о технологиях производства цельного молока, масла; требования к качеству сырья и готовой молочной продукции – органолептические, физико-химические и микробиологические показатели и показатели безопасности; выявление дефектов; проведение экспертизы качества и обучение выявлению фальсификаций/«The technology of milk and dairy products 1» studies the requirements, technological schemes and technological parameters imposed on milk as raw milk processing and production of dairy products, the formation of commodity and food properties of the technological product, its packaging, storage and transportation, justifies quality control and evaluation. The purpose of the discipline is to teach the student the theoretical basics of dairy production, milk and dairy production technology; formation of deep knowledge about the technologies of whole milk production, butter; requirements for the quality of raw materials and finished dairy products – organoleptic, physico-chemical and microbiological indicators and safety indicators; detection of defects; quality expertise and training in the identification of falsifications.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/краткое содержание/shortcontent: Сүтке шикізат ретінде қойылатын талаптарды, технологиялық схемалар мен технологиялық параметрлерді зерттейді, сүт өңдеу және сүт өнімдерін өндіру, технологиялық өнімнің тауарлық және тағамдық қасиеттерін қалыптастыру, оны буып-түю, сақтау және тасымалдау, сапаны бақылау және бағалауды негіздейді. Қаймағы алынбаған сүт өнімдерін, майды өндіру технологиялары туралы терең білімді қалыптастырады; шикізат пен дайын сүт өнімдерінің сапасына қойылатын органолептикалық талаптарды, физикалық-химиялық, микробиологиялық және қауіпсіздік көрсеткіштерін; ақауларын анықтау; сапа сараптамасын жүргізуді үйретеді/ Изучает требования к молоку как сырью, технологические схемы и технологические параметры, обосновывает переработку молока и производство молочных продуктов, формирование товарных и пищевых свойств технологических продуктов, их упаковку, хранение и транспортировку, контроль и оценку качества. Формирует глубокие знания технологии производства обезжиренных молочных продуктов, сливочного масла; органолептические требования к качеству сырья и готовой молочной продукции, физико-химические, микробиологические показатели и показатели безопасности; поиск проблемы; учит проводить качественный анализ/</p>	Смаилова Ж.Ж., т.ғ.к., Смаилова Ж.Ж., к.т.н., Smailova Zh.Zh., candidate of technical sciences
----	---------------------	---------------------------------	--	---	---	---	------------------------	-----------------	--	--

									<p>It studies the requirements for milk as a raw material, technological schemes and technological parameters, justifies the processing of milk and the production of dairy products, the formation of marketable and nutritional properties of technological products, their packaging, storage and transportation, quality control and evaluation. Forms deep knowledge of the technology of production of low-fat dairy products, butter; organoleptic requirements for the quality of raw materials and finished dairy products, physico-chemical, microbiological and safety indicators; search for a problem; teaches qualitative analysis.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы сүт және сүт өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся может изготавливать молоко и молочную продукцию по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student can produce milk and dairy products according to the technology in accordance with the established norms.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушы сүтке шикізат ретінде қойылатын талаптарды біледі, сүт өңдеу және сүт өнімдерін өндіру технологиясын меңгереді әрі өнім түрлерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу қабілетіне ие болады/ Обучающийся знает требования, предъявляемые к молоку в качестве сырья, владеет технологией переработки молока и производства молочной продукции и обладает способностью производить продукцию по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student knows the requirements for milk as a raw material, owns the technology of milk processing and production of dairy products and has the ability to produce products according to technology in accordance with established norms.</p>	
M5	БепТТК / ПДКВ/ PD CC	TSOT 3301/ TSP 3301/ TWMP 3301	Толық сүт өнімдерінің технологиясы/ Технология цельномолочных продуктов/ Technology of whole milk products	6	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно - устно/ written-orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы 1/ Технология молока и молочных продуктов 1/ Milk and dairy products technology I</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе диплом алды практика/ Производственная или преддипломная практика/Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәнді оқытудың мақсаты студенттерге таңдаған мамандығы бойынша өндірістік қызметке қажетті білім мен дағдыларды үйрету, олардың кәсіби деңгейін арттыру, логикалық ойлауды дамыту және әртүрлі өндірістік жағдайларда оңтайлы шешім қабылдау қабілеті, студенттердің ғылым мен техниканың жетістіктерін өндіріске енгізу дағдылары мен ұмтылыстарын дамыту, кәсіпорындар жұмысының тиімділігін арттыру болып табылады / Целью преподавания дисциплины является обучение студентов знаниям и умениям, необходимым им для производственной деятельности по избранной специальности, повышения их профессионального уровня, развития логического мышления и умения принимать оптимальные решения в различных производственных ситуациях, развитие у студентов навыков и стремлений к внедрению в производство достижений науки и техники, повышению эффективности работы предприятий / The purpose of teaching the discipline is to teach students the knowledge and skills they need for production activities in their chosen specialty, to improve their professional level, to develop logical thinking and the ability to make optimal decisions in various production situations, to develop students' skills and aspirations to introduce scientific and technological achievements into production, to improve the efficiency of enterprises.</p>	Смаилова Ж.Ж., т.ғ.к., Смаилова Ж.Ж., к.т.н., Smailova Zh.Zh., candidate of technical sciences

									<p>4.Қысқаша мазмұны/краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі:сүт және сүт өнімдерінің технологиясы жайында, сүт сапасын бақылау барысында сүттің химиялық құрамы энергетикалық көрсеткіштері, дәрумендері және ферменттері жайында, сүтті өндірісте өңдеу кезіндегі физико–химиялық және биохимиялық процестері; сүт өнімдерінің технологиялық өңдеу процестері, жаңа технологиялар базасы мен сүт өндірісі саласының замануи даму тенденциясы жайында, ал практикалық сабақтар арқылы сүт және сүт өнімдерін технологиясы бойынша жасай алу дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках дисциплины обучающимся будут представлены следующие теоретические знания: о технологии молока и молочных продуктов, об энергетических показателях химического состава, витаминах и ферментах молока при контроле качества молока, физико-химических и биохимических процессах при переработке молока на производстве; о технологическом процессе переработки молочной продукции, о базе новых технологий и современных тенденциях развития молочной отрасли, а через практические занятия формируются навыки и умения по изготовлению молока и молочных продуктов по технологии/ Within the framework of the discipline, the following theoretical knowledge will be presented to students: about the technology of milk and dairy products, about the energy indicators of the chemical composition, vitamins and enzymes of milk during milk quality control, physico-chemical and biochemical processes during milk processing in production; about the technological process of processing dairy products, about the basis of new technologies and current trends in the development of dairy industry, and through practical training, skills and abilities are formed for the production of milk and dairy products using technology.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы өндірілетін сүт өнімдерінің ассортиментін таңдауды негіздеу; сүт өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру және олардың сапасын жақсарту жөніндегі жұмысты ұйымдастыру; шикізат пен дайын өнімнің материалдық есептеулерін жүргізу құзыреттіліктеріне ие болады / Обучающийся приобретает компетенции обосновывать выбор ассортимента производимой молочной продукции; организовывать работу по повышению эффективности производства молочной продукции и улучшению ее качества; проводить материальные расчеты сырья и готовой продукции / The student acquires the competence to justify the choice of the range of dairy products; to organize work to improve the efficiency of dairy production and improve its quality; to carry out material calculations of raw materials and finished products</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults Пәнді оқу нәтижесінде студенттер:өндірілетін өнімнің негізгі ассортиментін және оларды өндірудің принципті ерекшеліктерін; сүт өнеркәсібіне енгізілетін жаңа технологиялық процестер мен технологияларды; сүт өнімдерінің жаңа түрлерінің (экологиялық таза, емдеу-профилактикалық және т. б.) технологияларын әзірлеу принциптерін; шикізатты, технологиялық процестерді және дайын өнімді бақылау әдістерін, сондай-ақ сүт өнімдерінің жаңа түрлерінің технологияларын стандарттар / В результате изучения дисциплины студенты должны знать:основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства; новейшие технологические процессы и технологии, внедряемые в молочной промышленности; принципы разработки технологии новых видов молочных продуктов (экологически чистых, лечебно-профилактических и др.); методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, а также требования стандартов / As a result of studying the discipline, students should know:the main range of manufactured products and the principal features of their production; the latest technological processes and technologies introduced in the dairy industry; principles of technology development of new types of dairy products (environmentally friendly, therapeutic and preventive, etc.); methods of control of raw materials, technological processes and finished products, as well as the requirements of standards</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

M5	БепТК / ПДҚВ/ PD CC	SSOO PhChN 3301/ PhChO PMMP 3301/ PhChB PMDP 3301	Сүт және сүт өнімдерін өндірудің физико-химиялық негіздері/ Физико-химические основы производства молока и молочных продуктов/ Physico-chemical basis of the production of milk and dairy products	6	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдерінің жалпы технологиясы/Общая технология пищевых продуктов/General food technology</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Бала сүт өнімдері мен консервілерінің технологиясы/Технология детских молочных продуктов и консервов/Technology of children's dairy products and canned food, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәнді оқытудың мақсаты-сүт және сүт өнімдерінің химиялық құрамын, физика-химиялық қасиеттерін, сүт және сүт өнімдерін өндірудегі физика-химиялық және биохимиялық процестердің мәнін, сүт және сүт өнімдерінің физика-химиялық негіздерін білу. Студенттердің өндірістің ерекше жағдайлары мен тұтынушылардың талаптарын ескере отырып, сүт және сүт өнімдерін өндірудің ұтымды технологиялық сызбаларын жасау дағдыларын қалыптастыру/Целью изучения дисциплины - знать химический состав, физико-химические свойства молока и молочных продуктов, сущность физико-химических и биохимических процессов при производстве молока и молочных продуктов, физико-химические основы молока и молочных продуктов. Формировать у студентов навыки разработки рациональных технологических схем производства молока и молочных продуктов с учетом особых условий производства и требований потребителей/The purpose of studying the discipline is to know the chemical composition, physico-chemical properties of milk and dairy products, the essence of physico-chemical and biochemical processes in the production of milk and dairy products, physico-chemical bases of milk and dairy products. To form students' skills in developing rational technological schemes for the production of milk and dairy products, taking into account special production conditions and consumer requirements.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Сүт және сүт өнімдерінің химиялық құрамын, физика-химиялық қасиеттерін, сүт және сүт өнімдерін өндірудегі физика-химиялық және биохимиялық процестердің мәнін, сүт және сүт өнімдерінің физика-химиялық негіздері жайында теориялық білімдерін қалыптастыру. Студенттердің өндірістің ерекше жағдайлары мен тұтынушылардың талаптарын ескере отырып, сүт және сүт өнімдерін өндірудің ұтымды технологиялық сызбаларын жасау дағдыларын қалыптастыру/Формирование теоретических знаний о химическом составе, физико-химических свойствах молока и молочных продуктов, сущности физико-химических и биохимических процессов в производстве молока и молочных продуктов, физико-химических основ молока и молочных продуктов. Формирование у студентов навыков разработки рациональных технологических схем производства молока и молочных продуктов с учетом особых условий производства и требований потребителей/Formation of theoretical knowledge about the chemical composition, physico-chemical properties of milk and dairy products, the essence of physico-chemical and biochemical processes in the production of milk and dairy products, physico-chemical bases of milk and dairy products. Formation of students' skills in developing rational technological schemes for the production of milk and dairy products, taking into account special production conditions and consumer requirements.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы сүт және сүт өнімдерін өндірудің физико-химиялық негіздерін біледі, өнім жасаудағы процестерді анықтай алады/ Обучающийся изучит физико-химические основы производства молока и молочных продуктов, сможет определить процессы в производстве продукции / The student studies the physico-chemical basics of milk and dairy products production, will be able to determine the processes in the production of products..</p> <p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы сүт және сүт өнімдерінің химиялық құрамын, физика-химиялық қасиеттерін, сүт және сүт өнімдерін өндірудегі физика-химиялық және биохимиялық процестерінің мәнін, сүт және сүт өнімдерінің физика-химиялық негіздерін біледі/ Обучающийся знает химический состав, физико-химические свойства молока и молочных продуктов, сущность физико-химических и биохимических процессов производства молока и молочных продуктов, физико-химические основы молока и молочных продуктов/ The student knows the chemical composition, physico-chemical properties of milk and dairy products, the essence of the physico-chemical and biochemical processes of milk and dairy production, the physico-chemical bases of milk and dairy products.</p>	Сәрсенбаева З.Т. техника ғылымдарының магистрі / Сарсенбаева З.Т. магистр технических наук / Sarsenbayeva Z.T. master of Technical Sciences
----	---------------------	---	--	---	---	---	------------------------	---	--	---

M5	Беп ТК/ ПД КВ/ PD CC	DTDT 3302/ TPDB 3302/ TPDD 3302	Диеталық тағам дайындау технологиясы/ Технология приготовления диетического блюда/ Technology of preparation of a dietary dish	6	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдерінің жалпы технологиясы/Общая технология пищевых продуктов/General food technology</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Бала сүт өнімдері мен консервілерінің технологиясы/Технология детских молочных продуктов и консервов/ Technology of children's dairy products and canned food, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәнді оқытудың мақсаты-- диеталық тамақтануда пайдаланылатын нормативтік және техникалық құжаттама. Азық-түлікті өңдеудің және диеталық тағамда тағамдар мен өнімдерді дайындаудың онтайлы әдістерін таңдау. Диеталық тағамдар мен бұйымдарды өндіру технологиясы. Диеталық тағамға арналған мамандандырылған өнімдер, төмен калориялы өнімдер, аз қалдық және қалдықсыз технология. Ауруға сәйкес диеталық тамақтану рационын әзірлеу. Негізгі тағамдық заттар мен энергия бойынша диеталық тамақтану рациондарын есептеу. Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын бағалау/Нормативная и техническая документация, используемая в диетическом питании. Выбор оптимальных способов обработки продуктов и приготовления блюд и изделий в диетическом питании. Технология производства диетических блюд и изделий. Специализированные продукты для диетического питания, изделия пониженной калорийности, малоотходная и безотходная технология. Разработка рационов диетического питания в соответствии с заболеванием. Расчет диетических рационов питания по основным пищевым веществам и энергии. Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции/Regulatory and technical documentation used in dietary nutrition. The choice of optimal ways of processing products and cooking dishes and products in dietary nutrition. Technology of production of dietary dishes and products. Specialized products for dietary nutrition, low-calorie products, low-waste and waste-free technology. Development of dietary diets in accordance with the disease. Calculation of dietary diets based on basic nutrients and energy. Assessment of the quality of raw materials, semi-finished products and finished products.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: азық-түлікті өңдеудің және диеталық тағамдар мен өнімдерді дайындаудың онтайлы әдістері жайында, диеталық тағамдар мен бұйымдарды өндіру технологиясы жайында, диеталық тағамға арналған арнайы өнімдер, төмен калориялы өнімдерді технологиясы бойынша дайындау әдістері жайында, адамның ауру түріне байланысты диеталық тамақтану рациондарын есептеу әрі диеталық тамақтану рационын әзірлеу тәсілдері туралы, практикалық сабақтар арқылы диеталық тағам өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу дағдысы мен ептіліктері қалыптастырылады/ В рамках дисциплины обучающимся будут даны следующие теоретические знания: об оптимальных методах обработки продуктов и приготовления диетических блюд и продуктов, о технологии производства диетических блюд и изделий, о специальных продуктах для диетического питания, о методах приготовления низкокалорийных продуктов по технологии, о способах расчета рационов диетического питания и разработки диетических рационов питания в зависимости от вида заболевания человека о, через практические занятия формируются навыки и умения составлять диетические пищевые продукты по технологии в соответствии с установленными нормами/ Within the framework of the discipline, students will be given the following theoretical knowledge: about optimal methods of food processing and preparation of dietary dishes and products, about the technology of production of dietary dishes and products, about special products for dietary nutrition, about methods of preparation of low-calorie products by technology, about methods of calculating dietary diets and developing dietary diets depending on the type human diseases about, through practical training, skills and abilities are formed to make dietary food products according to technology in accordance with established norms.</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.
----	-------------------------------	--	--	---	---	---	------------------------------	--	--	---

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенци/ competences: Білім алушы диеталық тағам өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся может изготавливать диетические пищевые продукты в соответствии с установленными нормами/ The student can produce dietary food products in accordance with the established norms.</p> <p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results Білім алушы диеталық тағамдар мен өнімдерді дайындаудың оңтайлы әдістерін меңгереді, диеталық тағамдарға арналған арнайы өнімдер, төмен калориялы өнімдерді технологиясы бойынша дайындай алады, адамның ауру түріне байланысты диеталық тамақтану рациондарын есептей алады әрі диеталық тамақтану рационын әзірлей алады/ Обучающийся овладеет оптимальными методами приготовления диетических блюд и продуктов, сможет готовить специальные продукты для диетических блюд, низкокалорийные продукты по технологии, вести учет рационов диетического питания в зависимости от вида заболевания человека и разрабатывать рацион диетического питания/ The student will master the optimal methods of preparing dietary dishes and products, will be able to prepare special products for dietary dishes, low-calorie products according to technology, keep records of dietary diets depending on the type of human disease and develop a diet diet.</p>	
<p>І Білім алу траекториясы №2 «Нан, макарон және кондитер бұйымдарының технологиясы» Образовательная траектория №2 «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» Educational trajectory №2 «Bread, pasta and confectionery technology»</p>										
M5	БепТТК/ ПДҚВ/ PD CC	NMКО RN330 3/ ROTh MKI33 03/ RFBM CP330 3	Наубайхана, макарон және кондитер өнімдерінің реологиялық негіздері/ Реологические основы хлебопекарно о, макаронно и кондитерского изделий/Rheolo gical foundations of bakery, macaran and confectionery products	6	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдері технологияларының теориялық негіздері/Теоретические основы технологии пищевых продуктов/Theoretical foundations of food technology</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ұннан дайындалатын тағамдар/ Мучные блюда/ Flour dishes, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәнді оқытудың мақсаты-нан-тоқаш, кондитерлік және макарон өнімдерінің технологиясы саласындағы білімді кеңейту және практикалық дағдыларды игеру. Осы өнімдерді өндірудің технологиялық процестерін басқару әдістеріне, нан-тоқаш, кондитерлік және макарон өнімдерін өндірудің жекелеген технологиялық кезеңдерінде болатын реологиялық, химиялық, микробиологиялық, коллоидтық, биохимиялық, термофизикалық процестердің мәніне, сондай-ақ тамақ өнеркәсібінің алдында тұрған міндеттерді өз бетінше шешуге қабілетті мамандарды даярлауды жүзеге асыруға көп көңіл бөлінуі тиіс/ Цель изучения дисциплины – расширить знания и приобрести практические навыки в области технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Большое внимание должно быть уделено методам управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности реологических, химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, а также осуществлению подготовки специалистов, способных к самостоятельному решению задач, стоящих перед пищевой промышленностью/The purpose of studying the discipline is to expand knowledge and acquire practical skills in the field of bakery, confectionery and pasta technology. Much attention should be paid to the methods of managing the technological processes of the production of these products, the essence of chemical, microbiological, colloidal, biochemical, thermophysical processes occurring at certain technological stages of the production of bakery, confectionery and pasta, as well as the training of specialists capable of independently solving the problems facing the food industry.</p>	Смаилова Ж.Ж., т.ғ.к., Смаилова Ж.Ж., к.т.н., Smailova Zh.Zh., candidate of technical sciences

