

**А.БАЙТҰРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ Өңірлік университеті  
КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ А.БАЙТҰРСЫНОВА**



**ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ  
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**6В02701 Азық -түлік өнімдерінің технологиясы/  
Технология продовольственных продуктов  
2019, 2020 жылдардың жинағы үшін /для набора 2019, 2020 г. г.**

Қостанай, 2021

### **Құрастырушылар / Составители:**

Кехтер Ирина Васильевна – өңдеу технологиясы және стандарттау кафедрасының аға оқытушысы /старший преподаватель кафедры технологии переработки и стандартизации

Элективті пәндер каталогы.- Қостанай: А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ, 2021.- 37 б.

Каталог элективных дисциплин.- Костанай: КРУ имени А.Байтұрсынова, 2021.- 37с.

Элективті пәндер каталогы қысқаша сипаттамасы, оқыту мақсаты, оқу мазмұны және күтілетін оқу нәтижесі көрсетілген таңдау компонентіне кіретін пәндер тізімін қамтиды. 2019, 2020 жылдарда қабылданған кредиттік технология бойынша оқитын студенттерге арналған.

Каталог элективных дисциплин содержит перечень дисциплин компонента по выбору и их краткое описание с указанием цели изучения, содержания и ожидаемых результатов обучения. Предназначен для студентов, обучающихся по кредитной технологии, набора 2019, 2020 годов.

А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ-дың оқу-әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 24.02.2021 ж. № 2 хаттама

Утвержден на заседании учебно-методического совета КРУ имени А.Байтұрсынова, протокол от 24.02.2021 г. № 2

## Мазмұны / Содержание

Кіріспе / Введение.....	4
Семестр бойынша элективті пәндерді бөлу /Распределение элективных дисциплин по семестрам .....	5
1 2 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 2 курса.....	7
2 3 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 3 курса.....	15
3 4 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 4 курса.....	26

## **Кіріспе**

Элективті пәндер каталогы оқытудың кредиттік жүйесі бойынша құрастырылады. Элективті пәндер каталогы жүйеленген таңдау бойынша пәндер тізімін және олардың қысқа сипаттамасын қарастырады.

Студент мамандықтардың міндетті компонент/жоғары оқу орны компонентінің пәндерін меңгерумен қатар, ұсынылып отырған таңдау бойынша пәндерді таңдап алуы тиіс.

Элективті пәндерді таңдауға эдвайзер кеңес береді. Студент эдвайзермен бірлесе отырып, студенттің жеке оқу жоспарын құру үшін пәндерге жазылу нысанын толтырады.

Құрметті студенттер! Білім беру траекториясының біртұтастығының ойластырылуы Сіздің болашақта маман ретінде кәсіби дайындығыңыздың деңгейіне ықпал ететінін есте сақтауыңыз керек.

## **Введение**

При кредитной технологии обучения разрабатывается каталог элективных дисциплин, который представляет собой систематизированный перечень дисциплин компонента по выбору и содержит краткое их описание.

Наряду с изучением дисциплин обязательного / вузовского компонента, студент должен выбрать для изучения дисциплины компонента по выбору.

Консультации по выбору элективных дисциплин дает эдвайзер. Вместе с ним студент заполняет форму записи студентов на дисциплины для составления ИУП (индивидуального учебного плана).

Уважаемые студенты! Важно помнить, что от того, насколько продуманной и целостной будет Ваша образовательная траектория, зависит уровень Вашей профессиональной подготовки, как будущего специалиста.