								<p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: нан-тоқаш, кондитерлік және макарон өнімдерінің реологиялық қасиеттері, технологиясы, нан-тоқаш, кондитерлік және макарон өнімдерін өндірудің реологиялық, химиялық, микробиологиялық, коллоидтық, биохимиялық, термофизикалық процестері жайында әрі білім алушының практикалық сабақтар арқылы дағдысы мен ептіліктері қалыптастырылады/ В рамках дисциплины обучающимся даются следующие теоретические знания: о реологических свойствах, технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, реологических, химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессах производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, формируются навыки и умения обучающегося через практические занятия/ Within the framework of the discipline, students are given the following theoretical knowledge: about rheological properties, technologies of bakery, confectionery and pasta, rheological, chemical, microbiological, colloidal, biochemical, thermophysical processes of bakery, confectionery and pasta production, the skills and abilities of the student are formed through practical classes.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы нан-тоқаш, макарон және кондитер өнімдерінің реологиялық қасиеттерін біледі, өнім дайындауда пайдалана алады/ Обучающийся знает реологические свойства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, может использовать при изготовлении продукции/ The student knows the rheological properties of bakery, pasta and confectionery products, can be used in the manufacture of products.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы нан-тоқаш, макарон және кондитер өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін басқару әдістерін біледі, нан-тоқаш, кондитерлік және макарон өнімдерін өндірудің жекелеген технологиялық кезеңдерінде болатын реологиялық, химиялық, микробиологиялық, коллоидтық, биохимиялық, термофизикалық процестерінің мәнін түсінеді, нан-тоқаш, макарон және кондитер өнімдері өндірісі алдында тұрған міндеттерді өз бетінше шеше алады/ Обучающийся знает методы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, понимает суть реологических, химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, протекающих на отдельных технологических этапах производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, самостоятельно решает задачи, стоящие перед производством хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий получает/ The student knows the methods of managing the technological processes of the production of bakery, pasta and confectionery products, understands the essence of rheological, chemical, microbiological, colloidal, biochemical, thermophysical processes occurring at separate technological stages of the production of bakery, confectionery and pasta, independently solves the problems facing the production of bakery, pasta and confectionery products.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

M5	БөПТК/ ПДКВ/ PD CC	TOST N3303 ТОНР Р 3303 TFFS 3303	Тағамдық өнімдерді сақтаудың теориялық негіздері/ Теоретические основы хранения пищевых продуктов/ Theoretical foundations of food storage	6	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдері технологияларының теориялық негіздері/ Теоретические основы технологий пищевых продуктов/ Theoretical foundations of food technology</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Тағамдық өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігі/Качество и безопасность пищевых продуктов/ Food quality and safety</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Тағамдық өнімдерді сақтауда микроорганизм тіршілігін басу үшін әртүрлі физика-химиялық фактормен әсер ету теориялық негіздері және сақтау процесінде микроорганизмнің тіршілік әрекетін тоқтату. Химиялық зат тағам өнімдерінің бұзылуы микроорганизмдерді қоздыруын болдырмау солардың әсерінен ыдырауын тоқтату әдістері/Теоретические основы воздействия различными физико-химическими факторами для подавления жизнедеятельности микроорганизмов при хранении пищевых продуктов и прекращения жизнедеятельности микроорганизмов в процессе хранения. Химические вещества разрушение пищевых продуктов предотвращение патогенности микроорганизмов способы прекращения их разложения под воздействием/Theoretical bases of action by various physical and chemical factors to suppress the life of microorganisms in the storage of food products and to stop the vital activity of microorganisms in the storage process. Chemical decomposition of food products prevention of excitation of microorganisms methods of stopping their decomposition under their influence.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: тағамдық өнімдерді сақтауда микроорганизмнің тіршілігін азайтудың физика-химиялық себепкер шарттары мен әсер етуінің теориялық негіздері жайында, тағамдық өнімдерді сақтау процесінде микроорганизмнің тіршілік әрекетін тоқтату әдістері жайында, тағамдық өнімдердің бұзылуын микроорганизмдердің қоздыруын болдырмау салдарынан тоқтату әдістері жайында, практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/В рамках дисциплины обучающимся будут даны следующие теоретические знания: о теоретических основах физико-химических условий и эффектов снижения выживаемости микроорганизмов при хранении пищевых продуктов, о методах прекращения жизнедеятельности микроорганизмов в процессе хранения пищевых продуктов, о методах прекращения нарушения пищевых продуктов вследствие предотвращения возбудимости микроорганизмов, приобретены навыки и умения через практические занятия/ Within the framework of the discipline, students will be given the following theoretical knowledge: about the theoretical foundations of physico-chemical conditions and effects of reducing the survival of microorganisms during food storage, about methods of stopping the vital activity of microorganisms during food storage, about methods of stopping food violations due to the prevention of excitability of microorganisms, acquired skills and abilities through practical classes.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы тағамдық өнімдерді сақтауды белгіленген нормаларға сәйкес біледі/ Обучающийся умеет хранить пищевые продукты в соответствии с установленными нормами/ The student is able to store food products in accordance with established norms.</p> <p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушылар тағамдық өнімдерді сақтауда микроорганизм тіршілігін басу үшін әртүрлі физика-химиялық фактормен әсер етудің теориялық негіздері мен сақтау процесінде микроорганизмнің тіршілік әрекетін тоқтату жолдарын меңгереді/ Обучающиеся осваивают теоретические основы воздействия различных физико-химических факторов для подавления жизнедеятельности микроорганизмов при хранении пищевых продуктов и способы прекращения жизнедеятельности микроорганизмов в процессе хранения/ Students master the theoretical foundations of the effects of various physico-chemical factors to suppress the vital activity of microorganisms during food storage and ways to stop the vital activity of microorganisms during storage.</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayumova G.T., master.p.n.
----	--------------------------	--	--	---	---	---	------------------------------	--------------------	--	---

M5	БөПТК / ПДҚВ/ PD CC	NMKO OChS 3304/ ThSPT hKMI 3304/ CRMP HCP 3304	Наубайхана, макарон және кондитер өнімдерін өндіру шикізаттарының сипаттамалары /Характеристика сырья для производства хлеба, кондитерских и макаронизделий/Characteristics of raw materials for the production of bread, confectionery and pasta	6	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно - устно/ written-orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы/Товароведение продуктов питания/Commodity science of food.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ұннан дайындалатын тағамдар/ Мучные блюда/ Flour dishes, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline:Пәнде наубайхана, макарон және кондитер өнімдерінің шикізаттары туралы, олардың сипаттамалары, органолептикалық, химиялық қасиеттері туралы, саладағы соңғы зерттеу жұмыстары мен технологиялар туралы теориялық негізде білім беріледі. Пәннің мақсаты осы алған білімді практикада қолдануға бейімдеу, астықты қайта өңдеу, нан пісіру, макарон, кондитерлік, ашыту және шарап жасау шикізаттарының сипаттамалары үшін олардың әлеуметтік ұтқырлығы мен еңбек нарығындағы әмбебап және кәсіби құзыреттері бар жоғары білікті мамандарды даярлау/В дисциплине на теоретической основе даются знания о сырье пекарской, макаронной и кондитерской продукции, об их характеристиках, органолептических, химических свойствах, о новейших исследовательских работах и технологиях в отрасли. Целью дисциплины является адаптация полученных знаний к практическому применению, подготовка высококвалифицированных специалистов с их социальной мобильностью и универсальными компетенциями на рынке труда для характеристики зерноперерабатывающего, хлебопекарного, макаронного, кондитерского, бродильного и винодельческого сырья/In the discipline, on a theoretical basis, knowledge is given about the raw materials of bakery, pasta and confectionery products, about their characteristics, organoleptic, chemical properties, about the latest research works and technologies in the industry. The purpose of the discipline is to adapt the acquired knowledge to practical application, to train highly qualified specialists with their social mobility and universal and professional competencies in the labor market to characterize grain processing, bakery, pasta, confectionery, fermentation and wine raw materials</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent:Наубайхана, макарон және кондитер өнімдерінің шикізаттары туралы, олардың сипаттамалары, органолептикалық, химиялық қасиеттері туралы, саладағы соңғы зерттеу жұмыстары мен технологиялар туралы теориялық негізде білім беріледі. Пәннің мақсаты осы алған білімді практикада қолдануға бейімдеу, астықты қайта өңдеу, нан пісіру, макарон, кондитерлік, ашыту және шарап жасау шикізаттарының сипаттамалары үшін олардың әлеуметтік ұтқырлығы мен еңбек нарығындағы әмбебап және кәсіби құзыреттері бар жоғары білікті мамандарды даярлау/В дисциплине на теоретической основе даются знания о сырье пекарской, макаронной и кондитерской продукции, об их характеристиках, органолептических, химических свойствах, о новейших исследовательских работах и технологиях в отрасли. Целью дисциплины является адаптация полученных знаний к практическому применению, подготовка высококвалифицированных специалистов с их социальной мобильностью и универсальными компетенциями на рынке труда для характеристики зерноперерабатывающего, хлебопекарного, макаронного, кондитерского, бродильного и винодельческого сырья/In the discipline, on a theoretical basis, knowledge is given about the raw materials of bakery, pasta and confectionery products, about their characteristics, organoleptic, chemical properties, about the latest research works and technologies in the industry. The purpose of the discipline is to adapt the acquired knowledge to practical application, to train highly qualified specialists with their social mobility and universal and professional competencies in the labor market to characterize grain processing, bakery, pasta, confectionery, fermentation and wine raw materials.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы нан-тоқаш, макарон және</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralieva S.Zh., candidate of technical sciences.
----	---------------------	--	---	---	---	---	------------------------	---	---	---

									<p>кондитер өнімдерін өндіру шикізаттарының сипаттамаларын біледі, өнім дайындауда пайдалана алады/ Обучающийся знает характеристики сырья для производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, может использовать при изготовлении продукции/ The student knows the characteristics of raw materials for the production of bakery, pasta and confectionery products, can be used in the manufacture of products.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушы наубайхана, макарон және кондитер өнімдерінің шикізаттары туралы, олардың сипаттамалары, органолептикалық, химиялық қасиеттері туралы, саладағы соңғы зерттеу жұмыстары мен технологиялар туралы теориялық білімді меңгереді/ Обучающийся овладевает теоретическими знаниями о сырье пекарни, макаронных и кондитерских изделий, об их характеристиках, органолептических, химических свойствах, о новейших исследовательских работах и технологиях в отрасли/ The student acquires theoretical knowledge about the raw materials of the bakery, pasta and confectionery products, about their characteristics, organoleptic, chemical properties, about the latest research works and technologies in the industry.</p>	
M5	БепТТК / ПДҚВ/ PD CC	ZhBK TOT 3304/ ТРОП ON 3304/ GFT 3304	Жалпы бағыттағы қоғамдық тағам өндіру технологиясы /Технология продукции общественного питания общего назначения/ General foodservice technology	6	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы/Товароведение продуктов питания/Commodity science of food</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ұннан дайындалатын тағамдар/ Мучные блюда/ Flour dishes, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәннің негізгі міндеті-тамақтану өнімдерін өндіру процестерін зерттеу. Курсты меңгеру нәтижесінде болашақ маман түрлі аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін ұйымдастыру, аспаздық және кондитерлік өнімдердің жаңа рецептураларын жасау, технологиялық шығындарды төмендету арқылы шикізатты үнемдеу кезінде өнімнің сапасы мен тағамдық құндылығын арттыруға бағытталған технологиялық процестерді, әдістер мен тәсілдерді жетілдіру мәселелерінде білім мен дағдыға ие болады. Пәнаралық байланыс - аналитикалық, физикалық және коллоидтық химияны, тауартануды және т. б. оқу кезінде алынған білімге негізделген/Основная задача дисциплины — изучение процессов производства продукции общественного питания. В результате освоения курса будущий специалист приобретает знания и навыки в вопросах организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции, создания новых рецептур кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования технологических процессов, методов и приемов, направленных на повышение качества и пищевой ценности продукции при экономии сырья благодаря снижению технологических затрат. Освоение курса базируется на знаниях, полученных при изучении других дисциплин — аналитической, физической и коллоидной химии, товароведении/The main task of the discipline is to study the processes of production of public catering products. As a result of mastering the course, the future specialist acquires knowledge and skills in organizing the technological process of cooking a variety of culinary products, creating new recipes for culinary and confectionery products, improving technological processes, methods and techniques aimed at improving the quality and nutritional value of products while saving raw materials by reducing technological costs. The development of the course is based on the knowledge gained in the study of other disciplines - analytical, physical and colloidal chemistry, commodity science, etc.</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ф.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.

									<p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: жалпы бағыттағы қоғамдық тағам өндіру технологиясы бойынша түрлі аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін ұйымдастыру тәсілдері, аспаздық және кондитерлік өнімдерді рецептуралары бойынша дайындау технологиясы жайында, технологиялық шығындарды төмендету арқылы шикізатты үнемдеу кезінде өнімнің сапасы мен тағамдық құндылығын арттыруға бағытталған технологиялық процестердің әдістері мен тәсілдері әрі практикалық сабақтар арқылы қоғамдық тағам өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу дағдысы мен ептіліктері қалыптастырылады/В рамках дисциплины обучающимся даются следующие теоретические знания: о способах организации технологического процесса приготовления различных кулинарных изделий по технологии производства общественного питания общего назначения, о технологии приготовления кулинарных и кондитерских изделий по рецептурам, при экономии сырья путем снижения технологических потерь формируются навыки и умения по технологии изготовления продуктов общественного питания в соответствии с установленными нормами посредством практических занятий и методов и приемов технологических процессов, направленных на повышение качества и пищевой ценности продукции/ Within the framework of the discipline, students are given the following theoretical knowledge: about the ways of organizing the technological process of preparing various culinary products using general-purpose catering technology, about the technology of cooking culinary and confectionery products according to recipes, while saving raw materials by reducing technological losses, skills and abilities are formed in the technology of manufacturing catering products in accordance with established norms through practical classes and methods and techniques of technological processes, aimed at improving the quality and nutritional value of products.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/ competences: Білім алушы жалпы бағыттағы қоғамдық тағам өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады / Обучающийся может изготавливать продукты общественного питания общего назначения в соответствии с установленными нормами/ The student can produce general-purpose public catering products in accordance with the established norms.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults:Білім алушы қоғамдық тағам өндіру технологиясы бойынша түрлі аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін ұйымдастыра алады, аспаздық және кондитерлік өнімдерді рецептуралары бойынша жасай алады/ Обучающийся может организовать технологический процесс приготовления различных кулинарных и кондитерских изделий по технологии производства общественного питания, изготавливать кулинарные и кондитерские изделия по рецептурам/ The student can organize the technological process of preparing various culinary and confectionery products according to the technology of public catering production, make culinary and confectionery products according to recipes.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

M5	MINOR	QTOO FN330 5/ FORP OP 3305/ BVPPC P3305	Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің физико-химиялық негіздері / Физико-химические основы производства продукции общественного питания / Physico-chemical bases of production of public catering products (Minor, Minor)	6	3	5	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно - устно/ written-orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өнімдері технологияларының негіздері/ Основы технологий пищевых продуктов/ Fundamentals of food technology</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ұннан дайындалатын тағамдар/ Мучные блюда/ Flour dishes, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Мамандық бойынша технологтарды даярлау кезінде пәнді оқытудың мақсаты физикалық, химиялық, биохимиялық және басқа процестердің теориялық негіздері негізінде тамақ өнімдерін өндірудің жалпы технологиясын терең білу болып табылады. Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың химиялық құрамы, әртүрлі компоненттердің өзара әрекеттесуі барлық технологиялық процестерді және дайын өнімнің сапасын анықтайды. Білім алушылардың әртүрлі деңгейдегі технологиялық жүйелер саласында базалық теориялық білімді және практикалық дағдыларды, тамақ өнімдерін өндірудің нақты технологиялық процестерінің жұмыс істеу қағидаттары мен шарттарын меңгеруіне негізделген/Целью изучения дисциплины при подготовке технологгов по специальности является глубокое знание общей технологии производства пищевых продуктов на основе теоретических основ физических, химических, биохимических и других процессов. Химический состав сырья, полуфабрикатов, взаимодействие различных компонентов определяют все технологические процессы и качество готовой продукции. Базируется на овладении обучающимися базовыми теоретическими знаниями и практическими навыками в области технологических систем различного уровня, принципами и условиями функционирования конкретных технологических процессов производства пищевых продуктов/The purpose of studying the discipline in the training of technologists in the specialty is a deep knowledge of the general technology of food production based on the theoretical foundations of physical, chemical, biochemical and other processes. The chemical composition of raw materials, semi-finished products, the interaction of various components determine all technological processes and the quality of finished products. It is based on the acquisition by students of basic theoretical knowledge and practical skills in the field of technological systems of various levels, principles and conditions of functioning of specific technological processes of food production.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: «Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің физико-химиялық негіздері» пәнінің негізгі міндеттері білім алушыларға дәрістік пәндер арқылы азық-түлік тауарларының жіктелуі мен тағам түрлері, тағамдық өндірудің жалпы технологиясы жайында теориялық мәліметтер беру; зертханалық сабақтар арқылы тамақ өнімдерінің химиялық құрамын анықтау жолдарын меңгерту; практикалық сабақтар арқылы табиғи, дәстүрлі, жасанды және синтетикалық тамақ өнімдерінің ерекшеліктері мен технологиясын меңгерту әрі дағдылары мен ептіліктерін қалыптастыру; білім алушылардың өз бетінше іздену жұмыстарын орындауын қамтамасыз ету/Основные задачи дисциплины «Физико-химические основы производства продукции общественного питания»: предоставление обучающимся теоретических сведений о классификации и видах пищевых продуктов, об общей технологии производства пищевых продуктов через лекционные дисциплины; освоение способов определения химического состава пищевых продуктов через лабораторные занятия; освоение</p>	Сәрсенбаева З.Т. техника ғылымдарының магистрі / Сарсенбаева З.Т. магистр технических наук / Sarsenbayeva Z.T. master of Technical Sciences
----	--------------	---	---	---	---	---	------------------------	---	--	---

									discipline" Physico-chemical bases of production of public catering products ": providing students with theoretical information about the classification and types of food products, about the general technology of food production through lecture disciplines; mastering methods for determining the chemical composition of food products through laboratory classes; mastering the features and technology of natural, traditional, artificial and synthetic food products through practical classes and skills and abilities; ensuring that students perform independent search work. 5.Құзыреттілігі/компетенции/ competences: Білім алушы ет, сүт және балық, нан, консерві және тағы басқа тағам өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся может изготавливать мясные, молочные и рыбные, хлебобулочные, консервные и другие пищевые продукты в соответствии с установленными нормами/The student can produce meat, dairy and fish, bakery, canned and other food products in accordance with established norms. 6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: «Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің физико-химиялық негіздері» пәнін оқу нәтижесінде білім алушы тағам өнімдерінің түрлерін біледі, химиялық құрамын анықтай алады, тағам өндірудің технологиясын меңгереді әрі тағам өндіруді технологиясы бойынша орындай алады/В результате изучения дисциплины «Физико-химические основы производства продукции общественного питания» обучающийся знает ассортимент пищевых продуктов, может определять химический состав, владеть технологией производства пищевых продуктов и выполнять технологию производства пищевых продуктов/As a result of studying the discipline " Physico-chemical bases of production of public catering products ", the student knows the range of food products, can determine the chemical composition, own the technology of food production and perform the technology of food production.	
M6	БП ТК/ БД КВ/ ВД СС	ZhKMSS 4211/ EKSVM 4211/ EQRMA M 4211	Шикізат пен қосымша материалдардың сапасын сараптау/ Экспертиза качества сырья и вспомогательных материалов/ Examination of the quality of raw materials and auxiliary materials	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно - устно/ written- orally	1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өндірістерін микробиологиялық бақылау/ Микробиологический контроль пищевых производств/Microbiological control of food production. 2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pregraduate practice. 3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пән білім алушыларға шикізатпен қосымша материалдардың сапасын сараптау жайындағы теориялық білімі мен шикізат пен дайын өнімдер сапасына технокимиялық бақылауды жүзеге асыру бойынша практикалық дағдыларын қалыптастырады. Сараптау көмегімен шикізаттардың, жартылай фабрикалардың және дайын өнімдердің сапасын, шикізаттарды салу нормасын, технологиялық процестердің дұрыстығын және т.б. анықтайды. Шикізатпен қосымша материалдардың сапасын сараптау арқылы дайындалатын өнім түрлеріне сапалық сынақ жүргізу арқылы қажетті білім беріледі/ Дисциплина формирует у обучающихся теоретические знания об экспертизе качества сырья и вспомогательных материалов и практические навыки по осуществлению технокимического контроля качества сырья и готовой продукции. С помощью экспертизы определяют качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, норму загрузки сырья, правильность технологических процессов и др. Необходимые знания обеспечиваются путем проведения качественных испытаний изготавливаемых видов продукции путем экспертизы качества сырья и вспомогательных материалов/The discipline forms students theoretical knowledge about the examination of the quality of raw materials and auxiliary materials and practical skills for the implementation of technochemical quality control of raw materials and finished products. With the help of expertise, the quality of raw materials, semi-finished products and finished products, the rate of loading of raw materials, the correctness of technological processes, etc. are determined. The necessary knowledge is provided by conducting quality tests of manufactured products by examining the quality of raw materials and auxiliary materials.	Абдихайымова Г.Т., п.ф.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayumova G.T., master.p.n.

									<p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі:шикізатпен қосымша материалдардың сапасын сараптау әдістері жайында, сараптау көмегімен шикізаттардың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімдердің сапасын анықтау тәсілдері жайында, шикізаттарды салу нормасы, технологиялық процестердің дұрыстығын анықтау тәсілдері жайында, шикізатпен қосымша материалдардың сапасын сараптау арқылы дайындалатын өнім түрлеріне сапалық сынақ жүргізу арқылы қажетті білім беріледі, практикалық сабақтар арқылы шикізат пен дайын өнімдер сапасына технокимиялық бақылауды жүзеге асыру бойынша практикалық дағдыларын қалыптастырады/ В рамках дисциплины обучающимся будут даны следующие теоретические знания: о методах экспертизы качества вспомогательных материалов сырьем, о способах определения качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с помощью экспертизы, о способах определения норм загрузки сырья, правильности технологических процессов, о проведении качественных испытаний изготавливаемых видов продукции с помощью экспертизы качества вспомогательных материалов сырьем, через практические занятия формируют практические навыки по осуществлению технокимического контроля качества сырья и готовой продукции/ Within the framework of the discipline, students will be given the following theoretical knowledge: about methods of examination of the quality of auxiliary materials with raw materials, about methods of determining the quality of raw materials, semi-finished products and finished products with the help of expertise, about methods of determining the norms of loading of raw materials, the correctness of technological processes, about conducting quality tests of manufactured products with the help of examination of the quality of auxiliary materials with raw materials, through practical classes form practical skills for the implementation of technochemical quality control of raw materials and finished products.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences:Білім алушы сараптау көмегімен шикізаттардың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімдердің сапасын, шикізаттарды салу нормасын, технологиялық процестердің дұрыстығын анықтай алады/ С помощью экспертизы обучающийся может определить качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, норму загрузки сырья, правильность технологических процессов/ With the help of expertise, the student can determine the quality of raw materials, semi-finished products and finished products, the rate of loading of raw materials, the correctness of technological processes.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы шикізат пен дайын өнімдер сапасына технокимиялық бақылауды жүзеге асыра алады/ Обучающийся может осуществлять технокимический контроль качества сырья и готовой продукции/ The student can carry out technochemical quality control of raw materials and finished products.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

M6	БП ТК/ БД КВ/ BD CC	ЕККУМ 3210/ POVOT3 210/ LOILP32 10	Еңбек қорғаудың құқықтық және ұйымдастыру мәселелері/Пра вовые и организационн ые вопросы охраны труда/ Legal and organizational issues of labor protection	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно- устно/ written-orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақ өндірістерін микробиологиялық бақылау/ Микробиологический контроль пищевых производств/ Microbiological control of food production</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Оқу пәні қазіргі қоғамдағы сыбайлас жемқорлық эволюциясы туралы білімді қалыптастыруға, оның қоғамдық қатынастардың барлық салаларына әсер ететін құбылыс ретіндегі сипаттамаларына, ҚР ұлттық қауіпсіздігіне нұқсан келтірудегі сыбайлас жемқорлықтың рөліне, оның шетелдік инвестициялар көлеміне ықпалына бағытталған. Еңбек қорғаудың құқықтық және ұйымдастыру мәселелері заңдылықтарына еңбек кодексі мен басқа да заңды актілері, кәсіподақтарының орталық кеңесінің актілері және кәсіподақ ұйымымен келісілген министрліктердің нұсқаулары мен ережелері, мен ішкі тәртіпте көрсетілген еңбек қорғаудың нормаларын ұйымдастырады/ Учебная дисциплина нацелена на формирование знаний об эволюции коррупции в современном обществе, ее характеристики как явления, влияющего на все сферы общественных отношений, роль коррупции в подрыве национальной безопасности РК, ее влияние на объем иностранных инвестиции. Организует нормы охраны труда, предусмотренные Трудовым кодексом и другими правовыми актами по правовым и организационным вопросам охраны труда, актами центрального совета профсоюзов и инструкциями и положениями министерств, согласованными с профсоюзной организацией, и во внутреннем порядке/ The academic discipline is aimed at forming knowledge about the evolution of corruption in modern society, its characteristics as a phenomenon affecting all spheres of public relations, the role of corruption in undermining the national security of the Republic of Kazakhstan, its impact on the volume of foreign investment. Legal and organizational issues of labor protection are regulated by the labor code and other legal acts, acts of the Central Council of trade unions and instructions and regulations of ministries agreed with the trade union organization, and internal regulations.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушылардың еңбекті қорғаудың құқықтық және ұйымдастыру мәселелері туралы, еңбек кодексі мен басқа да заңды актілері жайында, кәсіподақтарының орталық кеңесінің актілері және кәсіподақ ұйымымен келісілген министрліктердің нұсқаулары мен ережелері жайында теориялық білімдері, практикалық сабақтар арқылы еңбек қорғаудың құқықтық және ұйымдастыру мәселелері бойынша дағдылары мен ептіліктері қалыптастырылады/ Посредством дисциплины формируются теоретические знания обучающихся о правовых и организационных вопросах охраны труда, о трудовом кодексе и других правовых актах, об актах центрального совета профсоюзов и инструкциях и положениях министерств, согласованных с профсоюзной организацией, навыки и умения по правовым и организационным вопросам охраны труда через практические занятия/ Through the discipline, students' theoretical knowledge of legal and organizational issues of labor protection, the Labor Code and other legal acts, acts of the central Council of trade unions and instructions and regulations of ministries agreed with the trade union organization, skills and abilities on legal and organizational issues of labor protection through practical classes are formed.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы еңбек кодексі мен басқа да заңды актілерді, кәсіподақтарының орталық кеңесінің актілері және кәсіподақ ұйымымен келісілген министрліктердің нұсқаулары мен ережелері, мен ішкі тәртіпте көрсетілген еңбек қорғаудың нормаларын біледі/ Обучающийся знает Трудовой кодекс и другие правовые акты, акты Центрального совета профсоюзов и указания и положения министерств, согласованные с профсоюзной организацией, нормы охраны труда, указанные во внутреннем порядке/ The student knows the Labor Code and other legal acts, acts of the Central Council of Trade Unions and instructions and regulations of ministries agreed with the trade union organization, labor protection standards specified in the internal order.</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralieva S.Zh., candidate of technical sciences.
----	---------------------------------	---	---	---	---	---	------------------------------	---	---	--

										<p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушы еңбек кодексін біледі әрі кәсіподақтардың орталық кеңесінің актілері мен басқа да заңды актілерді жасай алады, ішкі тәртіпте көрсетілген еңбек қорғаудың нормаларын ұйымдастыра алады/ / Обучающийся знает трудовой кодекс и может составлять акты центрального совета профсоюзов и другие правовые акты, организовывать нормы охраны труда, указанные во внутреннем порядке/ The student knows the labor Code and can draw up acts of the central council of trade unions and other legal acts, organize labor protection standards specified in the internal order.</p>	
<p>Білім алу траекториясы №1 «Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы»/ Образовательная траектория №1 «Технология молока и молочных продуктов»/ Educational trajectory №1 «Milk and dairy products technology»</p>											
M5	Беп ТК/ ПД КВ/ PD OC	SSOT 3306/ TMMP 3306/ MDPT33 06	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы 2/ Технология молока и молочных продуктов 2/ Milk and dairy products technology2	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы 1/Технология молока и молочных продуктов 1/Milk and dairy products technology1</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ет, сүт және балық өнімдерін консервілеу технологиясы/Технология консервирования мяса, молока и рыбы/Technology of preserving meat, milk and fish, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы сүт сапасын бақылау барысында сүттің химиялық құрамы энергетикалық көрсеткіштері, дәрумендері және ферменттерін жеке қарастыру. Сүтті өндірісте өңдеу кезіндегі физико-химиялық және биохимиялық процестерді зерттеу; сүт өнімдерінің технологиялық өңдеу процестерін, жаңа технологиялар базасын және саланың замануи даму тенденциясын зерттейді/Технология молока и молочных продуктов при контроле качества молока отдельно рассмотреть энергетические показатели, витамины и ферменты химического состава молока. Изучение физико-химических и биохимических процессов при переработке молока в производстве; изучает технологические процессы переработки молочной продукции, базу новых технологий и современные тенденции развития отрасли/Technology of milk and dairy products in the process of milk quality control, individual consideration of energy indicators, vitamins and enzymes of the chemical composition of milk. – study of Physico-Chemical and biochemical processes in milk processing in production; study of processes of technological processing of dairy products, the base of new technologies and modern trends in the development of the industry.</p> <p>4 Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі:сүт және сүт өнімдерінің технологиясы жайында, сүт сапасын бақылау барысында сүттің химиялық құрамы энергетикалық көрсеткіштері, дәрумендері және ферменттері жайында, сүтті өндірісте өңдеу кезіндегі физико-химиялық және биохимиялық процестері; сүт өнімдерінің технологиялық өңдеу процестері, жаңа технологиялар базасы мен сүт өндірісі саласының замануи даму тенденциясы жайында, ал практикалық сабақтар арқылы сүт және сүт өнімдерін технологиясы бойынша жасай алу дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках дисциплины обучающимся будут представлены следующие теоретические знания: о технологии молока и молочных продуктов, об энергетических показателях химического состава, витаминах и ферментах молока при контроле качества молока, физико-химических и биохимических процессах при переработке молока на производстве; о технологическом процессе переработки молочной продукции, о базе новых технологий и современных тенденциях развития молочной отрасли, а через практические занятия формируются навыки и умения по изготовлению молока и молочных продуктов по технологии/ Within the framework of the discipline, the following theoretical knowledge will be presented to students: about the technology of milk and dairy products, about the energy indicators of the chemical composition, vitamins and enzymes of milk during milk quality control, physico-chemical and biochemical processes during milk processing in production; about the technological process of processing dairy products, about the basis of new technologies and current trends in the development of dairy industry, and through practical training, skills and abilities are formed for the production of milk and dairy products using technology.</p>	Смаилова Ж.Ж., т.ғ.к., Смаилова Ж.Ж., к.т.н., Smailova Zh.Zh., candidate of technical sciences	

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences:Білім алушы сүт және сүт өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся может изготавливать молоко и молочную продукцию по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student can produce milk and dairy products according to the technology in accordance with the established norms.</p> <p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results:Білім алушы сүтті өндірісте өңдеу кезіндегі физико–химиялық және биохимиялық процестерін, сүт өнімдерін технологиялық өңдеу процестерін, жаңа технологиялар базасын меңгереді әрі сүт және сүт өнімдерін өндіру технологиясын меңгереді әрі өнім түрлерін жаңа технологиялар бойынша жасай алу қабілетіне ие болады/ Обучающийся овладеет физико-химическими и биохимическими процессами при переработке молока на производстве, процессами технологической обработки молочных продуктов, базой новых технологий и овладеет технологией производства молока и молочных продуктов и получит возможность создавать ассортимент продукции по новым технологиям/ The student will master the physico-chemical and biochemical processes in the processing of milk in production, the processes of technological processing of dairy products, the base of new technologies and will master the technology of milk and dairy products production and will have the opportunity to create a range of products using new technologies.</p>	
M5	БөП ТК/ ПД КВ/ PD OC	SOSZh T 3306/ OTMO 3306/ GTDI 3306	Сүт өндірісі саласының жалпы технологиясы / Общая технология молочной отрасли / General technology of the dairy industry	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы 1/Технология молока и молочных продуктов 1/Milk and dairy products technology1</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ет, сүт және балық өнімдерін консервілеу технологиясы/Технология консервирования мяса, молока и рыбы / Technology of preserving meat, milk and fish, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру – ауыл шаруашылығының мал өнімдерін өндіру үшін мал өсірумен айналысатын саласы және халықты азық-түлікпен жеңіл және тамақ өнеркәсіптері шикізаттары мен ауыл шаруашылық өндірісін күш-көлік және тыңайтқышпен қамтамасыз ететін сала/Производство животноводческой продукции-отрасль сельского хозяйства, занимающаяся разведением скота для производства животноводческой продукции, и преодоление населения кормами и усиление производства сырья пищевой промышленности и сельского хозяйства – транспортная (и снабженческая) отрасль/The production of livestock products is a branch of agriculture engaged in breeding livestock for the production of livestock products, and overcoming the population with feed and strengthening the production of raw materials of the food industry and agriculture is a transport (and supply) industry.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent:Пән арқылы келесі теориялық білім оқытылады: ауыл шаруашылығының мал шаруашылығы өнімін өндірудің негіздері, басқа жеңіл және тамақ өнеркәсіптерінің өндірістік салаларымен, ауылшаруашылығының егін шаруашылығымен байланысы туралы әрі білім алушылардың практикалық сабақтары арқылы мал шаруашылығы өнімдерін өндіруді белгіленген нормаларға сәйкес білуі жайындағы дағдылары қалыптастырылады/ В рамках дисциплины изучаются следующие теоретические знания: основы производства животноводческой продукции сельского хозяйства, о связях сельского хозяйства с производственными отраслями другой легкой и пищевой промышленности, земледелия и через практические занятия обучающихся формируются навыки по организации производства животноводческой продукции в соответствии с установленными нормами/ Within the framework of the discipline, the following theoretical knowledge is studied: the basics of the production of livestock products of agriculture, about the relations of agriculture with the production branches of other light and food industries, agriculture, and through practical classes of students, skills are formed in organizing the production of livestock products in accordance with established norms.</p>	Темірбекқызы А. техника ғылымдарының магистрі / Темирбекқызы А. магистр технических наук / Temirbekkyzy A. Master of Technical Sciences

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы мал шаруашылығы өнімдерін өндіруді белгіленген нормаларға сәйкес біледі/ Обучающийся знает производство животноводческой продукции в соответствии с установленными нормами/ The student knows the production of livestock products in accordance with established norms.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults:Білім алушы ауыл шаруашылығының мал шаруашылығы өнімін өндірудің негіздері туралы білімді қалыптастырады және белгіленген нормаларға сәйкес мал шаруашылығы өнімін өндіруді үйренеді/Обучающийся формирует знания об основах производства животноводческой продукции сельского хозяйства и обучается производству животноводческой продукции в соответствии с установленными нормами/The student forms knowledge about the basics of the production of livestock products of agriculture and is trained in the production of livestock products in accordance with established norms.</p>	
M5	БөП ТК ПД КВ PD CC	GTASO Т 3306/ TMPGP 3306/ TDPHN 3306	Геродиетикалық тамақтануға арналған сүт өнімдерінің технологиясы / Технология молочных продуктов для геродиетического питания/ Technology of dairy products for herodietic nutrition	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы 1/Технология молока и молочных продуктов 1/Milk and dairy products technology1</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Функционалдық тамақтану технологиясы/ Технология функционального питания/ Functional nutrition technology , Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика</p> <p>3.Пәннің максаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Геродиеталық тамақтануға арналған сүт өнімдерінің технологиясымен танысу/ Знакомство с технологией молочных продуктов для геродиетического питания/ Acquaintance with the technology of dairy products for herodiet nutrition</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/краткое содержание/shortcontent:Ағзаның қартаюу процесстеріне кедергі келтіретін диеталық факторлардың тізімін зерттеу;Төмен калориялы және лактозасыз өнімдерді құру, өмір сүру сапасын есептеу/Изучение перечня диетических факторов, препятствующих процессам старения организма;создание низкокалорийных и безлактозных продуктов, расчет качества жизни/ Study of the list of dietary factors that interfere with the aging processes of the body;creation of low-calorie and lactose-free products, calculation of the quality of life</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Қазіргі кезде адамның тамақтану ерекшеліктерін, тұрғындардың тамақтануындағы мәселелерді меңгереді/ В настоящее время он изучает особенности питания человека, проблемы питания населения/ At present, he learns the features of human nutrition, the problems of population nutrition</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults Білім алушылар нормативтік және техникалық құжаттаманы, регламенттерді, ветеринариялық өндіріс процесіндегі нормалар мен ережелерді біледі;өндіріс кезінде шикізат пен қосалқы материалдарды тұтыну нормаларын негіздеу мүмкіндігі туралы біледі/ Обучающиеся знают нормативную и техническую документацию,регламенты, нормы и правила в процессе ветеринарного производства; знают о возможности обоснования норм потребления сырья и вспомогательных материалов при производстве/ Students know regulatory and technical documentation, regulations, norms and rules in the process of Veterinary production; know about the possibility of substantiating the norms of consumption of raw materials and auxiliary materials during production</p>	Смаилова Ж.Ж., т.ғ.к., Смаилова Ж.Ж., к.т.н., Smailova Zh.Zh., candidate of technical sciences