**Семестр бойынша элективті пәндерді бөлу /  
Распределение элективных дисциплин по семестрам**

Пәннің атауы / Наименование дисциплины	Кредиттер саны / Кол-во кредитов/	Академиялық кезең/ Акад период/
Экология және тіршілік қауіпсіздігі / Экология и безопасность жизнедеятельности/ Ecology and Life Safety	5	3
Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері / Основы права и антикоррупционной культуры / Basics of Law and Anti-Corruption Culture		
Экономика және кәсіпкерлік негіздері/ Основы экономики и предпринимательства/ Basics of economics and business		
Көшбасшылық негіздері / Основы лидерства / Basics of Leadership		
Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің теориялық негіздері / Теоретические основы производства продуктов общественного питания / The theoretical basis of the production of products catering	5	4
Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету/Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания/Organization and services in catering		
Тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері/Теоретические основы консервирования пищевых продуктов/ The theoretical basis of food preservation		
Тағамдық концентраттарды және консервілерді өндіруді ұйымдастыру/Организация производства консервов и пищекоцентратов/ Organization of production of canned goods and food concentrates		
Жалпы бағыттағы қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы / Технология продукции общественного питания общего назначения / Technology of production of general purpose catering		
Сүтті, етті және балықты консервілердің технологиясы / Технология молочных, мясных и рыбных консервов / The technology of milk, canned and fish meat		
Модуль 1 Тамақ өнеркәсібінде жобалау және жасыл дағдылар / Проектирование и зеленые навыки в пищевой промышленности 1. Тамақ саласындағы кәсіпорындарды жобалау / Проектирование предприятий пищевой отрасли 2. Тамақ өнеркәсібіндегі жасыл дағдылар / Зеленые навыки в пищевой промышленности	5,5	5
Модуль 2 Minor	5,5	6
Өсімдікті шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы /Технология продуктов из растительного сырья / Technology Herbal Products	5	6
Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы /Технология молока и молочных продуктов / Technology of milk and dairy products	5	6
Ет және ет өнімдерінің технологиясы/ Технология мяса и мясных продуктов/ Technology of meat and meat products		
Кулинарлық өнімдер мен кондитерлік бұйымдарды өндіру технологиясы / Технология производства кулинарной продукции и кондитерских изделий / Technology of production of culinary products		

and confectionery		
Түскі ас тағамдарының концентраттарын өндіру технологиясы / Технология производства концентратов обеденных блюд/ Technology of production of concentrates lunch dishes		
Алкогольсіз сусындардың технологиясы / Технология безалкогольных напитков / Technology of soft drinks	5	6
Балалар және диеталық консервілерін өндіру технологиясы / Технология производства детских и диетических консервов / Technology of production of dietetic canned	5	6
Ақуызды-көмірсулы шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы /Технология продуктов из белково-углеводного сырья/ Technology products from the protein-carbohydrate raw materials	5	7
Азық-түлік өнімдерінің реологиясы / Реология продовольственных продуктов/ Rheology of food products		
Мейрамханалық қызмет көрсетуді ұйымдастыру және технологиясы /Технология и организация ресторанного обслуживания / Technology and organization of catering	5	7
Өсімдік шикізатын өндеудің биотехнологиялық негіздері / Биотехнологические основы переработки растительного сырья / Biotechnological foundation plant raw materials		
Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі /Безопасность пищевых продуктов/Food safety	3	7
Санитария және тағамтану гигиенасы /Санитария и гигиена питания/Sanitation and food hygiene		
Қоғамдық тамақтанудағы есепке алу және есеп беру / Учет и ответственность в общественном питании / Accounting in the catering	5	7
Консервілерді өндіру кәсіпорындарындағы есепке алу және есеп беру / Учет и ответственность на предприятиях по производству консервов / Accounting at factories producing canned		
Балалар тағамдарының технологиясы / Технология детского питания / Baby Food Technology	5	7
Консерві өндірісінде дәстүрлі емес шикізаттар мен тағамдық қоспаларды қолдану/Использование нетрадиционного сырья и пищевых добавок в консервном производстве/ The use of unconventional materials and food additives in the production of canning		
Ұлттық тағамдар технологиясы / Технология национальных блюд / Technology of preparation of national dishes	3	7
Жемістерді, көкөністерді және тамырлы жемістерді консервілеу технологиясы/Технология консервирования плодов, овощей и корнеплодов/ The technology preservation of fruits, vegetables and roots		

# 1 2 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер /

## Элективные дисциплины для студентов 2 курса

### *Экология және тіршілік қауіпсіздігі / Экология и безопасность жизнедеятельности / Ecology and Life Safety*

#### **Оқу мақсаты / Учебная цель**

Техносфера мен табиғи экожүйелер қызметіндегі қауіпті және төтенше қауіпті жағдайларда ескерту қабілеттері және экоқорғау ойлауды қалыптастыру	Формирование экозащитного мышления и способности предупреждения опасных и чрезвычайных ситуаций в функционировании природных экосистем и техносферы
--	---

#### **Оқыту нәтижесі / Результаты обучения**

<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экологияның, тіршілік қауіпсіздігі мен тұрақты дамудың негізгі тұжырымдамаларын, антропогендік қызметтің әлеуметтік-экологиялық салдарын түсіне алады ;</li> <li>- олардың жай-күйінің қауіпті деңгейінің туындауының алдын алу үшін табиғи және техногендік жүйелердің дамуы мен орнықтылығының зерделенген заңдылықтарын қолданатын болады;</li> <li>- іске асырылған және ықтимал қауіптердің теріс әсерін және олардың деңгейлерін, антропогендік қызмет тәуекелдерін бағалалай алады;</li> <li>- техносфераның қауіпсіздігін арттыру бойынша іс - шараларды жоспарлай алады;</li> <li>-өз бетінше жұмыс істеу, командада жұмыс істеу, шешім қабылдау, сыни ойлау, цифрлық және ақпараттық-компьютерлік технологияларды қолдану, ақпаратпен жұмыс істеу дағдыларына ие бола алады.</li> </ul>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать основные концепции экологии, безопасности жизнедеятельности, устойчивого развития; социально-экологические последствия антропогенной деятельности;</li> <li>- применять изученные закономерности развития и устойчивости природных и техногенных систем для предупреждения возникновения опасного уровня их состояния</li> <li>- оценивать негативное воздействие реализованных и потенциальных опасностей и их уровни, риски антропогенной деятельности;</li> <li>- планировать мероприятия по повышению безопасности техносферы;</li> <li>- обладать навыками самостоятельной работы, работы в команде, принятия решений, критического мышления, применения цифровых и информационно-компьютерных технологий, работы с информацией.</li> </ul>
--	---

#### **Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса**

<p>Аутэкология. Демэкология. Синэкология. Биосфера-ноосфералық концепциясы. Табиғи ресурстары және оларды тиімді пайдалану. Қазіргі жаһанды экологиялық және әлеуметтік -экологиялық мәселелер. Қоршаған орта және тұрақты даму. Қазақстан тұрақты даму жолында. Жасыл экономика. Қолайлы тәуекелдің концепциясы. Қауіпті және зиянды факторлардың жіктелуі. Төтенше жағдайлар кезіндегі іс-қимылдар тәртібі.</p>	<p>Аутэкология. Демэкология. Синэкология. Биосферно-ноосферная концепция. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Глобальные экологические и социально-экологические проблемы современности. Окружающая среда и устойчивое развитие. Казахстан на пути к устойчивому развитию. Зеленая экономика. Концепция приемлемого риска. Классификация опасных и вредных факторов. Порядок действий при чрезвычайных ситуациях</p>
---	---

#### **Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы**

Жокушева З.Г	Кожевников С.К.
--------------	-----------------

<b><i>Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері / Основы права и антикоррупционной культуры / Basics of Law and Anti-Corruption Culture</i></b>	
<b><i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i></b>	
Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл бойынша құқықтық білім мен азаматтық ұстаным жүйесін қалыптастыру.	Сформировать систему правовых знаний и гражданской позиции по противодействию коррупции.
<b><i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i></b>	
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> Қазақстанның қолданыстағы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заңнамасының негізгі ережелерін, Мемлекеттік басқару органдарының жүйесін, сондай-ақ сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимылдың мәнін, себептері мен шараларын түсінетін болады;</li> <li>- оқиғалар мен әрекеттерді заң тұрғысынан талдайды;</li> <li>- нормативтік актілерді қолдану, сондай-ақ сыбайлас жемқорлықтың алдын алудың рухани-адамгершілік тетіктерін қолданады;</li> <li>- меңгеруі тиіс: түрлі құжаттарға құқықтық талдау жүргізу дағдылары, сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті жетілдіру дағдылары;</li> <li>- өз өмірінде сыбайлас жемқорлыққа қарсы құқықтық білімді қолдану;</li> <li>- білуге тиіс: сыбайлас жемқорлықтың мәні және оның пайда болу себептері; сыбайлас жемқорлық құқық бұзушылықтар үшін моральдық-адамгершілік және құқықтық жауапкершілік шаралары;</li> <li>- меңгеруі керек: моральдық сана құндылықтарын іске асыру және күнделікті практикада адамгершілік нормаларын ұстану; жастар арасында сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет деңгейін арттыру бойынша жұмыс жасау.</li> </ul>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать основные положения действующего законодательства Казахстана, систему органов государственного управления, а также сущность, причины и меры противодействия коррупции;</li> <li>- анализировать события и действия с точки зрения права,</li> <li>- применять нормативные акты, а также задействовать духовно-нравственные механизмы предотвращения коррупции;</li> <li>- владеть: навыками ведения правового анализа различных документов, навыками совершенствования антикоррупционной культуры;</li> <li>- применять в своей жизнедеятельности правовые знания против коррупции;</li> <li>- знать: сущность коррупции и причины её происхождения; меру морально-нравственной и правовой ответственности за коррупционные правонарушения;</li> <li>- уметь: реализовывать ценности морального сознания и следовать нравственным нормам в повседневной практике; работать над повышением уровня антикоррупционной культуры в молодежной среде.</li> </ul>
<b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i></b>	
Мемлекет пен құқықтың негізгі ұғымдары мен категориялары. Құқықтық қарым-қатынастар. ҚР конституциялық құқығының негіздері. ҚР Әкімшілік және қылмыстық құқық негіздері. ҚР Азаматтық құқық негіздері. "Сыбайлас жемқорлық" ұғымының теориялық-әдіснамалық негіздері. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл шарты ретінде қазақстандық қоғамның элеуметтік-экономикалық қатынастарын жетілдіру. Сыбайлас жемқорлық мінез-құлық табиғатының психологиялық ерекшеліктері. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті қалыптастыру. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл мәселелерінде мемлекет пен қоғамдық ұйымдардың өзара іс-қимылы.	Основные понятия и категории государства и права. Правовые отношения. Основы конституционного права РК. Основы административного и уголовного права РК. Основы гражданского права РК. Теоретико-методологические основы понятия «коррупции». Совершенствование социально-экономических отношений казахстанского общества как условия противодействию коррупции. Психологические особенности природы коррупционного поведения. Формирование антикоррупционной культуры. Взаимодействие государства и общественных организаций в вопросах противодействия коррупции.
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i></b>	
Байтасова М.Ж.	Аубакирова З.Б.