M5	Беп/ ТК ПД/КВ РД/ЕС	SMIOT 3307/ TPSMS 3307/ TVCP 3307	Сары май және ірімшік өндіру технологиясы/ Технология производства сливочного масла и сыра /Technology of butter and cheese production	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы 1/Технология молока и молочных продуктов 1/Milk and dairy products technology1</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Функционалдык тамақтану технологиясы/ Технология функционального питания/ Functional nutrition technology, Өндірістік немесе дипломалды практика Производственная или преддипломная практика</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Сары май және ірімшік өндіру технологиясымен танысу/ Знакомство с технологией производства масла и сыра/ Getting to know butter and cheese production technology</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/краткое содержание/shortcontent: Сары май өнімі мен ірімшік туралы жалпы түсінік қалыптастыру;Сары май мен ірімшік туралы білген білімдерін кеңейту/ Формировать общее представление о сливочном продукте и сыре;расширять знания о сливочном масле и сыре/ To form a general idea of the butter product and cheese;expand the knowledge gained about butter and cheese</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: ірімшік және май зауыттарында заманауи өндіріс технологияларын бейімдейді;техникалық бақылауды және өнім сапасын басқаруды жүзеге асырады;шикі сүттің, ірімшіктің және майдың негізгі қасиеттері мен технохимиялық көрсеткіштерін анықтау әдістемесін игереді/ адаптирует современные технологии производства на сырных и маслозаводах, осуществляет технический контроль и управление качеством продукции, осваивает методику определения основных свойств и технохимических показателей сырого молока, сыров и сливочного масла/ adapts modern production technologies in cheese and butter factories; carries out technical control and product quality management; masters the methodology of determining the main properties and technochemical indicators of raw milk, cheese and butter.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults - өнім сапасын бағалауда ғылыми жетістіктерді пайдаланады;заманауи әдістерді қолдана отырып, шикізат пен негізгі компоненттердің сапасын бағалау;шикізат шығыны мен дайын өнім шығымының өндірістік есептерін жүргізуді;дайын ірімшік пен сары майды техникалық және химиялық бақылауды жүзеге асырады; ірімшік пен май өндіруге қажетті заманауи жабдықтарды таңдайды; ірімшік және май зауыттарында заманауи өндіріс технологияларын қолдана алады/- использует научные достижения при оценке качества продукции; оценивает качество сырья и основных компонентов современными методами; ведет производственные отчеты о расходе сырья и выходе готовой продукции; осуществляет технический и химический контроль готовых сыров и сливочного масла; выбирает современное оборудование, необходимое для производства сыра и масла; могут использовать современные технологии производства на сырных и маслозаводах/- uses scientific achievements in the evaluation of product quality; evaluates the quality of raw materials and main components using modern methods: conducts production reports of raw material consumption and finished product yield; carries out technical and chemical control of finished cheese and butter; chooses modern equipment necessary for the production of cheese and butter; can use modern production technologies in cheese and butter factories</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.
----	------------------------------	--	---	---	---	---	------------------------------	--	--	---

M6	БөП ТК/ ПД КВ/ PD OC	SOMZ h3308 OPMP 3308 DIE3308	Сүт өнеркәсібі мекемелерінің жабдыктары/Об орудование предприятий молочной промышленности и/Dairy industry equipment	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өндірісінің процестері және аппараттары/ Процессы и аппараты производства продовольственных продуктов/ Processes and apparatus of food production</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ет, сүт және балық өнімдерін консервілеу технологиясы/Технология консервирования мяса, молока и рыбы / Technology of preserving meat, milk and fish, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Студенттердің сүт өнеркәсібі мекемелерінің жабдыктарының жіктелуі, түрлері, машиналар мен аппараттардың мақсаты, қолданылу саласы, құрылысы және жұмыс істеу тәртібі, техникалық сипаттамалары және оларды таңдау; технологиялық жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесі, технологиялық жабдықты пайдалану және оған техникалық қызмет көрсету ерекшеліктері жайындағы білімін қалыптастырады/Формирует у студентов знания о классификации, видах оборудования учреждений молочной промышленности, назначении, области применения, устройстве и порядке работы машин и аппаратов, технических характеристиках и их выборе; методике расчета производительности технологического оборудования, особенностях эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования/Forms students' knowledge about the classification, types of equipment of dairy industry institutions, purpose, scope, device and operating procedure of machines and apparatuses, technical characteristics and their selection; methodology for calculating the productivity of technological equipment, features of operation and maintenance of technological equipment.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: студенттердің сүт өнеркәсібі мекемелерінің жабдыктарының жіктелуі, түрлері, машиналар мен аппараттардың технологиялық атқаратын қызметі, техникалық сипаттамасы, құрылысы мен жұмыс істеу тәртібі, технологиялық жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесі, технологиялық жабдықты пайдалану және оларда сақталынатын техникалық қауіпсіздік ережелері жайындағы білімін қалыптастырады/ По дисциплине обучающимся даются следующие теоретические знания: классификация, виды оборудования предприятий молочной промышленности, технологическая функция, техническая характеристика, устройство и порядок работы машин и аппаратов, методика расчета производительности технологического оборудования, правила эксплуатации и техники безопасности технологического оборудования/ According to the discipline, students are given the following theoretical knowledge: classification, types of equipment of dairy industry enterprises, technological function, technical characteristics, device and operating procedure of machines and apparatuses, methods of calculating the productivity of technological equipment, rules of operation and safety of technological equipment.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы сүт өнеркәсібі мекемелерінің жабдыктарын меңгеріп, онда жұмыс жасай алады/ Обучающийся может владеть оборудованием учреждений молочной промышленности и работать в нем/ The student can own the equipment of dairy industry institutions and work in it.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушылар сүт өнеркәсібі мекемелерінің машиналары мен аппараттарының техникалық сипаттамалары мен оларды таңдауды, құрылысы және жұмыс істеу тәртібін біледі, әрі заманауи технологиялық жабдыктарға техникалық қызмет көрсетуді біледі және оларда жұмыс жасай алады/ Обучающиеся знают технические характеристики машин и аппаратов учреждений молочной промышленности, их выбор, устройство и порядок работы, а также знают техническое обслуживание современного технологического оборудования и могут работать на них/ Students know the technical characteristics of machines and devices of dairy industry institutions, their choice, device and operating procedure, as well as know the maintenance of modern technological equipment and can work on them.</p>	Смаилова Ж.Ж., т.ғ.к., Смаилова Ж.Ж., к.т.н., Smailova Zh.Zh., candidate of technical sciences
----	-------------------------------	--	--	---	---	---	------------------------------	--------------------	---	---

M6	БeП TK/ ПД KB/ PD OC	SSOOT K 3308/ TOOMM P 3308/ TSPMD P 3308	Сүт және сүт өнімдерін өңдеуді техникалық қамсыздандыр у/ Техническое обеспечение обработки молока и молочных продуктов/ Technical support for the processing of milk and dairy products	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өндірісінің процестері және аппараттары/ Процессы и аппараты производства продовольственных продуктов/ Processes and apparatus of food production</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ет, сүт және балық өнімдерін консервілеу технологиясы/Технология консервирования мяса, молока и рыбы / Technology of preserving meat, milk and fish, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Студенттердің сүт және сүт өнімдерін өңдеуді техникалық қамсыздандыру бойынша жабдықтарының жіктелуі, түрлері, машиналар мен аппараттардың мақсаты, қолданылу саласы, құрылысы және жұмыс істеу тәртібі, техникалық сипаттамалары және оларды таңдау; технологиялық жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесі, технологиялық жабдықты пайдалану және оған техникалық қызмет көрсету ерекшеліктері жайындағы білімін қалыптастырады/ Формирует знания студентов о классификации, видах оборудования по техническому обеспечению переработки молока и молочных продуктов, назначении, области применения, устройстве и порядке работы машин и аппаратов, технических характеристиках и их выборе; методике расчета производительности технологического оборудования, особенностях эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования/Forms students' knowledge about the classification, types of equipment for the technical support of milk and dairy products processing, purpose, scope, device and operating procedure of machines and apparatuses, technical characteristics and their selection; methodology for calculating the performance of technological equipment, features of operation and maintenance of technological equipment.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: студенттердің сүт өнеркәсібі мекемелерінің жабдықтарының жіктелуі, түрлері, машиналар мен аппараттардың мақсаты, қолданылу саласы, құрылысы және жұмыс істеу тәртібі, техникалық сипаттамалары және оларды таңдау; технологиялық жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесі, технологиялық жабдықты пайдалану және оған техникалық қызмет көрсету ерекшеліктері жайында, әрі ал практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках дисциплины обучающимся даются следующие теоретические знания: о классификации, видах оборудования предприятий молочной промышленности, назначении, области применения, устройстве и порядке работы машин и аппаратов, технических характеристиках и их выборе; о методике расчета производительности технологического оборудования, особенностях эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования, а также через практические занятия формируются навыки и умения/ Within the framework of the discipline, students are given the following theoretical knowledge: about the classification, types of equipment of dairy industry enterprises, purpose, scope, device and operating procedure of machines and apparatuses, technical characteristics and their choice; about the methodology for calculating the productivity of technological equipment, the features of operation and maintenance of technological equipment, as well as through practical classes, skills and skills.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы сүт өнеркәсібі мекемелерінің жабдыктарын меңгеріп, онда жұмыс жасай алады/ Обучающийся может владеть оборудованием учреждений молочной промышленности и работать в нем/ The student can own the equipment of dairy industry institutions and work in it.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушылар сүт және сүт өнімдерін өңдеуді техникалық қамсыздандыру бойынша машиналары мен аппараттарының техникалық сипаттамалары мен оларды таңдауды, құрылысы және жұмыс істеу тәртібін біледі, әрі заманауи технологиялық жабдыктарға техникалық қызмет көрсетуді біледі және оларда жұмыс жасай алады/ Обучающиеся знают технические характеристики и выбор машин и аппаратов по техническому обеспечению переработки молока и молочных продуктов, устройству и порядок работы с ними, а также знают техническое обслуживание современного технологического оборудования и могут работать на них/ Students know the technical characteristics and the choice of machines and devices for the technical support of milk and dairy products processing, the device and the procedure for working with them, and also know the maintenance of modern technological equipment and can work on them.</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralieva S.Zh., candidate of technical sciences.
----	-------------------------------	---	--	---	---	---	------------------------------	--	--	---

**Білім алу траекториясы №2 «Нан, макарон және кондитер бұйымдарының технологиясы»
Образовательная траектория №2 «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий»
Educational trajectory №2 «Bread, pasta and confectionery technology»**

M6	БөП/ ТК ПД/КВ PD/EC	NPMK OTZh 3308/TO ChM RP 3308/TE BRCI 3308	Нан пісіру,макарон және кондитер өндірістерінің технологиялық жабдықтары	5	3	6	Емтихан/ экзамен/ exam		<p>Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally</p> <p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өндірісінің процестері және аппараттары /Процессы и аппараты производства продовольственных продуктов/ Processes and apparatus of food production.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Макарон өндіру технологиясы/Технология макаронного производства/ Pasta technology , Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Білім алушыларға наубайхана, макарон өнімдерін өндірудің технологиялық машиналары мен жабдықтарының жіктелуі, түрлері, технологиялық жабдықтардың заманауи түрлерін пайдалана отырып, өндірісті ұйымдастырудың прогрессивті тәсілдері; саладағы машиналар мен аппараттардың мақсаты, қолданылу саласы, құрылысы және жұмыс істеу принципі, техникалық сипаттамалары және оларды таңдау; технологиялық жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесі, машиналар мен аппараттардың жұмыс органдарының құрылымдық өлшемдерін анықтауды, технологиялық жабдықты пайдалану және оған техникалық қызмет көрсету ерекшеліктерін үйретеді/ Классификация, виды технологических машин и оборудования производства хлебобулочных, макаронных изделий, прогрессивные подходы к организации производства с использованием современных видов технологического оборудования; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики машин и аппаратов в отрасли и их выбор; учит методике расчета производительности технологического оборудования, определению конструктивных параметров рабочих органов машин и аппаратов, особенностям эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования/Classification, types of technological machines and equipment for the production of bakery, pasta products, progressive approaches to the organization of production using modern types of technological equipment; purpose, scope, device and principle of operation, technical characteristics of machines and apparatuses in the industry and their choice; teaches the methodology for calculating the productivity of technological equipment, determining the design parameters of the working bodies of machines and apparatuses, the specifics of operation and maintenance of technological equipment.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі:наубайхана, макарон өнімдерін өндірудің технологиялық машиналары мен жабдықтарының жіктелуі, түрлері, жабдықтардың технологиялық атқаратын қызметі,құрылысы және жұмыс істеу принципі, техникалық сипаттамалары, технологиялық жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесі және оларда сақталынатын техникалық қауіпсіздік ережелері жайында, практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках дисциплины обучающимся даются следующие теоретические знания: классификация, виды технологических машин и оборудования производства пекарни, макаронных изделий, технологическая функция,устройство и принцип работы оборудования, технические характеристики, методика расчета производительности технологического оборудования и правила техники безопасности, которые должны соблюдаться на нем, навыки и умения формируются на практических занятиях/Within the framework of the discipline, students are given the following theoretical knowledge: classification, types of technological machines and equipment for the production of bakeries, pasta, technological function, device and principle of operation of equipment, technical characteristics, methods for calculating the performance of technological equipment and safety rules that must be observed on it, skills and abilities are formed in practical classes.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы наубайхана, макарон өнімдерін өндірудің технологиялық машиналары мен жабдықтарын меңгеріп, онда жұмыс жасай алады/ Обучающийся может овладеть технологическими машинами и оборудованием для производства хлебопекарных, макаронных изделий и работать в них/ The student can master technological machines and equipment for the production of bakery, pasta products and work in them.</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralieva S.Zh., candidate of technical sciences.
----	------------------------------	--	---	---	---	---	------------------------------	--	---	---

									<p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушы наубайхана, макарон өнімдерін өндірудің технологиялық машиналары мен жабдыктарының түрлерін, құрылысы мен жұмыс істеу принципін, техникалық сипаттамалары және оларды таңдауды біледі; технологиялық жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесін меңгереді, әрі технологиялық жабдыктарда жұмыс жасай алады/ Обучающийся знает виды, устройство и принцип работы технологических машин и оборудования производства хлебобулочных, макаронных изделий, технические характеристики и их выбор; владеет методикой расчета производительности технологического оборудования, умеет работать на технологическом оборудовании/ The student knows the types, structure and principle of operation of technological machines and equipment for the production of bakery, pasta products, technical characteristics and their choice; knows the methodology for calculating the performance of technological equipment, is able to work on technological equipment.</p>	
M6	БөП/ ТК ПД/КВ PD/EC	NPMCT Zh3308/ ТОНМР 3308/ TEBPE 3308	Нан пісіру кәсіпорындарының технологиялық жабдыктары / Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий / Technological equipment of bakery and pasta enterprises	5	3	6	Емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өндірісінің процестері және аппараттары/ Процессы и аппараты производства продовольственных продуктов/ Processes and apparatus of food production.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Макарон өндіру технологиясы/Технология макаронного производства/ Pasta technology , Өндірістік немесе дипломалды практика/Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practise, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Білім алушыларға наубайхана, макарон өнімдерін өндірудің технологиялық машиналары мен жабдыктарының жіктелуі, түрлері, технологиялық жабдыктардың заманауи түрлерін пайдалана отырып, өндірісті ұйымдастырудың прогрессивті тәсілдері; саладағы машиналар мен аппараттардың мақсаты, қолданылу саласы, құрылысы және жұмыс істеу принципі, техникалық сипаттамалары және оларды таңдау; технологиялық жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесі, машиналар мен аппараттардың жұмыс органдарының құрылымдық өлшемдерін анықтауды, технологиялық жабдықты пайдалану және оған техникалық қызмет көрсету ерекшеліктерін үйретеді/ Классификация, виды технологических машин и оборудования производства хлебобулочных, макаронных изделий, прогрессивные подходы к организации производства с использованием современных видов технологического оборудования; назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики машин и аппаратов в отрасли и их выбор; учит методике расчета производительности технологического оборудования, определению конструктивных параметров рабочих органов машин и аппаратов, особенностям эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования/Classification, types of technological machines and equipment for the production of bakery, pasta products, progressive approaches to the organization of production using modern types of technological equipment; purpose, scope, device and principle of operation, technical characteristics of machines and apparatuses in the industry and their choice; teaches the methodology for calculating the productivity of technological equipment, determining the design parameters of the working bodies of machines and apparatuses, the specifics of operation and maintenance of technological equipment.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі:наубайхана, макарон өнімдерін өндірудің технологиялық машиналары мен жабдыктарының жіктелуі, түрлері, жабдыктардың технологиялық атқаратын қызметі, құрылысы және жұмыс істеу принципі, техникалық сипаттамалары, технологиялық жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесі және оларда сақталынатын техникалық қауіпсіздік ережелері жайында, практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках дисциплины обучающимся даются следующие</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayumova G.T., master.p.n.