<i>Көшбасшылық негіздері / Основы лидерства / Basics of Leadership</i>	
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i>	
студенттердің көшбасшылық қасиеттерді, стильдерді, кәсіпорын, аймақ және жалпы ел деңгейінде әсер ету әдістерін тиімді пайдалану арқылы адамдардың мінез-құлқын және өзара әрекеттесуін тиімді басқару әдістемесі мен практикасын меңгеру	овладение студентами методологией и практикой эффективного управления поведением и взаимодействием людей путем эффективного использования лидерских качеств, стилей, методов влияния на уровне предприятия, региона и страны в целом
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i>	
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- басқарудың барлық деңгейлеріндегі ұйымдардағы көшбасшылық мәселелерін теориялық және практикалық шешуге ғылыми көзқарастың мәні мен әдістерін түсіне алады;</li> <li>- басқарушылық міндеттерді шешу үшін көшбасшылық пен биліктің негізгі теорияларын қолдана алады;</li> <li>- жеке басының артықшылықтары мен кемшіліктерін сыни бағалайды;</li> <li>- ұжымда жұмыс істеуді; әлеуметтік маңызды мәселелер мен үдерістерді талдауды, топтық динамика үдерістерін және команданы қалыптастыру қағидаттарын білу негізінде топтық жұмысты тиімді ұйымдастыра алады;</li> <li>- тұлғааралық, топтық және ұйымдастырушылық коммуникацияларды талдай және жобалай алады</li> <li>- іскерлік қарым-қатынас дағдыларына ие бола алады; әр түрлі жағдайларға байланысты басқарудың алуан түрлі стильдеріне ие болу; көшбасшылық қасиеттерді зерттеу әдістері мен әдістемелеріне, көшбасшылық қабілеттерді дамыту технологияларына ие болу керек</li> </ul>	<p><b>После завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать сущность и методы научного подхода к теоретическому и практическому решению проблем лидерства в организациях на всех уровнях управления;</li> <li>- использовать основные теории лидерства и власти для решения управленческих задач;</li> <li>- критически оценивать личные достоинства и недостатки;</li> <li>- работать в коллективе; анализировать социально значимые проблемы и процессы, эффективно организовать групповую работу на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды;</li> <li>- анализировать и проектировать межличностные, групповые и организационные коммуникации</li> <li>- обладать навыками делового общения; многообразными стилями управления в зависимости от различных ситуаций; методами и методиками исследования лидерских качеств, технологиями развития лидерских способностей</li> </ul>
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i>	
Көшбасшылықтың табиғаты мен мәні. Көшбасшылық және менеджмент. Көшбасшылықтың дәстүрлі концепциялары. Көшбасшылықтың инновациялық концепциялары. Топтар, командалар және команда құру. Көшбасшының дамуы. Өзгерістерді жүзеге асыру кезіндегі көшбасшылық. Көшбасшылық мәселелері.	Природа и сущность лидерства. Лидерство и менеджмент. Традиционные концепции лидерства. Инновационные концепции лидерства. Группы, команды и командообразование. Развитие лидера. Лидерство при осуществлении изменений. Проблемы лидерства.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i>	
Есімхан Г.Е.	Тобылов К.Т.

<i>Экономика және кәсіпкерлік негіздері/ Основы экономики и предпринимательства/ Basics of economics and business</i>	
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i>	
Салауатты экономикалық ойды, бәсекелестік ортада кәсіпорындардың табысты кәсіпкерлік қызметін ұйымдастырудың теориялық және тәжірибелік дағдыларын қалыптастыру.	Формирование экономического образа мышления, теоретических и практических навыков организации успешной предпринимательской деятельности предприятий в конкурентной среде
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i>	
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- қазіргі заманғы экономика принциптері мен заңдылықтардың қызмет етілуі, экономикалық категориялар, микро және макродеңгейдегі ұғымдық аппарат; «кәсіпкер», «кәсіпкерлік», «кәсіпкерлік қызмет», «бизнес-жоспарлау» ұғымдардарының экономикалық мазмұны мен мәні</li> <li>- экономикалық жағдайды талдау; кәсіпкерлік қызметтің осы немесе басқа түрлерінің базалық процестерін белгілеу; табысты кәсіпкерлік қызметке мінездеме беру; бизнес-жоспар құру; алған білімдерін пайдалы кәсіпкерлік қызмет үшін қолдану.</li> <li>- кәсіпкерлік қызметті экономикалық және әлеуметтік басқару саласында дұрыс шешім қабылдай алуды; бизнес-жоспарларды құру, презентациялау және оларды жүзеге асыру дағдыларын білу; жаңа бизнес-идеялар мүмкіндіктерін немесе өміршеңдігін анықтау; инвестициялық ортамен өзара іс-қимыл жасау негіздерін</li> <li>- кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру және оның тиімділігін бағалау мәселелерінде; аргументтерді даярлау, капиталды қолдану саласын таңдауды негіздеу кезінде; кәсіпкерлік қызмет саласында болып жатқан экономикалық құбылыстар мен процестердің мәнін түсінуде; фирма дамуының жекелеген сұрақтары бойынша деректерді жалпылау және пайымдауды түсіндіруге қабілеті болуы</li> </ul>	<p><b>После завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать принципы и законы функционирования современной экономики, экономические категории, понятийный аппарат на микро- и макроуровнях; экономическое содержание и сущность понятий «предприниматель», «предпринимательство», «предпринимательская деятельность», «бизнес-планирования»</li> <li>- анализировать экономическую ситуацию; выделять базовые процессы того или иного вида предпринимательской деятельности; давать характеристику успешности предпринимательской деятельности; составлять бизнес-планы; применять полученные знания для построения прибыльной предпринимательской деятельности</li> <li>- владеть умением принимать правильные решения в области экономического и социального управления предпринимательской деятельности; навыками составления, презентации и осуществления бизнес-планов; определения жизнеспособности или возможностей новых бизнес-идей; основами взаимодействия с инвестиционной средой</li> <li>- разбираться в вопросах организации предпринимательской деятельности и оценки ее эффективности; при выработке аргументов, обоснования выбора сферы приложения капитала; в понимании сущности экономических явлений и процессов, происходящих в сфере предпринимательской деятельности; в обобщении данных и их интерпретации для выработки суждения по отдельным вопросам развития фирмы</li> </ul>
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i>	
Экономика қызмет етуінің іргелі мәселелері. Капитал. Сұраныс пен ұсыныс нарығы. Бәсекелестік және монополия. Кәсіпкерлік: түсінігі, мәні, негізгі түрлері және ұйымдастыру нысандары. Кәсіпкерлік қызметтегі тәуекелдер. Коммерциялық құпия және оны қорғау тәсілдері. Кәсіпкерлік қызметті қаржыландыру. Кәсіпкерлік мәдениеті және этикасы.	Фундаментальные проблемы функционирования экономики. Капитал. Рынок Спрос и предложение. Конкуренция и монополия. Предпринимательство: понятие, сущность, основные виды и формы организации. Риски в предпринимательской деятельности. Коммерческая тайна и способы ее защиты. Финансирование предпринимательской деятельности. Культура и этика предпринимательства.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i>	
Жазықбаева Г.А.	Жумабаев К.А.