									<p>теоретические знания: классификация, виды технологических машин и оборудования производства пекарни, макаронных изделий, технологическая функция, устройство и принцип работы оборудования, технические характеристики, методика расчета производительности технологического оборудования и правила техники безопасности, которые должны соблюдаться на нем, навыки и умения формируются на практических занятиях/Within the framework of the discipline, students are given the following theoretical knowledge: classification, types of technological machines and equipment for the production of bakeries, pasta, technological function, device and principle of operation of equipment, technical characteristics, methods for calculating the performance of technological equipment and safety rules that must be observed on it, skills and abilities are formed in practical classes.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы наубайхана, макарон өнімдерін өндірудің технологиялық машиналары мен жабдыктарын меңгеріп, онда жұмыс жасай алады/ Обучающийся может овладеть технологическими машинами и оборудованием для производства хлебопекарных, макаронных изделий и работать в них/ The student can master technological machines and equipment for the production of bakery, pasta products and work in them.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушы наубайхана, макарон өнімдерін өндірудің технологиялық машиналары мен жабдыктарының түрлерін, құрылысы мен жұмыс істеу принципін, техникалық сипаттамалары және оларды таңдауды біледі; технологиялық жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесін меңгереді, әрі технологиялық жабдыктарда жұмыс жасай алады/ Обучающийся знает виды, устройство и принцип работы технологических машин и оборудования производства хлебобулочных, макаронных изделий, технические характеристики и их выбор; владеет методикой расчета производительности технологического оборудования, умеет работать на технологическом оборудовании/ The student knows the types, structure and principle of operation of technological machines and equipment for the production of bakery, pasta products, technical characteristics and their choice; knows the methodology for calculating the performance of technological equipment, is able to work on technological equipment.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

M5	БeП/ TK ПД/KB PD/EC	NPOT 3311 TThP 3311 BT331 1	Нан пісіру өндірісінің технологиясы/ Технология хлебопекарног о производства/ Bakery technology	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өндірісінің процестері және аппаратары/ Процессы и аппаратура производства продуктов питания/ Food production processes and equipment</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Білім алушылардың нан және нан-тоқаш өнімдерінің жіктелуі жайында, негізгі және қосымша шикізаты жайында, шикізаттың сапасына қойылатын талаптар, оларды сақтау және өндіріске дайындау; нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру процесінің жекелеген сатыларының реттілігі мен келесі мақсаты туралы: қамырды илеу, қамыр дайындамасының көтерілу процесі, нан және нан-тоқаш өнімін пісіруде олардың сапасына қойылатын талаптар жайындағы теориялық білімдерін қалыптастырады. Формирует теоретические знания обучающихся о классификации хлеба и хлебобулочных изделий, основного и вспомогательного сырья, требованиях, предъявляемых к качеству сырья, их хранении и подготовке к производству; последовательности и цели отдельных этапов процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий: замеса теста, процесса подъема тестовой заготовки, требований, предъявляемых к их качеству при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий. Forms the theoretical knowledge of students about the classification of bread and bakery products, the main and auxiliary raw materials, the requirements for the quality of raw materials, their storage and preparation for production; the sequence and purpose of individual stages of the production process of bread and bakery products: dough kneading, the process of lifting the dough billet, the requirements for their quality when baking bread and bakery products.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі:нан және нан-тоқаш өнімдерінің жіктелуі жайында, негізгі және қосымша шикізаты жайында, шикізаттың сапасына қойылатын талаптар, оларды сақтау және өндіріске дайындау; нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру процесінің жекелеген сатыларының реттілігі: қамырды илеу, қамыр дайындамасының көтерілу процесі, нан және нан-тоқаш өнімін пісіруде олардың сапасына қойылатын талаптар жайында, нана пісіру өндірісінің технологиясы жайында, практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ Посредством дисциплины обучающимся предоставляются следующие теоретические знания:о классификации хлеба и хлебобулочных изделий, основного и вспомогательного сырья, требованиях к качеству сырья, их хранении и подготовке к производству; последовательность отдельных этапов процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий: замес теста, процесс подъема тестовой заготовки, требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий при их выпечке, о технологии сварочного производства, навыки и умения формируются через практические занятия/Through the discipline, students are provided with the following theoretical knowledge:about the classification of bread and bakery products, basic and auxiliary raw materials, requirements for the quality of raw materials, their storage and preparation for production; the sequence of individual stages of the bread and bakery production process: dough kneading, the process of lifting the dough, the requirements for the quality of bread and bakery products during their baking, about welding production technology, skills and abilities are formed through practical exercises</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences:Білім алушы нан және нан-тоқаш өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся может изготавливать хлеб и хлебобулочные изделия по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student can make bread and bakery products according to the technology in accordance with the established norms.</p> <p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults:Білім алушы нан және нан-тоқаш өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся может изготавливать хлеб и хлебобулочные изделия по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student can make bread and bakery products according to the technology in accordance with the established norms.</p>	Темірбекқызы А. техника ғылымдарының магистрі / Темірбекқызы А. магистр технических наук / Temirbekkyzy A. Master of Technical Sciences
----	------------------------------	--	---	---	---	---	------------------------------	--	--	--

M5	БeП/ TK ПД/KB PD/EC	NPMC OCZh 3310/ PPHM CP331 0/ DEBP CI3310	Нан пісіру кәсіпорындары н жобалау/ Проектировани е хлебопекарных предприятий Design of bakery enterprises	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өндірісінің процестері және аппаратары/ Процессы и аппаратура производства продуктов питания/ Food production processes and equipment</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Студенттердің нан пісіру кәсіпорнын жобалауда көлемдік-жоспарлау шешімдерін әзірлеу, технологиялық жабдықтарды іріктеу және орналастыру, қолданыстағы инженерлік желілерге қосылуға дайындау, жабдықтар бойынша спецификацияны дайындау, нанпісіру өндірісі тұжырымдамасын жасау жайындағы білімдерін қалыптастыру/Формирование у студентов знаний по следующим направлениям: проектирование предприятия по производству хлебопекарной продукции о разработке объемно-планировочных решений, подборе и размещении технологического оборудования, подготовке к подключению к существующим инженерным сетям, подготовке спецификации по оборудованию, разработке концепции хлебопекарного производства/Formation of students' knowledge in the following areas: design of a bakery production enterprise on the development of space-planning solutions, selection and placement of technological equipment, preparation for connection to existing engineering networks, preparation of equipment specifications, development of the concept of bakery production</p> <p>4. Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent:Білім алушылардың нан және нан-тоқаш өнімдерінің жіктелуі жайында, негізгі және қосымша шикізаты жайында, шикізаттың сапасына қойылатын талаптар, оларды сақтау және өндіріске дайындау; нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру процесінің жекелеген сатыларының реттілігі мен келесі мақсаты туралы: қамырды илеу, қамыр дайындамасының көтерілу процесі, нан және нан-тоқаш өнімін пісіруде олардың сапасына қойылатын талаптар жайындағы теориялық білімдерін қалыптастырады. Формирует теоретические знания обучающихся о классификации хлеба и хлебобулочных изделий, основного и вспомогательного сырья, требованиях, предъявляемых к качеству сырья, их хранении и подготовке к производству; последовательности и цели отдельных этапов процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий: замеса теста, процесса подъема тестовой заготовки, требований, предъявляемых к их качеству при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий. Forms the theoretical knowledge of students about the classification of bread and bakery products, the main and auxiliary raw materials, the requirements for the quality of raw materials, their storage and preparation for production; the sequence and purpose of individual stages of the production process of bread and bakery products: dough kneading, the process of lifting the dough billet, the requirements for their quality when baking bread and bakery products.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences:Білім алушы нанпісіру өнімдерін өндіру кәсіпорынын жобалай алады/ Обучающийся может проектировать предприятие по производству хлебопекарной продукции/ The student can design an enterprise for the production of bakery products.</p> <p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы нан пісіру өндірісі кәсіпорнын жобалауда көлемдік-жоспарлау шешімдерін орындай алады, кәсіпорындағы технологиялық жабдықтарды іріктей әрі орналастыра алады, жабдықтар бойынша спецификацияны дайындап, нанпісіру өндірісі тұжырымдамасын жасай алады/ Обучающийся может выполнять объемно-планировочные решения при проектировании предприятия хлебопекарного производства, подбирать и размещать технологическое оборудование на предприятии, разрабатывать спецификацию по оборудованию и разрабатывать концепцию хлебопекарного производства/ The student can carry out space-planning solutions when designing a bakery production enterprise, select and place technological equipment at the enterprise, develop a specification for equipment and develop the concept of bakery production.</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralieva S.Zh., candidate of technical sciences.
----	------------------------------	--	---	---	---	---	------------------------------	--	---	---

M5	БөП ТК ПД КВ PD CC	YDKO OT 3310 ТРМКІ 3310 ТРФСР 3310	Ұннан дайындалатын кондитерлік өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства мучных кондитерских изделий / Technology of production of flour confectionery products	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өндірісінің процестері және аппаратары/ Процессы и аппаратура производства продуктов питания/ Food production processes and equipment</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің максаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Студенттерге ұн кондитерлік өндірістерінің кәсіпорындары өндіретін ұн кондитерлік өнімдерін дайындау бойынша білімдерін таныстыру және сіңіру / Ознакомить и привить студентам знания по приготовлению мучных кондитерских изделий, вырабатываемых предприятиями мучных кондитерских производств / To acquaint and instill in students the knowledge of the preparation of flour confectionery products produced by flour confectionery enterprises.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Ұн кондитерлік өнімдерін дайындау технологиясы. Шикізатты дайындау. Қамырдың әртүрлі түрлерін дайындау. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің жекелеген түрлерін дайындау технологиясының ерекшеліктері. Вафли. Кекстер. Торттар мен торттар. Ұн кондитерлік өнімдерін сақтау және өткізу / Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья. Приготовление разных видов теста. Особенности технологии приготовления отдельных видов мучных кондитерских изделий. Вафли. Кексы. Торты и пирожные. Хранение и реализация мучных кондитерских изделий / Technology of preparation of flour confectionery products. Preparation of raw materials. Preparation of different types of dough. Features of the technology of preparation of certain types of flour confectionery products. Waffles. Cupcakes. Cakes and pastries. Storage and sale of flour confectionery products</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы ұн кондитерлік өнімдерінің өндіру технологиясымен танысып, өз бетінше жасауды үйренеді / Обучающийся ознакомится с технологией производства мучных кондитерских изделий и научится делать их самостоятельно / The student will get acquainted with the technology of production of flour confectionery products and learn how to make them independently</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults Ұн өнімдері мен кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясын біледі; ұн кондитерлік өнімдерінің сапасын бағалау; технологиялық процестің өзгеруін бағалауды үйренеді / Узнает технологию производства мучных изделий и кондитерских изделий; оценивает качество мучных кондитерских изделий; учится оценивать изменения технологического процесса / Learns the technology of production of flour products and confectionery; evaluates the quality of flour confectionery; learns to evaluate changes in the technological process</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.
----	-----------------------------	--	--	---	---	---	------------------------------	--	--	---

M5	Беп/ ТК ПД/КВ РД/ЕС	КООТ 3311/ ТРР3311 / ТРІ 3311	Қайта өңдеу өндірісінің технологиясы / Технология перерабатываю- щих производств / Technology of processing industries	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өндірісінің процестері және аппаратары/ Процессы и аппаратура производства продуктов питания/ Food production processes and equipment</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәнді оқытудың мақсаты-студенттерге қайта өңдеу өндірісінің технологиясы туралы теориялық және практикалық білім беру. Қайта өңдеу өндірісінің технологиялық процестерін басқару әдістеріне, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндірудің жекелеген кезеңдерінде болатын химиялық, микробиологиялық, коллоидтық, биохимиялық, термофизикалық процестердің мәніне, сондай-ақ тамақтану жүйесінің алдында тұрған міндеттерді өз бетінше шешуге қабілетті мамандарды даярлауды жүзеге асыруға көп көңіл бөлінуі керек. Цель изучения дисциплины-дать студентам теоретические и практические знания технологии перерабатывающего производства. Большое внимание должно уделяться методам управления технологическими процессами перерабатывающего производства, сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных этапах производства мучных кондитерских изделий, а также осуществлению подготовки специалистов, способных самостоятельно решать стоящие перед системой питания задачи/The purpose of studying the discipline is to give students theoretical and practical knowledge of processing technology. Much attention should be paid to the methods of managing the technological processes of processing production, the essence of chemical, microbiological, colloidal, biochemical, thermophysical processes occurring at certain stages of the production of flour confectionery products, as well as the training of specialists capable of independently solving the tasks facing the food system.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent:Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі:қайта өңдеу өндірісінің технологиялық процестері мен оларды басқару әдістері жайында, ұннан дайындалатын кондитерлік өнімдерді өндірудің жекелеген кезеңдерінде болатын химиялық, микробиологиялық, коллоидтық, биохимиялық, термофизикалық процестері жайында, қайта өңдеу өндірісінің технологиясы жайында, практикалық сабақтар арқылы қайта өңдеу өндірісінің технологиясы бойынша дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках дисциплины обучающимся будут даны следующие теоретические знания: о технологических процессах перерабатывающих производств и методах управления ими, о химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессах, происходящих на отдельных этапах производства мучных кондитерских изделий, о технологии перерабатывающих производств, сформированы навыки и умения по технологии перерабатывающих производств через практические занятия/ Within the framework of the discipline, students will be given the following theoretical knowledge: about the technological processes of processing industries and methods of managing them, about chemical, microbiological, colloidal, biochemical, thermophysical processes occurring at certain stages of the production of flour confectionery products, about the technology of processing industries, skills and abilities on the technology of processing industries are formed through practical classes.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы қайта өңдеу өндірісінің өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся может изготавливать продукцию перерабатывающего производства по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student can produce products of processing production according to the technology in accordance with the established norms.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы қайта өңдеу өндірісінің технологиясын меңгереді әрі өнім түрлерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу қабілетіне ие болады/ Студент осваивает технологию перерабатывающего производства и имеет возможность создавать продукцию в соответствии с установленными нормами технологии/ The student masters the technology of processing production and has the opportunity to create products in accordance with established technology standards.</p>	Сәрсенбаева З.Т. техника ғылымдарының магистрі / Сәрсенбаева З.Т. магистр технических наук / Sarsenbayeva Z.T. master of Technical Sciences
----	------------------------------	--	---	---	---	---	------------------------------	--------------------	--	---

M5	MINO R	КТОТ 3311/ ТРОР33 11/ FT3311	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы/ Технология продуктов общественного питания/ Foodservice Technology (Минор, Minor)	5	3	6	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites:Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің физика-химиялық негіздері/ Физико-химические основы производства продуктов общественного питания/ Physico-chemical bases of the production of public catering products</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Ұлттық тағамдарының технологиясы/Технология национальных блюд/Technology of national dishe, Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары кулинарлы және аспаздық өнімдер, сонымен қатар әртүрлі ұннан жасалған кондитерлі, тоқашты өнімдерді шығаратын кәсіпорындар халықты рационалды тамақтандыру, тағамдардың бірінші және екінші түрлерінің биологиялық құндылығын сақтай отырып, оның дәмдік және сапалық көрсеткіштерінің жоғары болуын қамтамасыз етеді/Предприятия общественного питания, выпускающие кулинарные и кулинарные изделия, а также кондитерские, булочные изделия из различных видов муки обеспечивают рациональное питание населения, высокое качество и вкусовые и качественные показатели рационального питания населения, высокое качество и вкусовые и качественные показатели первого и второго видов блюд с сохранением их биологической ценности/Catering enterprises that produce culinary and culinary products, as well as confectionery, bakery products made from various types of flour, provide rational nutrition of the population, high quality and taste and quality indicators of the first and second types of dishes while preserving their biological value.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: қоғамдық тамақтану өнімдерінің ассортименттері жайында, әртүрлі кулинарлы және аспаздық өнімдер, ұннан жасалған кондитер, нан-тоқаш өнімдері, тағамдардың бірінші және екінші түрлері жайында және олардың биологиялық құндылығын сақтай отырып,дайындау технологиясы жайында, практикалық сабақтар арқылы қоғамдық тамақтану өнімдерін технологиясы бойынша жасай алу дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках дисциплины обучающимся даются следующие теоретические знания: об ассортименте продукции общественного питания, о различных кулинарных и кулинарных изделиях, мучных кондитерских, хлебобулочных изделиях, о первом и втором видах блюд и технологии приготовления с сохранением их биологической ценности,навыки и умения по технологии изготовления продуктов общественного питания через практические занятия формируется/ Within the framework of the discipline, students are given the following theoretical knowledge: about the range of public catering products, about various culinary and culinary products, flour confectionery, bakery products, about the first and second types of dishes and cooking technology while preserving their biological value, skills and abilities in the technology of manufacturing public catering products through practical classes are formed.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы қоғамдық тамақтану өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся может изготавливать продукцию общественного питания по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student can produce catering products according to the technology in accordance with the established norms.</p> <p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы кулинарлы және аспаздық өнімдерін, яғни ұннан жасалған кондитерлі, тоқашты өнімдерді, тағамдардың бірінші және екінші түрлерінің биологиялық құндылығын сақтай отырып жасау тәсілдерін меңгереді әрі технологиясы бойынша жасай алу қабілетіне ие болады/Обучающийся овладевает приемами приготовления кулинарных и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания, т. е. мучных кондитерских, булочных изделий, с сохранением биологической ценности первого и второго видов блюд и приобретает способность творить по технологии/ The student masters the techniques of cooking culinary and culinary products at catering establishments, i.e. flour confectionery, bakery products, while preserving the biological value of the first and second types of dishes and acquires the ability to create according to technology.</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.
4 курс/4 курс/4 course										

M6	БП ТК/ БД КВ/ BD CC	EQOSG 4211/ OTPSG 4211/ OSISH 4211	Еңбекті қорғау және өндірістік санитария, гигиена / Охрана труда и производственная санитария, гигиена / Occupational safety and industrial sanitation, hygiene	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/tes t	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақтану физиологиясы және санитариясы / Физиология питания и санитария/ Physiology of nutrition and sanitation/Сала кәсіпорындарын жобалау/ Проектирование предприятий отрасли/ Design of industry enterprises</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pregraduate practice/ Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Білім алушыларға еңбекті қорғау, өндірістік гигиена және санитария жайында, оның ішінде еңбекті қорғау талаптарын, өндірістің микроклиматы жайында, еңбек гигиенасының маңызды көрсеткіші жайында, өндірістік жарықтандыру, шу мен дірілдің түрлері жайында теориялық білімдерін қалыптастыру. Азық-түлік өндірістік салалары бойынша еңбек, өндірістік санитария мен гигиена талаптарын практикада қолдана білу дағдысын қалыптастыру/Формирование у обучающихся теоретических знаний об охране труда, производственной гигиене и санитарии, в том числе требований охраны труда, микроклимата производства, важнейших показателей гигиены труда, видов производственного освещения, шума и вибрации. Формирование навыков практического применения требований труда, производственной санитарии и гигиены по пищевым производственным отраслям/The purpose of the discipline "sanitation and hygiene in institutions by industry " is to form students" theoretical knowledge about occupational safety, industrial hygiene and sanitation, including occupational safety requirements, the microclimate of production, the most important indicators of occupational hygiene, types of industrial lighting, noise and vibration. Formation of skills for the practical application of labor requirements, industrial sanitation and hygiene in food production industries.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Білім алушылардың азық-түлік өндірісі мекемелеріндегі еңбекті қорғау, еңбек қауіпсіздігі ережелері мен талаптары, өндірістік санитария мен гигиенаның негізгі түсінігі мен анықтамасы, өндіріс орындарының микроклиматына, жарықтандырылуына қойылатын гигиеналық нормалар мен талаптар, өндірістік шу мен дірілге, шаң-тозаңға қойылатын гигиеналық талаптар, өндірістік мекемелерде шудың, дірілдің, ультрадыбыстың және инфрадыбыстың адам ағзасына тигізетін әсерлері, азық-түлік өндірісі салалары бойынша мекемелердегі еңбек ету санитариясы мен гигиенасы туралы негізгі мәліметтер, азық-түлік өндірісі салалары бойынша мекемелердегі еңбек ету шарттарын ұйымдастыру жайындағы білімдері мен дағдыларын қалыптастырады/ Формирует у обучающихся следующие знания и навыки: охрана труда в учреждениях производства продуктов питания, правила и требования безопасности труда, Основные понятия и определения производственной санитарии и гигиены, гигиенические нормы и требования к микроклимату, освещению производственных помещений, гигиенические требования к производственному шуму и вибрации, пыли, требования к шуму,вибрации, воздействие ультразвука и инфразвука на организм человека, основные сведения о санитарии и гигиене труда в учреждениях по отраслям производства продуктов питания, организация договоров труда в учреждениях по отраслям производства продуктов питания/ Forms the following knowledge and skills among students: occupational safety in food production facilities, rules and requirements for occupational safety, Basic concepts and definitions of industrial sanitation and hygiene, hygienic standards and requirements for microclimate, lighting of industrial premises, hygienic requirements for industrial noise and vibration, dust, noise requirements, vibration, exposure to ultrasound and infrasound on the human body, basic information about sanitation and occupational hygiene in institutions by food production industries, organization of labor contracts in institutions by branches of food production.</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralieva S.Zh., candidate of technical sciences.
----	---------------------------------	---	---	---	---	---	------------------------------	--------------------	---	---