<b>Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің теориялық негіздері / Теоретические основы производства продуктов общественного питания / The theoretical basis of the production of products catering</b>	
<b>Оқу мақсаты / Учебная цель</b>	
қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің негізгі бағыттары мен теориялық негіздерін теориялық білімдерді және практикалық дағдыларды меңгеру.	приобретение теоретических знаний и практических навыков в основных направлениях развития и теоретических основ производства продуктов общественного питания.
<b>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</b>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> Қоғамдық тамақтанудың салалық ерекшеліктерін, инфрақұрылымды, ұйымдық-құқықтық нысандарды, өндірістік және технологиялық процесс элементтерін түсіне алады құрылымды әзірлеу және өндіріс жұмысын жедел жоспарлауды жүзеге асыру, қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің технологиялық процесін ұтымды және тиімді ұйымдастыра алады - қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру негіздерін меңгере алады - қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің теориялық негіздерінің негізгі ережелерін түсіне алады.	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - разбираться в отраслевых особенностях общественного питания, инфраструктуре, организационно-правовых формах, элементах производственного и технологического процесса -разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства, рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства продуктов общественного питания -владеть навыками основ производства продуктов общественного питания. -понимать основные положения теоретических основ производства продуктов общественного питания.
<b>Пререквизиттері / Пререквизиты</b>	
бейорганикалық және органикалық химия , физика	неорганическая и органическая химия, физика
<b>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</b>	
Аспаздық өнім өндірісінің технологиялық циклі. Аспаздық өнімдерді өндірудің технологиялық қағидалары. Шикізаттың технологиялық қасиеттері. Аспаздық өңдеу тәсілдерін жіктеу. Механикалық, гидромеханикалық, массаалмасу, химиялық, биохимиялық, микробиологиялық, термиялық өңдеу тәсілдері. Аспаздық өнімнің жіктелуі және ассортименті. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің сапасын қалыптастыратын процестер. Шикізатты аспаздық өңдеудің және жартылай фабрикаттарды дайындаудың технологиялық процестері. Аспаздық өнімдерді дайындаудың технологиялық процестері.	Технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологические свойства сырья. Классификация способов кулинарной обработки. Механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические, термические способы обработки. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания. Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.
<b>Постреквизиттері / Постреквизиты</b>	
жалпы бағыттағы қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы	технология продукции общественного питания общего назначения
<b>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</b>	
Молдахметова З. Қ.	Здерева Л. Б.

**Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету/ Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания/ Organization and services in catering**

**Оқу мақсаты / Учебная цель**

қоғамдық тамақтануды дамытудың негізгі бағыттарындағы теориялық білім мен практикалық машықтарды, қоғамдық тамақтану кәсіпорындары қызметінің жіктелуі мен ерекшеліктері, өндірісті ұйымдастыру мен технологиялық құжаттаманы меңгеру.	овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в основных направлениях развития общественного питания, классификации и особенности деятельности предприятий общественного питания, организацией производства и технологической документацией.
--	---

**Оқыту нәтижесі / Результаты обучения**

<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - микробиология, тамақтану физиологиясы, гигиена және санитария негіздерін; тағам өнімдерінің жіктелуін, ассортиментін, тұтынушылық және технологиялық қасиеттерін, сапасына қойылатын талаптарды түсіне алады. - мезір құру; тұтынушылардың әртүрлі санаттары үшін тәуліктік тамақтану рационының химиялық құрамы мен калориялылығын анықтай алады. - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру дағдыларын меңгере алады -қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары кәсіпорындарының өндірістік инфрақұрылымының, шикізат және материалдық-техникалық базасының негізгі ережелерін түсіне алады.	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> -понимать основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии; классификацию, ассортимент, потребительские и технологические свойства, требования к качеству пищевых продуктов. - составлять меню; определять химический состав и калорийность суточных рационов питания для различных категорий потребителей. -владеть навыками организации работы предприятий общественного питания. -разбираться в основных положениях производственной инфраструктуры, сырьевой и материально-технической базы предприятий общественного питания.
--	---

**Пререквизиттері / Пререквизиты**

бейорганикалық және органикалық химия , физика	неорганическая и органическая химия, физика
--	---

**Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса**

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына арналған штаттардың құрылымы. Ішкі ауысымдық еңбек және демалыс режимін ұйымдастыру. Жұмысқа шығу графиктерінің түрлері. Жұмыс уақытының шығымын талдаудың теориялық негіздері. Жұмыс уақытының құрылымы, жұмыс уақыты фотографиясының орындалу әдістемесі. Дайындау кәсіпорынының ет цехында жедел жоспарлаудың теориялық негіздері. Кәсіпорындағы жедел жоспарлау және жедел есепке алу. Ас жаулықтарының, ас ыдыстарының, құралдарының түрлерін оқу. Үстелді жабдықтау түрлері. Банкет ұйымдастыру - фуршет.	Структура штатов на предприятии общественного питания. Организация внутрисменного режима труда и отдыха. Виды графиков выхода на работу. Теоретические основы анализа затрат рабочего времени. Структура рабочего времени, методика выполнения фотографии рабочего времени. Теоретические основы оперативного планирования в мясном цехе заготовочного предприятия. Оперативное планирование и оперативный учет на производстве. Изучение видов столового белья, столовой посуды, приборов. Виды сервировок стола. Организация банкета - фуршет.
--	--

**Постреквизиттері / Постреквизиты**

жалпы бағыттағы қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы	технология продукции общественного питания общего назначения
---	--

**Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы**

Молдахметова З. Қ.	Кехтер И.В.
--------------------	-------------

<b><i>Тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері/Теоретические основы консервирования пищевых продуктов/ The theoretical basis of food preservation</i></b>	
<b><i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i></b>	
дамудың негізгі бағыттары мен консервілер мен тамақ концентраттарын өндіру технологиясының теориялық негіздері бойынша теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.	приобретение теоретических знаний и практических навыков по основным направлениям развития и теоретическим основам технологии производства консервов и пищевых концентратов.
<b><i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i></b>	
<b><i>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</i></b> - консервілер мен тағам концентраттарын өндіру технологиясы саласындағы нормативтік базаны, негізгі ұғымдарды, терминдер мен анықтамаларды түсіне алады - консервілер мен тағам концентраттарын өндірудің технологиялық процесінің барлық кезеңдерінде шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалай алады. - шикізатты өңдеудің, дайын өнімді өндірудің технологиялық тәсілдерін меңгере алады - консервілеу әдістерін; түрлі өсімдік және жануар шикізатын консервілеу кезінде қолданылатын жабдықтар мен өндірістің технологиялық тәсілдерін қолдана алады;	<b><i>После успешного завершения курса обучающиеся будут</i></b> - разбираться в нормативной базе, основных понятиях, терминах и определениях в области технологии производства консервов и пищевых концентратов - оценивать качество сырья и готовой продукции на всех стадиях технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов. - владеть технологическими приемами обработки сырья, производства готовой продукции - использовать методы консервирования; технологические приемы производства и используемого оборудования при консервировании различного растительного и животного сырья
<b><i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i></b>	
бейорганикалық және органикалық химия , физика	неорганическая и органическая химия, физика
<b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i></b>	
Шикізаттың технологиялық ерекшеліктері және тағамдық өнімдерді консервілеудің әдістері. Шикізаттың химиялық ерекшеліктері. Шикізаттың биологиялық ерекшеліктері. Биоз. Анабиоз. Абиоз. Шикізатты алдын ала өңдеу. Тағамдық өнімдерді жылулық залалсыздандыру. Тағамдық өнімдерді жылулық залалсыздандырудың жылу физикалық негіздері.	Технологические особенности сырья и методы консервирования пищевых продуктов. Химические особенности сырья. Биологические особенности сырья. Биоз. Анабиоз. Абиоз. Предварительная обработка сырья. Тепловая стерилизация пищевых продуктов. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов.
<b><i>Постреквизиттері / Постреквизиты</i></b>	
балалар және диеталық консервілерін өндіру технологиясы, сүтті, етті және балықты консервілердің технологиясы	технология производства детских и диетических консервов, технология молочных, мясных и рыбных консервов
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i></b>	
Молдахметова З. Қ.	Здерева Л.Б.

<i>Тағамдық концентраттарды және консервілерді өндіруді ұйымдастыру/Организация производства консервов и пищекопцентратов/ Organization of production of canned goods and food concentrates</i>	
<b>Оқу мақсаты / Учебная цель</b>	
Консервілер мен тамақ концентраттарын өндіруді дамыту мен ұйымдастырудың негізгі бағыттары бойынша теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в основных направлениях развития и организации производства консервов и пищекопцентратов.
<b>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</b>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - консервілеудің теориялық негіздері мен тәсілдерін; консервілеудің дәстүрлі емес тәсілдерін; консервілер мен тағам концентраттарын өндіру технологиясын түсіне алады. - нормативтік құжаттардың талаптарын қолдануды; өлшеу құралдарын пайдалануды; консервілер мен тағам концентраттарының құрамын сәйкестендіруді біледі. - дағдысы болуы тиіс ұйымның жұмыс консерві және пищекопцентратного өндіре алады. - консервілер мен азық-түлік концентраттарын өндіретін кәсіпорындардың өндірістік инфрақұрылымының, шикізат және материалдық-техникалық базасының негізгі ережелерін түсіне алады.	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - понимать теоретические основы и способы консервирования; нетрадиционные способы консервирования; технологию производства консервов и пищекопцентратов. - применять требования нормативных документов; пользоваться средствами измерений; идентифицировать состав консервов и пищекопцентратов. - обладать навыками организации работы консервного и пищекопцентратного производства. - разбираться в основных положениях производственной инфраструктуры, сырьевой и материально-технической базы предприятий по производству консервов и пищекопцентратов.
<b>Пререквизиттері / Пререквизиты</b>	
бейорганикалық және органикалық химия , физика	неорганическая и органическая химия, физика
<b>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</b>	
Консерві саласындағы қойма шаруашылығының ұйымдарын қамту сұрақтары; цехтардың жұмысын ұйымдастыру, еңбек ұйымының ғылыми негізі, нормативті талаптар. Экологиялық мәселелер, қадықтарды шығару сұрақтары. Концентраттарды, қосқыштарды, стабилизаторды, еріткіштерді және басқа да қоспаларды пайдалану.	Организации снабжения, складского хозяйства предприятий консервной отрасли; организация работы цехов, основы научной организации труда, нормативные требования. Особенности производственной деятельности и характеристика различных типов предприятий консервного производства, оперативного планирования и рациональной организации производства.
<b>Постреквизиттері / Постреквизиты</b>	
балалар және диеталық консервілерін өндіру технологиясы, сүтті, етті және балықты консервілердің технологиясы	технология производства детских и диетических консервов, технология молочных, мясных и рыбных консервов
<b>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</b>	
Молдахметова З. Қ.	Кехтер И.В.