									<p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы азық-түлік өндірістері мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында еңбекті қорғау мен өндірістік санитария, гигиеналық талаптарды орындауға қабілетті/ Обучающийся способен выполнять требования охраны труда и производственной санитарии, гигиены на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания/ The student is able to fulfill the requirements of occupational safety and industrial sanitation, hygiene in the food industry and public catering enterprises.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы азық-түлік өнімдерінің өндіріс салалары мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында еңбекті қорғау мен санитарлық-гигиеналық талаптар мен оларды орындау шараларын ұйымдастыра алады/ Обучающийся может организовать мероприятия по охране труда и санитарно-гигиеническим требованиям и их выполнению в отраслях производства продуктов питания и на предприятиях общественного питания/ The student can organize measures for labor protection and sanitary and hygienic requirements and their implementation in food production industries and public catering enterprises.</p>	
M6	БП ТК/ БД КВ/ BD CC	AtOSB B 4211/ KOKP P 4211/ QCER MFP 4211	Азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау / Контроль и оценка качества продовольственных продуктов / Quality control and evaluation of raw materials and food products	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/test/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақтану физиологиясы және санитариясы / Физиология питания и санитария/ Physiology of nutrition and sanitation/Сала кәсіпорындарын жобалау/ Проектирование предприятий отрасли/ Design of industry enterprises</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pregraduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: тауарлардың ассортименті мен тұтынушылық қасиеттерін және олардың сапасын сақтайтын факторларды және ақауларды диагностикалау, қауіпті, сапасыз, жалған және контрафактілі өнімдерді анықтау, тауар шығындарын азайту және алдын алу үшін тауарлардың сапасы мен қауіпсіздігін бағалауды білу / знание ассортимента и потребительских свойств товаров и факторов сохраняющих их качество и оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь / knowledge of the assortment and consumer properties of goods and factors preserving their quality and evaluation of the quality and safety of goods for the diagnosis of defects, identification of dangerous, substandard, counterfeit and counterfeit products, reduction and prevention of commodity losses</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Тауарлардың әртүрлі топтарының сақтау мерзімдерін анықтау және сапасын бағалау. Қауіпті, сапасыз және жалған өнімді анықтау / Определение сроков хранения и оценки качества различных групп товаров. Выявления опасной, некачественной и фальсифицированной продукции / Determination of shelf life and quality assessment of various groups of goods. Identification of dangerous, substandard and falsified products</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Ассортименттің қасиеттері мен көрсеткіштері туралы қалыптасқан және жүйелі білім; ассортиментті басқару, ассортимент саясаты, олардың сапасын қалыптастыратын және сақтайтын факторлар / Сформированные и систематические знания свойств и показателей ассортимента; управления ассортимента, ассортиментной политики, факторов, формирующих и сохраняющих их качество / Formed and systematic knowledge of the properties and indicators of the assortment; assortment management, assortment policy, factors that form and preserve their quality</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: тауарлардың тұтынушылық қасиеттерін және олардың сапасын қалыптастыратын және сақтайтын факторларды анықтау, ақауларды диагностикалау, қауіпті, сапасыз, бұрмаланған және контрафактілі өнімдерді анықтау үшін тауарлардың сапасы мен қауіпсіздігін бағалау / выявление потребительских свойств товаров и факторов, формирующих и сохраняющих их качество, диагностика дефектов, оценка качества и безопасности товаров для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных продуктов / identification of consumer properties of goods and factors that form and preserve their quality, diagnosis of defects, assessment of the quality and safety of goods to identify dangerous, substandard, counterfeit and counterfeit products</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.

M5	БП ТК/ БД КВ/ ВД СС	ҚТҚОҰ 4212/ ОРРОР 4212/ ОРРС Е 4212	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру/ Организация производства на предприятиях общественного питания/ Organization of production at public catering enterprises	4	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ est	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы/Технология продуктов общественного питания/ Foodservice Technology.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік практика/ Производственная практика/ Industrial Practice, Дипломалды практика/Преддипломная практика / Pregraduation practice.</p> <p>3. Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәннің мақсаты - білім алушылардың қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастырудың заманауи, озық әдістері мен нысандары саласында теориялық білімдері мен практикалық дағдыларын қалыптастыру болып табылады. Сондай-ақ қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының әртүрлі типтері, өндірісті ұйымдастыру негіздері, тұтынушыларға қызмет көрсету техникасының негіздері мен қызмет көрсету ережелері жайында теориялық білімдерін қалыптастырады/ Целью дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области современных, передовых методов и форм организации производства на предприятиях общественного питания. Также формирует теоретические знания о различных типах предприятий общественного питания, основах организации производства, основах техники обслуживания потребителей и правилах обслуживания/ The purpose of the discipline is the formation of students' theoretical knowledge and practical skills in the field of modern, advanced methods and forms of production organization at public catering enterprises. It also forms theoretical knowledge about various types of catering enterprises, the basics of production organization, the basics of consumer service techniques and service rules.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пәннің негізгі міндеттері білім алушыларға дәрістік пәндер арқылы қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі түрлері, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының кластары, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастырудың әдістері, қоғамдық тамақтандыру саласында қолданылатын қызмет көрсету әдістері, мейрамханада тұтынушыларға қызмет көрсетуге дайындық жұмыстары жайында, қызмет көрсетудің прогрессивті технологиялары, қызмет көрсетудің прогрессивті формасы, қызмет көрсетуші персоналдары, мейрамхана залында тұтынушыларға қызмет көрсету түрлері жайында теориялық білім беру. Практикалық сабақтары арқылы ептіліктері мен дағдыларын қалыптастыру және білім алушылардың өз бетінше іздену жұмыстарын орындауын қамтамасыз ету/ Основными задачами предмета являются обучение студентов основным видам предприятий общественного питания, классам предприятий общественного питания, методам организации производства, методам обслуживания, применяемым в сфере общественного питания, подготовительным работам по обслуживанию клиентов в ресторане, прогрессивным технологии обслуживания, прогрессивная форма обслуживания, обслуживающий персонал, дающий теоретические знания о видах обслуживания клиентов в зале ресторана. Формирование ловкости и навыков посредством практических занятий и обеспечение того, чтобы учащиеся выполняли самостоятельные исследования/ The main objectives of the subject are to teach students the main types of public catering enterprises, classes of public catering enterprises, methods of organizing production, service methods used in the field of public catering, preparatory work for customer service in a restaurant, progressive service technologies, progressive form of service, service personnel, giving theoretical knowledge about the types of customer service in the restaurant hall. Building dexterity and skills through hands-on activities and ensuring that students do independent research.</p> <p>5.Пәнді игеру барысында қалыптасатын құзыреттіліктер (коды, атауы): Білім алушы қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыра алады және қызмет көрсете алады/ Обучающийся может организовать производство и оказывать услуги на предприятиях общественного питания/ The student can organize production and provide services at public catering enterprises.</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralieva S.Zh., candidate of technical sciences.
----	---------------------------------	---	--	---	---	---	------------------------------	-------------------	--	---

									<p>6.Пән бойынша оқытудың күтілетін нәтижелер: «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру және қызмет көрсету» пәнін оқу нәтижесінде білім алушы қоғамдық тамақтану өнеркәсіптерінде өндірісті ұйымдастыруды меңгереді әрі тұтынушыларға қызмет көрсету әдістері мен прогрессивті технологияларын біледі/В результате изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» студент усваивает организацию производства на предприятиях общественного питания и владеет методами и прогрессивными технологиями обслуживания клиентов/ As a result of studying the discipline "Organization of production and service at public catering enterprises", the student learns the organization of production at public catering enterprises and owns the methods and progressive technologies of customer service.</p>	
M5	БП ТК/ БД КВ/ BD CC	КТОСУ 3208/ ООРОР 3208/ OSPC N 3208	Қоғамдық тамақтану өнеркәсіптерінде сервисті ұйымдастыру/ Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/ Organization of service in public catering enterprise	4	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ est	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы/Технология продуктов общественного питания/ Foodservice Technology.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік практика/ Производственная практика/ Industrial Practice, Дипломалды практика/Преддипломная практика / Pregraduation practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының ең негізгі мақсаты ұйымдасқан түрде халыққа ақы арқылы тамақтандырып қызмет көрсету. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының қызметін ұйымдастырудың негізгі міндеттері- тұтынушыларға қызмет көрсету нысандары мен әдістерін жетілдіру және қызмет көрсету мәдениетін арттыру болып табылады. Оқу пәнінің мақсаты білім алушылардың бойында қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыруға; қоғамдық тамақтану саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды қызмет көрсетуге; білім алушыларды болашақ еңбек қызметінде алған дағдыларын пайдалануға дайындау болып табылады/ Основной целью предприятий общественного питания является организованное платное обслуживание населения. Основными задачами организации деятельности предприятий общественного питания являются совершенствование форм и методов обслуживания потребителей и повышение культуры обслуживания. Целью учебной дисциплины является подготовка обучающихся к организации обслуживания на предприятиях общественного питания; к обслуживанию теоретических знаний и практических навыков в области общественного питания; к использованию полученных навыков в будущей трудовой деятельности/The main purpose of public catering enterprises is organized paid service to the population. The main objectives of the organization of the activities of public catering enterprises are to improve the forms and methods of customer service and increase the culture of service. The purpose of the discipline is to prepare students for the organization of services at public catering enterprises; for the maintenance of theoretical knowledge and practical skills in the field of public catering; for the use of acquired skills in future work.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: «Қоғамдық тамақтану өнеркәсіптерінде сервисті ұйымдастыру» пәнінің негізгі міндеттері білім алушыларға дәрістік пәндер арқылы қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының негізгі түрлері, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының кластары, қоғамдық тамақтандыру саласында қолданылатын қызмет көрсету әдістері, мейрамханада тұтынушыларға қызмет көрсетуге дайындық жұмыстары жайында, қызмет көрсетудің прогрессивті технологиялары жайында, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетудің прогрессивті формасы жайында, сауда бөлмелерінің қызмет көрсетуші персоналдары жайында, мейрамхана залында тұтынушыларға қызмет көрсету түрлері жайында теориялық білім беру және практикалық сабақтары арқылы ептіліктері мен дағдыларын қалыптастыру және білім алушылардың өз бетінше іздену жұмыстарын орындауын қамтамасыз ету/Основными</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralieva S.Zh., candidate of technical sciences.

									<p>задачами дисциплины "организация сервиса в промышленности общественного питания" являются изучение обучающимися лекционных дисциплин: об основных видах предприятий общественного питания, классах предприятий общественного питания, методах обслуживания, применяемых в сфере общественного питания, о работе по подготовке к обслуживанию потребителей в ресторане, о прогрессивных технологиях обслуживания, о прогрессивных формах обслуживания на предприятиях общественного питания, о деятельности торговых помещений о показывающем персонале, формирование умений и навыков через теоретические знания и практические занятия по видам обслуживания потребителей в зале ресторана и обеспечение выполнения обучающимися самостоятельной поисковой работы/The main objectives of the discipline "organization of service in the catering industry" are the study of lecture disciplines by students: about the main types of catering enterprises, classes of catering enterprises, service methods used in the field of catering, about work on preparing for customer service in a restaurant, about progressive service technologies, about progressive forms of service at public catering enterprises food, about the activities of retail premises about the showing staff, formation of skills and abilities through theoretical knowledge and practical classes on types of customer service in the restaurant hall and ensuring that students perform independent search work.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы қоғамдық тамақтану өнеркәсіптерінде сервистік қызметті ұйымдастыра алады/ Обучающийся может организовать сервисную деятельность в предприятиях общественного питания/ The student can organize service activities in catering establishments.</p> <p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушы қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында (сервисті) қызмет көрсетуді ұйымдастыруды біледі/Студент умеет организовывать услуги в сфере Білім алушы қоғамдық тамақтану өнеркәсіптерінде сервистік қызметті ұйымдастыра алады/Обучающийся может организовать сервисную деятельность в предприятиях общественного питания/The student can organize service activities in catering establishments.</p>	
M5	БП ТК/ БД КВ/ ВД СС	FTT 4213/ TFP 4213/ FNT 4213	Функционалды к тамақтану технологиясы/ Технология функциональн ого питания/ Functional nutrition technology	3	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ est	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақтану физиологиясы және санитариясы/Физиология питания и санитария/ Physiology of nutrition and sanitation.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Білім алушылардың Қазақстан халқының дұрыс тамақтану саласындағы мемлекеттік саясаты, функционалдык тамақ өнімдерін жіктеу, тамақ өнімдерін микронутриенттермен байытудың ғылыми принциптері, тамақ өнімдерін витаминдеу, функционалды тамақ өнімдері технологиясының ерекшеліктері жайында білімдерін қалыптастырады/ Формирует знания обучающихся о государственной политике населения Казахстана в области здорового питания, классификации функциональных продуктов питания, научных принципах обогащения пищевых продуктов микронутриентами, особенностях технологии витаминизации пищевых продуктов, функциональных продуктов питания/ Forms students' knowledge about the state policy of the population of Kazakhstan in the field of healthy nutrition, classification of functional food products, scientific principles of micronutrient fortification of food products, features of the technology of fortification of food products, functional food products.</p>	Смаилова Ж.Ж., т.ғ.к., Смаилова Ж.Ж., к.т.н., Smailova Zh.Zh., candidate of technical sciences

									<p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Азық-түлікті байытудың ғылыми негіздері.Функционалды тамақтануды дамыту үшін шикізаттың тағамдық және энергетикалық құндылығын анықтау. Баламалы тамақтану теорияларын зерттеудің ғылыми негіздері. Жеке тамақтану. Функционалды тағам рецептурасын модельдеу үшін тағамдағы көмірсуларды зерттеу / Научные основы обогащения пищевых продуктов.Определение пищевой и энергетической ценности сырья для разработки функционального питания. Научные основы изучения альтернативных теорий питания. Персонализированное питание. Изучение углеводов в пищевых продуктах для моделирования рецептуры функциональных продуктов/ Scientific foundations of food fortification.Determination of the nutritional and energy value of raw materials for the development of functional nutrition. Scientific foundations of the study of alternative theories of nutrition. Personalized nutrition. Study of carbohydrates in food products for modeling the formulation of functional products</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы адамның функционалды тамақтануын және құнарлы тамақтану негіздерін меңгеріп шығады / Обучающийся осваивает функциональное питание человека и основы питательного питания / The student learns the functional nutrition of a person and the basics of nutritious nutrition.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults функционалды тамақ өнімдерін өндірудің теориялық негіздері туралы білімді көрсетеді; функционалды тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің мәнін негіздейді; функционалды тамақ өнімдерінің технологиясын құрудың ғылыми әдістемесін қолданады; функционалды тамақ өнімдерді жобалау саласындағы зерттеулерді орындау кезінде шикізаттың, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің қасиеттерін зерттеудің заманауи аппаратурасы мен әдістерін пайдалана отырып, ғылыми-зерттеу және өндірістік міндеттерді шешу үшін зерттеулер жүргізеді/ демонстрирует знания теоретических основ производства функциональных пищевых продуктов; обосновывает сущность технологических процессов производства функциональных пищевых продуктов; использует научную методологию создания технологии функциональных пищевых продуктов; выполняет исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования функциональных продуктов./ demonstrates knowledge of the theoretical foundations of the production of functional food products; substantiates the essence of the technological processes of the production of functional food products; uses the scientific methodology of creating the technology of functional food products; performs research to solve research and production tasks using modern equipment and methods for studying the properties of raw materials, semi-finished products and finished products when performing research in the field of designing functional products.</p>	
M5	БП ТК/ БД КВ/ BD CC	ВАТТ 3207/ TDP 3207/ TBP 3207	Балаларға арналған тағам технологиясы/ Технология детских продуктов/ Technology baby products	3	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/t est	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Тамақтану физиологиясы және санитариясы/Физиология питания и санитария/ Physiology of nutrition and sanitation.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік тәжірибе/ Производственная практика/ Manufacturing practice, Азық-түлік өнімдерін стандарттау, сертификаттау және метрология/Стандартизация, сертификация и метрология продовольственных продуктов/ Standardization, certification and metrology of food products, Ұлттық тағамдарының технологиясы/ Технология национальных блюд/Technology of national dish.</p>	Смаилова Ж.Ж., т.ғ.к., Смаилова Ж.Ж., к.т.н., Smailova Zh.Zh., candidate of technical sciences

									<p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Балалар тағамына 14 жасқа дейінгі балалардың физиологиялық ерекшеліктерін ескеріп ұсынылатын тағамдар жатады. Пәнде шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің реологиялық және құрылымдық-механикалық қасиеттеріне физикалық, физикалық-химиялық, органолептикалық зерттеулер жайында білім беріледі. Сонымен бірге рецепт компоненттері мен технологиялық факторлардың тұтқырлыққа, деформацияға, кернеуге, сондай-ақ көкөніс және жарма қоспалары бар пюре массалары мен тартылған етке еркін және байланысты ылғалды қайта бөлуге әсері туралы, рецепт компоненттерінің оңтайлы қатынасы және технологиялық режимдер жайында теориялық мәлімет беріледі. Балалар тамағының сапасын белгіленген нормаларға сәйкес технологиялық және микробиологиялық бақылауды жүзеге асыруға үйретеді/К детскому питанию относятся блюда, рекомендуемые с учетом физиологических особенностей детей до 14 лет. В дисциплине изучаются физические, физико-химические, органолептические исследования реологических и структурно-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. При этом даются теоретические сведения о влиянии рецептурных компонентов и технологических факторов на вязкость, деформацию, напряженность, а также свободное и связанное перераспределение влаги в пюреобразующие массы и фарш с овощными и крупяными добавками, об оптимальном соотношении рецептурных компонентов и технологических режимах. Осуществлять технологический и микробиологический контроль качества детского питания в соответствии с установленными нормами/ Baby food includes dishes recommended taking into account the physiological characteristics of children under 14 years of age. The discipline studies physical, physico-chemical, organoleptic studies of rheological and structural-mechanical properties of raw materials, semi-finished products and finished products. At the same time, theoretical information is given about the influence of prescription components and technological factors on viscosity, deformation, tension, as well as free and associated redistribution of moisture into puree-forming masses and minced meat with vegetable and cereal additives, about the optimal ratio of prescription components and technological modes. To carry out technological and microbiological quality control of baby food in accordance with established standards.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: 14 жасқа дейінгі балалардың физиологиялық ерекшеліктерін ескере отырып ұсынылатын балалар тағамдарының реологиялық, құрылымдық-механикалық, физикалық, физикалық-химиялық қасиеттері жайында, рецепт компоненттері, рецепт компоненттерінің оңтайлы қатынасы және технологиялық режимдер жайында теориялық мәлімет беріледі. Балалар тамағының сапасын белгіленген нормаларға сәйкес технологиялық және микробиологиялық бақылауды жүзеге асыруға үйретеді/ По дисциплине обучающимся даются следующие теоретические знания: теоретические сведения о реологических, структурно-механических, физических, физико-химических свойствах предлагаемого детского питания с учетом физиологических особенностей детей до 14 лет, рецептурных компонентах, оптимальном соотношении рецептурных компонентов и технологических режимах. Осуществлять технологический и микробиологический контроль качества детского питания в соответствии с установленными нормами/ According to the discipline, students are given the following theoretical knowledge: theoretical information about the rheological, structural-mechanical, physical, physico-chemical properties of the proposed baby food, taking into account the physiological characteristics of children under 14 years of age, prescription components, the optimal ratio of prescription components and technological modes. To carry out technological and microbiological quality control of baby food in accordance with established standards.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы балаларға арналған тағамдарды белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся может изготавливать детское питание по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student can produce baby food according to the technology in accordance with the established norms.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

										<p>6. Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушы балалар тағамдарының реологиялық, құрылымдық-механикалық, физикалық, физикалық-химиялық қасиеттерін біледі, рецепт компоненттерін біледі, балалар тамағының сапасын белгіленген нормаларға сәйкес технологиялық және микробиологиялық бақылауды жүзеге асыра алады әрі балаларға арналған тағамдарды белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу дағдысы қалыптасады/ Обучающийся владеет реологическими, структурно-механическими, физическими, физико-химическими свойствами детского питания, знает рецептурные компоненты, способен осуществлять технологический и микробиологический контроль качества детского питания в соответствии с установленными нормами, сформирован навык изготовления детского питания по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student has rheological, structural-mechanical, physical, physico-chemical properties of baby food, knows prescription components, is able to carry out technological and microbiological quality control of baby food in accordance with established norms, the skill of manufacturing baby food according to technology in accordance with established norms has been formed.</p>	
<p>Білім алу траекториясы №1 «Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы»/ Образовательная траектория №1 «Технология молока и молочных продуктов»/ Educational trajectory №1 «Milk and dairy products technology»</p>											
M5	Беп/TK ПД/KB PD/EC	BSOK T4312 TDMP K4312 TCDP CF431 2	Бала сүт өнімдері мен консервілерінің технологиясы / Технология детских молочных продуктов и консервов/ Technology of children's dairy products and canned food	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Тест/тест/ test	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы 1,2/ Технология молока и молочных продуктов 1,2/ Milk and dairy products technology 1,2</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты: Өндірістік немесе дипломадғы практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Білім алушылардың балалар сүт өнімдерін өндірудің сүтті қабылдау және тазалау, тағам компоненттерін дайындау, сүтті сепарирлеу, нормалау, пастерлеу, гомогендеу сияқты жалпы технологиялық операциялары жайындағы, сүт және сүт өнімдерін жылулық өңдеу, консервілеу жайындағы теориялық білімдерін қалыптастырады. Сүт консервілері мен балалар тағамы өнімдерінің технологиясын менгерту арқылы өнім түрлерін жасау дағдысын қалыптастырады/Формирует у обучающихся теоретических знаний об общих технологических операциях производства детских молочных продуктов, таких как прием и очистка молока, Приготовление пищевых компонентов, сепарирование нормирование, пастеризация, гомогенизация молока, термическая обработка молока и молочных продуктов, консервирование. Формирует навыки создания ассортимента продукции с использованием технологии молочных консервов и продуктов детского питания/Forms students ' theoretical knowledge about the general technological operations of the production of children's dairy products, such as the reception and purification of milk, Preparation of food components, separation, rationing, pasteurization, homogenization of milk, heat treatment of milk and dairy products, canning. Forms the skills of creating a product range using the technology of canned milk and baby food products..</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: балаларға арналған сүт өнімдерін өндірудегі сүтті қабылдау және тазалау әдістері жайында, тағам компоненттерін дайындау, сүтті сепарирлеу, нормалау, пастерлеу, гомогендеу сияқты жалпы технологиялық операциялары жайында, сүт және сүт өнімдерін жылулық өңдеу тәсілдері мен консервілеу әдістері жайында, практикалық сабақтар арқылы балаларға арналған сүт өнімдері мен оларды консервілеу технологиясы бойынша дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках дисциплины обучающимся будут представлены следующие теоретические знания: о методах приема и очистки молока при производстве молочных продуктов для детей, об общих технологических операциях по приготовлению компонентов пищи, сепарированию, нормированию, пастеризации, гомогенизации молока, о способах тепловой обработки и способах консервирования молока и молочных продуктов, о способах приготовления молочных продуктов для детей и их формируются навыки и умения по технологии консервирования/</p>	Темірбекқызы А. техника ғылымдарының магистрі / Темирбекқызы А. магистр технических наук / Temirbekkyzy A. Master of Technical Sciences	

								<p>Within the framework of the discipline, the following theoretical knowledge will be presented to students: about methods of receiving and purifying milk in the production of dairy products for children, about general technological operations for the preparation of food components, separation, rationing, pasteurization, homogenization of milk, about methods of heat treatment and methods of preserving milk and dairy products, about methods of preparing dairy products for children and their skills and abilities in canning technology are being formed.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы балаларға арналған сүт өнімдері мен консерві өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу құзыреттілігіне ие болады/ Обучающийся обладает компетенцией по изготовлению молочных продуктов и консервных продуктов для детей по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student has the competence to produce dairy products and canned food for children according to technology in accordance with established norms.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушы балалар сүт өнімдерін өндірудің сүтті қабылдау және тазалау, тағам компоненттерін дайындау, сүтті сепарирлеу, нормалау, пастерлеу, гомогендеу сияқты жалпы технологиялық операцияларын орындай алады балаларға арналған сүт өнімдері мен консерві өнімдерін дайындауды меңгереді әрі технологиясы бойынша жасай алу қабілетіне ие болады/ Обучающийся может выполнять общие технологические операции производства детских молочных продуктов, такие как прием и очистка молока, Приготовление пищевых компонентов, сепарирование, нормирование, пастеризация, гомогенизация молока осваивает и приобретает способность производить по технологии молочные продукты и консервированные продукты для детей/</p>		
M5	Беп/ ТК ПД/КВ PD/EC	КТКО KZh43 12/ ОПКР 4312/ ЕPCFF C4312	Консерві және тағамдық концентраттар өндірісіндегі құрал-жабдықтар / Оборудование производства консервов и пищекоцентрагов / Equipment for the production of canned food and food concentrates	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өндірісінің процестері және аппараттары/ Процессы и аппараты производства продуктов питания/ Processes and devices of food production</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Білім алушылардың консерві және тағамдық концентраттар өндірісіндегі құрал-жабдықтардың жіктелуі, түрлері, технологиялық жабдықтардың заманауи түрлерін пайдалана отырып, өндірісті ұйымдастырудың прогрессивті тәсілдері, саладағы құрал-жабдықтардың технологиялық атқаратын қызметі, құрылысы мен жұмыс істеу тәртібі, техникалық сипаттамалары, құрал-жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесі және оларда сақталынатын техникалық қауіпсіздік ережелері жайында білімдерін қалыптастырады/Формирует знания обучающихся о классификации, видах оборудования в производстве консервов и пищевых концентратов, прогрессивных способах организации производства с использованием современных видов технологического оборудования, технологической функции, устройстве и порядке работы оборудования в отрасли, технических характеристиках, методике расчета производительности оборудования и соблюдаемых на нем правилах технической безопасности/</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralieva S.Zh., candidate of technical sciences.

									<p>/Forms students ' knowledge about the classification, types of equipment in the production of canned food and food concentrates, progressive methods of organizing production using modern types of technological equipment, technological function, device and operating procedure of equipment in the industry, technical characteristics, methods for calculating the performance of equipment and the technical safety Rules observed on it.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: консерві және тағамдық концентраттар өндірісіндегі құрал-жабдықтардың жіктелуі, түрлері, технологиялық жабдықтардың заманауи түрлерін пайдалана отырып, өндірісті ұйымдастырудың прогрессивті тәсілдері жайында, құрал-жабдықтардың технологиялық атқаратын қызметі, құрылысы мен жұмыс істеу тәртібі, техникалық сипаттамалары, құрал-жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесі және оларда сақталынатын техникалық қауіпсіздік ережелері жайында, практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках дисциплины обучающиеся получают следующие теоретические знания: о классификации, видах оборудования в производстве консервов и пищевых концентратов, прогрессивных способах организации производства с использованием современных видов технологического оборудования, технологическом функционировании, устройстве и порядке работы оборудования, технических характеристиках, методике расчета производительности оборудования и применяемых в них технических характеристиках о правилах безопасности, через практические занятия формируются навыки и умения/ Within the framework of the discipline, students receive the following theoretical knowledge: about classification, types of equipment in the production of canned food and food concentrates, progressive methods of organizing production using modern types of technological equipment, technological functioning, device and operating procedure of equipment, technical characteristics, methods of calculating equipment performance and technical characteristics used in them, safety rules, through practical classes form skills and abilities.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы консерві және тағамдық концентраттар өндірісіндегі құрал- жабдықтары жайындағы теориялық мәліметтерді меңгереді және жабдықтарда жұмыс жасай алу құзіреттілігіне ие болады/ Обучающийся овладевает теоретическими сведениями об оборудовании производства консервов и пищевых концентратов и обладает компетенцией работы на оборудовании/ The student acquires theoretical knowledge about the equipment for the production of canned food and food concentrates and has the competence to work on the equipment.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/expectedresults: Білім алушы консерві және тағамдық концентраттар өндірісіндегі құрал-жабдықтардың түрлерін, таңбалануын, атқаратын қызметін, оларда сақталынатын техникалық қауіпсіздік ережелерін біледі әрі оларда жұмыс жасай алады/ Обучающийся узнает виды оборудования, маркировку, назначение, правила техники безопасности при производстве консервов и пищевых концентратов и может работать на них/ The student knows the types of equipment, labeling, purpose, safety rules for the production of canned food and food concentrates and can work on them.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

M5	БөП ТК ПД КВ PD CC	STTQ Q 4312 PPDTP M 4312 TUFA MPT 4312	Сүт технологиясын да тағамдық қоспаларды қолдану/ Применение пищевых добавок в технологии производства молока/ The use of food additives in milk production technology	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы 1,2/ Технология молока и молочных продуктов 1,2/ Milk and dairy products technology 1,2</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе диплом алды практика/ Производственная или преддипломная практика/Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Сүтте және сүт өнімдерінде қолданылатын тағамдық қоспалармен танысу. Тағамдық қоспалардың қолданылу мақсатын зерделеу./ Знакомство с пищевыми добавками, используемыми в молоке и молочных продуктах. Изучение назначения применения пищевых добавок.Acquaintance with food additives used in milk and dairy products. Studying the purpose of using dietary supplements.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Сүтке шикізат ретінде қойылатын талаптарды, технологиялық схемалар мен технологиялық параметрлерді зерттейді, сүт өңдеу және сүт өнімдерін өндіру, технологиялық өнімнің тауарлық және тағамдық қасиеттерін қалыптастыру, оны буып-түю, сақтау және тасымалдау, сапаны бақылау және бағалауды негіздейді. Қаймағы алынбаған сүт өнімдерін, майды өндіру технологиялары туралы терең білімді қалыптастырады; шикізат пен дайын сүт өнімдерінің сапасына қойылатын органолептикалық талаптарды, физикалық-химиялық, микробиологиялық және қауіпсіздік көрсеткіштерін; ақауларын анықтау; сапа сараптамасын жүргізуді үйретеді/ Изучает требования к молоку как сырью, технологические схемы и технологические параметры, обосновывает переработку молока и производство молочных продуктов, формирование товарных и пищевых свойств технологических продуктов, их упаковку, хранение и транспортировку, контроль и оценку качества. Формирует глубокие знания технологии производства обезжиренных молочных продуктов, сливочного масла; органолептические требования к качеству сырья и готовой молочной продукции, физико-химические, микробиологические показатели и показатели безопасности; поиск проблемы; учит проводить качественный анализ/It studies the requirements for milk as a raw material, technological schemes and technological parameters, justifies the processing of milk and the production of dairy products, the formation of marketable and nutritional properties of technological products, their packaging, storage and transportation, quality control and evaluation. Forms deep knowledge of the technology of production of low-fat dairy products, butter; organoleptic requirements for the quality of raw materials and finished dairy products, physico-chemical, microbiological and safety indicators; search for a problem; teaches qualitative analysis.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы тағамдық қоспалардың түрлерін біледі әрі оларды белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу құзыреттілігіне ие болады/ Обучающийся знает виды пищевых добавок и обладает компетенцией по их разработке в соответствии с установленными нормами/ The student knows the types of food additives and has the competence to develop them in accordance with established standards.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/expectedresults: Білім алушы сүт өндірісінде қолданылатын тағамдық қоспа түрлерімен танысып, оларды қолдануды, атқарылатын қызметін және онда сақталатын қауіпсіздік ережелерін біледі/ Обучающийся знакомится с видами пищевых добавок, применяемых в молочном производстве, знает их содержание, выполняемую функцию и соблюдаемые в ней правила безопасности/, узнает их содержание, выполняемую функцию и соблюдаемые в ней правила безопасности/ The student gets acquainted with the types of food additives used in dairy production, learns their content, the function performed and the safety rules observed in it.</p>	Смаилова Ж.Ж., т.ғ.к., Смаилова Ж.Ж., к.т.н., Smailova Zh.Zh., candidate of technical sciences
----	-----------------------------	--	--	---	---	---	------------------------------	--	---	---

M5	БөП ТК ПД КВ PD CC	TSOSa KT4312/ TTsPM bK 4312/ TWmP MrC 4312	Тұтас сүт өнімдері мен сүт-ақуыз концентраттар ының технологиясы/ Технология цельномолочн ых продуктов и молочно- белковых концентратов/ Technology of whole-milk products and milk-protein concentrates	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы 1,2/ Технология молока и молочных продуктов 1,2/ Milk and dairy products technology 1,2</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrequisites: Өндірістік немесе диплом алды практика/ Производственная или преддипломная практика/Industrial or pre-graduate practice.</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәнді оқытудың мақсаты студенттерге таңдаған мамандығы бойынша өндірістік қызметке қажетті білім мен дағдыларды үйрету, олардың кәсіби деңгейін арттыру, логикалық ойлауды дамыту және әртүрлі өндірістік жағдайларда онтайлы шешім қабылдау қабілеті, студенттердің ғылым мен техниканың жетістіктерін өндіріске енгізу дағдылары мен ұмтылыстарын дамыту, кәсіпорындар жұмысының тиімділігін арттыру болып табылады / Целью преподавания дисциплины является обучение студентов знаниям и умениям, необходимым им для производственной деятельности по избранной специальности, повышения их профессионального уровня, развития логического мышления и умения принимать оптимальные решения в различных производственных ситуациях, развитие у студентов навыков и стремлений к внедрению в производство достижений науки и техники, повышению эффективности работы предприятий / The purpose of teaching the discipline is to teach students the knowledge and skills they need for production activities in their chosen specialty, to improve their professional level, to develop logical thinking and the ability to make optimal decisions in various production situations, to develop students' skills and aspirations to introduce scientific and technological achievements into production, to improve the efficiency of enterprises.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі:сүт және сүт өнімдерінің технологиясы жайында, сүт сапасын бақылау барысында сүттің химиялық құрамы энергетикалық көрсеткіштері, дәрумендері және ферменттері жайында, сүтті өндірісте өңдеу кезіндегі физико-химиялық және биохимиялық процестері; сүт өнімдерінің технологиялық өңдеу процестері, жаңа технологиялар базасы мен сүт өндірісі саласының замануи даму тенденциясы жайында, ал практикалық сабақтар арқылы сүт және сүт өнімдерін технологиясы бойынша жасай алу дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ В рамках дисциплины обучающимся будут представлены следующие теоретические знания: о технологии молока и молочных продуктов, об энергетических показателях химического состава, витаминах и ферментах молока при контроле качества молока, физико-химических и биохимических процессах при переработке молока на производстве; о технологическом процессе переработки молочной продукции, о базе новых технологий и современных тенденциях развития молочной отрасли, а через практические занятия формируются навыки и умения по изготовлению молока и молочных продуктов по технологии/ Within the framework of the discipline, the following theoretical knowledge will be presented to students: about the technology of milk and dairy products, about the energy indicators of the chemical composition, vitamins and enzymes of milk during milk quality control, physico-chemical and biochemical processes during milk processing in production; about the technological process of processing dairy products, about the basis of new technologies and current trends in the development of dairy industry, and through practical training, skills and abilities are formed for the production of milk and dairy products using technology.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы өндірілетін сүт өнімдерінің ассортиментін таңдауды негіздеу; сүт өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру және олардың сапасын жақсарту жөніндегі жұмысты ұйымдастыру; шикізат пен дайын өнімнің материалдық есептеулерін жүргізу құзиреттіліктеріне ие болады / Обучающийся приобретает компетенции обосновывать выбор ассортимента производимой молочной продукции; организовывать работу по повышению эффективности производства молочной продукции и улучшению ее качества; проводить материальные расчеты сырья и готовой продукции / The student acquires the competence to justify the choice of the range of dairy products; to organize work to improve the efficiency of dairy production and improve its quality; to carry out material calculations of raw materials and finished products</p>	Темірбекқызы А. техника ғылымдарының магистрі / Темирбекқызы А. магистр технических наук / Temirbekkyzy A. Master of Technical Sciences
----	-----------------------------	---	--	---	---	---	------------------------------	--	--	---

									<p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results Пәнді оқу нәтижесінде студенттер:өндірілетін өнімнің негізгі ассортиментін және оларды өндірудің принципті ерекшеліктерін; сүт өнеркәсібіне енгізілетін жаңа технологиялық процестер мен технологияларды; сүт өнімдерінің жаңа түрлерінің (экологиялық таза, емдеу-профилактикалық және т. б.) технологияларын әзірлеу принциптерін; шикізатты, технологиялық процестерді және дайын өнімді бақылау әдістерін, сондай-ақ сүт өнімдерінің жаңа түрлерінің технологияларын стандарттар / В результате изучения дисциплины студенты должны знать:основной ассортимент вырабатываемой продукции и принципиальные особенности их производства; новейшие технологические процессы и технологии, внедряемые в молочной промышленности; принципы разработки технологии новых видов молочных продуктов (экологически чистых, лечебно-профилактических и др.); методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, а также требования стандартов / As a result of studying the discipline, students should know:the main range of manufactured products and the principal features of their production; the latest technological processes and technologies introduced in the dairy industry; principles of technology development of new types of dairy products (environmentally friendly, therapeutic and preventive, etc.); methods of control of raw materials, technological processes and finished products, as well as the requirements of standards</p>	
<p>Білім алу траекториясы №2 «Нап, макарон және кондитер бұйымдарының технологиясы» Образовательная траектория №2 «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» Educational trajectory №2 «Bread, pasta and confectionery technology»</p>										
M5	БөП/Т К ПД/КВ D/EC	MOT 4314/ TMP 4314/ PT 4314	Макарон өндіру технологиясы/ Технология макаронного производства/ Pasta technology	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік дайындау технологиясы/Технология приготовления продовольственных продуктов/The technology of preparation of food.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Білім алушылардың макарон өнімдерінің жіктелуі жайында, негізгі және қосымша шикізаты жайында, шикізаттың сапасына қойылатын талаптар, оларды сақтау және өндіріске дайындау; макарон өнімдерін өндіру процесінің жекелеген сатыларының реттілігі мен келесі мақсаты туралы: камырды илеу, шикі бұйымдарды престеу, қалыптастыру, бөлшектеу, макарон өнімдерін кептіру және салқындату, буып-түю; макарон өнімдерін сақтау шарттары мен мерзімдері және олардың сапасына қойылатын талаптар жайындағы теориялық білімдерін қалыптастырады/ Сформировать у обучающихся теоретические знания о классификации макаронных изделий, основного и вспомогательного сырья, требованиях к качеству сырья, их хранении и подготовке к производству; о последовательности и целях отдельных этапов процесса производства макаронных изделий: замес теста, прессование, формирование, разборка сырых изделий, сушка и охлаждение макаронных изделий, упаковка; об условиях и сроках хранения макаронных изделий и требованиях к их качеству/ To form students ' theoretical knowledge about the classification of pasta, the main and auxiliary raw materials, the requirements for the quality of raw materials, their storage and preparation for production; about the sequence and goals of individual stages of the pasta production process: dough kneading, pressing, forming, disassembling raw products, drying and cooling of pasta, packaging; about the conditions and terms of storage of pasta and requirements for their quality.</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ф.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.

									<p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі:макарон өнімдерінің жіктелуі жайында, негізгі және қосымша шикізаты жайында, шикізаттың сапасына қойылатын талаптар, оларды сақтау және өндіріске дайындау; макарон өнімдерін өндіру процесінің жекелеген сатыларының реттілігі: қамырды илеу, шикі бұйымдарды престеу, қалыптастыру, бөлшектеу, макарон өнімдерін кептіру және салқындату, буып-түю; макарон өнімдерін сақтау шарттары мен мерзімдері және олардың сапасына қойылатын талаптар жайында, практикалық сабақтар арқылы дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ Посредством дисциплины обучающимся предоставляются следующие теоретические знания: классификация макаронных изделий, Основное и вспомогательное сырье, требования, предъявляемые к качеству сырья, их хранение и подготовка к производству; последовательность отдельных этапов процесса производства макаронных изделий: замес теста, прессование сырых изделий, формовка, разборка, сушка и охлаждение макаронных изделий, упаковка; условия и сроки хранения макаронных изделий и требования к их качеству, а на практических занятиях формируются навыки и умения/ Through the discipline, students are provided with the following theoretical knowledge: classification of pasta, Main and auxiliary raw materials, requirements for the quality of raw materials, their storage and preparation for production; sequence of individual stages of the pasta production process: dough kneading, pressing raw products, molding, disassembly, drying and cooling of pasta, packaging; conditions and the shelf life of pasta and the requirements for their quality, and in practical classes, skills and abilities are formed.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы макарон өнімдерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу құзіреттілігіне ие болады/ Обучающийся обладает компетенцией в умении изготавливать макаронные изделия по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student has competence in the ability to make pasta according to technology in accordance with established norms.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы макарон өнімдерінің түрлерін, негізгі және қосымша шикізаты жайында, шикізаттың сапасына қойылатын талаптарын біледі әрі макарон түрлерін технологиясы бойынша жасай алу қабілетіне ие болады/ Обучающийся знает ассортимент макаронных изделий, Основное и вспомогательное сырье, требования, предъявляемые к качеству сырья и обладает способностью изготавливать макаронные изделия по технологии/ The student knows the range of pasta, the main and auxiliary raw materials, the requirements for the quality of raw materials and has the ability to produce pasta according to technology.</p>	
M5	БөП ТК ПД КВ PD CC	YDT 4313 MB 4313/ FD 4313	Ұннан дайындалатын тағамдар/ Мучные блюда/ Flour dishes	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік дайындау технологиясы/ Технология приготовления продовольственных продуктов/The technology of preparation of food</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәнді оқытудың мақсаты-студенттерге ұннан дайындалатын кондитерлік өнімдердің технологиясы туралы теориялық білім беру және практикалық ептіліктері мен дағдыларын қалыптастыру. Осы өнімдерді өндірудің технологиялық процестерін басқару әдістеріне, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндірудің жекелеген кезеңдерінде болатын химиялық, микробиологиялық, коллоидтық, биохимиялық, термофизикалық процестердің мәніне, сондай-ақ тамақтану жүйесінің алдында тұрған міндеттерді өз бетінше шешуге қабілетті мамандарды даярлауды жүзеге асыруға бағытталған пән/ Цель изучения дисциплины-дать студентам теоретические знания о технологии мучных кондитерских изделий и сформировать практические умения и навыки. Дисциплина, направленная на методы управления технологическими процессами производства данной продукции, сущность химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных этапах производства мучных кондитерских изделий, а также на осуществление подготовки специалистов, способных самостоятельно решать стоящие перед системой питания</p>	Темірбекқызы А. техника ғылымдарының магистрі / Темирбекқызы А. магистр технических наук / Temirbekkyzy A. Master of Technical Sciences

								<p>задачи/The purpose of studying the discipline is to give students theoretical knowledge about the technology of flour confectionery products and to form practical skills and abilities. The discipline is aimed at the methods of controlling the technological processes of the production of these products, the essence of chemical, microbiological, colloidal, biochemical, thermophysical processes occurring at certain stages of the production of flour confectionery products, as well as the training of specialists who are able to independently solve the tasks facing the food system.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/краткое содержание/shortcontent: Білім алушылардың ұннан дайындалатын кондитерлік өнімдердің жіктелуі жайында, негізгі және қосымша шикізаты жайында, шикізаттардың сапасына қойылатын талаптар жайында, оларды сақтау және өндіріске дайындау ретін; ұннан дайындалатын кондитерлік өнімдердің өндіру процесінің жекелеген сатыларының реттілігі менгертеді, ұннан дайындалатын кондитерлік өнімдерді сақтау шарттары мен мерзімдері және олардың сапасына қойылатын талаптар жайындағы теориялық білімдері мен практикалық ептіліктерін қалыптастырады/ Студенты узнают о классификации кондитерских изделий из муки, основном и дополнительном сырье, требованиях к качеству сырья, порядке их хранения и подготовки к производству; осваивает последовательность отдельных стадий процесса производства кондитерских изделий из муки, вырабатывает теоретические знания и практические навыки по условиям и срокам хранения мучных кондитерских изделий и требованиям к их качеству/ Students will learn about the classification of flour confectionery products, the main and additional raw materials, the requirements for the quality of raw materials, the procedure for their storage and preparation for production; masters the sequence of individual stages of the process of production of confectionery products from flour, develops theoretical knowledge and practical skills on the conditions and terms of storage of flour confectionery products and their quality requirements.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы ұннан дайындалатын тағамдардың түрлерін біледі әрі ол тағамдарды белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу құзыреттілігіне ие болады/ Обучающийся знает виды мучных блюд и обладает компетенцией готовить блюда по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student knows the types of flour dishes and has the competence to cook dishes according to technology in accordance with established norms.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ожидаемые результаты/expectedresults: Білім алушы ұннан дайындалатын кондитерлік өнімдердің түрлері, негізгі және қосымша шикізаты, шикізаттардың сапасына қойылатын талаптар туралы меңгереді әрі өнім түрлерін белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу қабілетіне ие болады/ Студент знакомится с видами кондитерских изделий из муки, основного и дополнительного сырья, требованиями к качеству сырья и имеет возможность создавать изделия по технологии в соответствии с установленными стандартами/ The student gets acquainted with the types of confectionery products from flour, basic and additional raw materials, requirements to the quality of raw materials and has the opportunity to create products on the technology in accordance with the established standards.</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	---

M7	БeП TK ПД KB PD CC	NNtOI TO 4314/ TPChII T 4314/ TBVPP UIT 4314	Нан және нан-тоқаш өнімдерін инновациялық технологиялар бойынша өндіру / Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий по инновационным технологиям / Technology of bread and bakery products production using innovative technologies	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша-ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік дайындау технологиясы/ Технология приготовления продовольственных продуктов/ The technology of preparation of food.</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Бұл жұмыстың мақсаты байытқыштарды қосу арқылы нан және нан тоқаш өнімдерін витаминдермен байыту және органолептикалық қасиеттерін жақсарту болып табылады. Нан өнімдерінің өндірісі мен ассортиментін, бүгінгі таңда осы саланың алдында тұрған мәселелерді зерттеу; органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштеріне ең аз әсер ете отырып, зерттелетін объектідегі қоспаның максималды мүмкін болатын дозасын тәжірибе жүзінде белгілеу./ Цель работы - обогатить хлеб и сдобные хлебцы витаминами и улучшить их органолептические свойства путем введения добавок. Изучить производство и ассортимент хлебобулочных изделий, проблемы, стоящие сегодня перед этой отраслью; Экспериментальное определение максимально возможной дозы смеси в исследуемом объекте с минимальным влиянием на органолептические и физико-химические показатели./ The purpose of the work is to enrich bread and buns with vitamins and improve their organoleptic properties by introducing additives. Study the production and range of bakery products, the problems facing this industry today; Experimental determination of the maximum possible dose of the mixture in the test object with minimal impact on organoleptic and physicochemical parameters.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Соңғы жылдары нан өнімдері барлық жастағы адамдардың рационалды «Салауатты» тамақтануында маңызды рөл атқарды. Күнделікті тұтыну өнімі ретінде нан диетаның тағамдық және профилактикалық құндылығын реттеуге болатын ең қолайлы нысан ретінде қызмет ете алады. Сондықтан нанның сапасын, тағамдық және биологиялық құндылығын арттыру, оның ассортиментін кеңейту, функционалдық мақсаттағы жана нан өнімдерін әзірлеу ерекше маңызға ие. Нан өнімдерін өндіру кезінде олардың құрамдас бөліктерінің функционалдық сипаттамаларын ескеру қажет. Амин қышқылының құрамындағы белоктардың балансына ерекше назар аудару керек./ В последние годы хлебобулочные изделия играют важную роль в рациональном «здоровом» питании людей всех возрастов. Как продукт ежедневного потребления хлеб может служить наиболее подходящим объектом регулирования пищевой и профилактической ценности рациона. Поэтому особое значение приобретает повышение качества, пищевой и биологической ценности хлеба, расширение его ассортимента, разработка новых хлебных изделий функционального назначения. При производстве хлебобулочных изделий необходимо учитывать функциональные особенности их компонентов. Особое внимание следует уделить балансу белков по содержанию аминокислот./ In recent years, bakery products have played an important role in the rational “healthy” diet of people of all ages. As a product of daily consumption, bread can serve as the most suitable object for regulating the nutritional and preventive value of the diet. Therefore, improving the quality, nutritional and biological value of bread, expanding its range, and developing new functional bread products is of particular importance. When producing bakery products, it is necessary to take into account the functional characteristics of their components. Particular attention should be paid to the balance of proteins in amino acid content.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы нан және нан-тоқаш өнімдерін инновациялық технологияларын жасай алу құзыреттілігіне ие болады./ Обучающийся будет обладать компетенцией по созданию инновационных технологий хлеба и хлебобулочных изделий./ The learner will have the competence to create innovative technologies of bread and bakery products.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру нормаға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся умеет изготавливать хлеб и хлебобулочные изделия по стандартной технологии./ The student knows how to make bread and bakery products using standard technology.</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.
----	-----------------------------	--	--	---	---	---	------------------------------	--	---	--

M7	БөП ТК ПД КВ PD CC	АОКО ОТ 4314/ ТРКІК I 4314/ TFPCP CP 4314	Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы/ Технология производства кулинарных изделий и кондитерских изделий/ Technology for the production of culinary products and confectionery products	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Технология приготовления продовольственных продуктов/ The technology of preparation of food</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline: Пәнді оқытудың мақсаты-студенттерге ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің технологиясы туралы теориялық және практикалық білім беру. Осы өнімдерді өндірудің технологиялық процестерін басқару әдістеріне, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндірудің жекелеген кезеңдерінде болатын химиялық, микробиологиялық, коллоидтық, биохимиялық, термофизикалық процестердің мәніне, сондай-ақ тамақтану жүйесінің алдында тұрған міндеттерді өз бетінше шешуге қабілетті мамандарды даярлауды жүзеге асыруға көп көңіл бөлінуі керек/ Цель изучения дисциплины - дать студентам теоретические и практические знания по вопросам технологии мучных кондитерских изделий. Большое внимание должно быть уделено методам управления технологическими процессами производства этих изделий, сущности химических, микробиологических, коллоидных, биохимических, теплофизических процессов, происходящих на отдельных стадиях производства мучных кондитерских изделий, а также осуществлению подготовки специалистов, способных к самостоятельному решению задач, стоящих перед системой общественного питания/ The purpose of studying the discipline is to give students theoretical and practical knowledge on the technology of flour confectionery products. Much attention should be paid to the methods of controlling the technological processes of the production of these products, the essence of chemical, microbiological, colloidal, biochemical, thermophysical processes occurring at certain stages of the production of flour confectionery products, as well as the training of specialists capable of independently solving the problems facing the public catering system.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдердің шикізаттарын өндеудің технологиялық әдістері жайында, дайындау технологиясының операциялары мен тәсілдері жайында, аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдердің нормативтік рецептурасы мен оларды дайындау технологиясын үйретеді/Обучает технологическим методам обработки сырья кулинарных изделий и кондитерских изделий, операциям и приемам технологии приготовления, нормативной рецептуре кулинарных изделий и кондитерских изделий и технологии их приготовления/Teaches technological methods of processing raw materials of culinary products and confectionery products, operations and techniques of cooking technology, normative recipe of culinary products and confectionery products and technology of their preparation.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences: Білім алушы аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдердің түрлерін біледі әрі оларды белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алу құзыреттілігіне ие болады/ Обучающийся знает ассортимент кулинарных изделий и кондитерских изделий и обладает компетенцией по их изготовлению в соответствии с установленными нормами/ The student knows the range of culinary products and confectionery products and has the competence to produce them in accordance with established standards.</p> <p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expectedresults: Білім алушы аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдердің түрлерін біледі әрі оларды белгіленген нормаларға сәйкес технологиясы бойынша жасай алады/ Обучающийся знает ассортимент кулинарных изделий и кондитерских изделий и умеет изготавливать их по технологии в соответствии с установленными нормами/ The student knows the range of culinary products and confectionery and knows how to make them according to technology in accordance with established norms</p>	Абдихайымова Г.Т., п.ғ.м./ Абдихайымова Г.Т., магистр.п.н./ Abdikhayymova G.T., master.p.n.
----	-----------------------------	--	---	---	---	---	------------------------------	--	--	--

M7	minor	KTMZ h 4315/ ОРОР 4315/ CE 4315/	Қоғамдық тамақтану мекемелерінің жабдықтары / Оборудование предприятий общественного питания/ Catering equipment (Minor, Minor)	5	4	7	емтихан/ экзамен/ exam	Жазбаша- ауызша/ письменно - устно/ written- orally	<p>1.Пререквизиттері/пререквизиты/prerequisites: Азық-түлік өндірісінің процестері және аппаратары/ Процессы и аппаратура производства продуктов питания/ Food production processes and equipment</p> <p>2.Постреквизиттері/постреквизиты/postrekvizites: Өндірістік немесе дипломалды практика /Производственная или преддипломная практика/ Industrial or pre-graduate practice, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Написание и защита дипломной работы (проекта)/ Writing and defending a thesis (project).</p> <p>3.Пәннің мақсаты/цель дисциплины/aim of the discipline:Білім алушыларға қоғамдық тамақтану мекемелерінің жабдықтарының жіктелуі, түрлері, технологиялық жабдықтардың заманауи түрлерін пайдалана отырып, өндірісті ұйымдастырудың прогрессивті тәсілдері; саладағы машиналар мен аппараттардың мақсаты, қолданылу саласы, құрылысы және жұмыс істеу принципі, техникалық сипаттамалары және оларды таңдау; технологиялық жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесі, машиналар мен аппараттардың жұмыс органдарының құрылымдық өлшемдерін анықтауды, технологиялық жабдықты пайдалану және оған техникалық қызмет көрсету ерекшеліктерін үйретеді. Студентов обучают классификации, видам оборудования учреждений общественного питания, прогрессивным подходам к организации производства с использованием современных видов технологического оборудования; назначению, области применения, устройству и принципу действия машин и аппаратов в отрасли, техническим характеристикам и их выбору; методике расчета производительности технологического оборудования, определению конструктивных параметров рабочих органов машин и аппаратов, особенностям эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования/Students are taught classification, types of equipment of public catering establishments, progressive approaches to the organization of production using modern types of technological equipment; purpose, scope, device and principle of operation of machines and devices in the industry, technical characteristics and their choice; methods for calculating the performance of technological equipment, determining the design parameters of working bodies of machines and devices, features of operation and maintenance of technological equipment.</p> <p>4.Қысқаша мазмұны/ краткое содержание/shortcontent: Пән арқылы білім алушыларға келесі теориялық білім беріледі: қоғамдық тамақтану мекемелерінің жабдықтарының жіктелуі, түрлері, машиналар мен аппараттардың технологиялық атқаратын қызметі, құрылысы мен жұмыс істеу тәртібі, техникалық сипаттамалары, технологиялық жабдықтың өнімділігін есептеу әдістемесі, қоғамдық тамақтану мекемелерінің жабдықтарын пайдалану жайында, практикалық сабақтар арқылы жабдықтарда сақталынатын техникалық қауіпсіздік ережелері мен оларда жұмыс жасай алу дағдылары мен ептіліктері қалыптасады/ По дисциплине обучающимся даются следующие теоретические знания: классификация, виды оборудования учреждений общественного питания, технологическая функция, устройство и порядок работы машин и аппаратов, технические характеристики, методика расчета производительности технологического оборудования, об использовании оборудования учреждений общественного питания, правила техники безопасности и навыки работы на оборудовании посредством практических занятий и ловкости формируются/ According to the discipline, students are given the following theoretical knowledge: classification, types of equipment of catering establishments, technological function, device and operating procedure of machines and apparatuses, technical characteristics, methods of calculating the performance of technological equipment, on the use of equipment of catering establishments, safety regulations and skills of working on equipment through practical exercises and dexterity are formed.</p> <p>5.Құзыреттілігі/компетенции/competences:Білім алушы қоғамдық тамақтану мекемелерінің жабдықтары жайындағы теориялық мәліметтерді меңгереді және жабдықтарда жұмыс жасай алу құзыреттілігіне ие болады/ Обучающийся владеет теоретическими сведениями об оборудовании учреждений общественного питания и обладает компетенцией работы на оборудовании/ The student has theoretical knowledge about the equipment of catering establishments and has the competence to work on the equipment.</p>	Ералиева С.Ж., т.ғ.к./ Ералиева С.Ж., к.т.н./ Yeralieva S.Zh., candidate of technical sciences.
----	-------	---	--	---	---	---	------------------------------	--	---	---

									<p>6.Күтілетін нәтиже/ ожидаемые результаты/ expected results: Білім алушылар қоғамдық тамақтану мекемелерінің машиналары мен аппараттарының техникалық сипаттамалары мен оларды таңдауды, құрылысы және жұмыс істеу тәртібін біледі, әрі заманауи технологиялық жабдықтарға техникалық қызмет көрсетуді біледі және оларда жұмыс жасай алады/ Обучающиеся знают технические характеристики машин и аппаратов учреждений общественного питания, их выбор, устройство и порядок работы, а также знают техническое обслуживание современного технологического оборудования и могут работать на них/ Students know the technical characteristics of machines and devices of public catering establishments, their choice, device and operating procedure, as well as know the maintenance of modern technological equipment and can work on them</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Академиялық мәселелер жөніндегі департамент директоры

Б.А. Досжанов

Білім беру бағдарламаларын үйлестіру және оқу үдерісін жоспарлау басқармасының басшысы

А.Ж. Бұхарбаева

Оқу үдерісін ұйымдастыру және диспетчерлік қызмет басқарма басшысы

Д.М. Жарылғапова

Педагогика және дәстүрлі өнер институтының директоры

Н.Б. Мирманов

Дизайн және технологиялар БББ жетекшісі

Ж.Ж.Смаилова