2 3 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер /

Элективные дисциплины для студентов 3 курса

<b>Жалпы бағыттағы қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы/Технология продукции общественного питания общего назначения/ Technology of catering production of general purpose</b>	
<b>Оқу мақсаты / Учебная цель</b>	
Жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.	Овладеть теоретическими знаниями и практическими навыками в ведении технологических процессов производства продуктов общественного питания общего назначения.
<b>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</b>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімталушылар</b> - қоғамдық тамақтандыру өнімдері сапасының негізгі өлшемдерін, технологиялық қасиеттерін, тамақтану физиологиясын, жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің жіктелуін, ассортиментін түсіне алады. - қызметтің негізгі түрлеріне нормативтік құжаттардың талаптарын қолдану; мәзір құру; персоналдың жеке гигиенасы ережелерінің сақталуын бақылауды жүзеге асыра алады. - жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтану өнімдерін дайындаудың технологиялық процесін ұйымдастыру дағдыларын меңгере алады. - шикізатты механикалық, жылу, аспаздық өңдеу процестерін жүргізуді, жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің биохимиялық әдістерін талдауды түсіне алады	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - понимать основные критерии качества продукции общественного питания, технологические свойства, физиологию питания, классификацию, ассортимент продукции общественного питания общего назначения. -применять требования нормативных документов к основным видам услуг; составлять меню; осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала. -владеть навыками организации технологического процесса изготовления продукции общественного питания общего назначения. -разбираться в ведении процессов механической, тепловой, кулинарной обработки сырья, анализе биохимических методов производства продукции общественного питания общего назначения.
<b>Пререквизиттері / Пререквизиты</b>	
химия, физика	химия, физика
<b>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</b>	
Қоғамдық тамақтану ұйымының технологиялық процесінің жалпы сипаттамасы; қоғамдық тамақтану өнім классификациясы; ұнды кондитерлік өнімдер және аспаздық өнімге рецептураларды құру принципі; қоғамдық тамақтанудағы өнім сапасының негізгі критерийлері, бақылау сапасы. Өнімдерді кулинарлық өңдеу кезінде жүретін физика химиялық процестер.	Общая характеристика технологического процесса предприятия общественного питания; классификация продукции общественного питания; Физико-химические процессы, происходящие при кулинарной обработке продуктов. Технология продуктов общего назначения: классификация и ассортимент блюд, приготовление первых, вторых, десертных блюд.
<b>Постреквизиттері / Постреквизиты</b>	
Балалар тағамдарының технологиясы	технология детского питания
<b>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</b>	
Молдахметова З.Қ.	Жанабаева К.К.

<b>Сүтті, етті және балықты консервілердің технологиясы / Технология молочных, мясных и рыбных консервов / The technology of milk, canned and fish meat</b>	
<b>Оқу мақсаты / Учебная цель</b>	
Сүт, ет және балық консервілерін өндіру технологиясын зерттеу бойынша білім, білік және практикалық дағдыларды игеру.	Получение знаний, умений и практических навыков в изучении технологии производства молочных, мясных и рыбных консервов.
<b>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</b>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - консервілеу өндірісіне арналған сүт, ет және балық шикізатының сипаттамасын, құрылымын, химиялық құрамын түсіне алады. - ыдысқа және қаптамаға, өндіріс жағдайларына және дайын өнімнің қауіпсіздігіне қойылатын талаптарды орындай алады. - қалдықсыз өндіріс технологиясын меңгере алады. - түрлі консервілерді өндірудің технологиялық процестерін енгізуді түсіне алады.	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - понимать характеристику, строение, химический состав молочного, мясного и рыбного сырья для консервного производства. - выполнять требования к таре и упаковке, к условиям производства и безопасности готовой продукции. - владеть навыками безотходной технологии производства. -разбираться в введении технологических процессов производства различных видов консерв.
<b>Пререквизиттері / Пререквизиты</b>	
тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері	теоретические основы консервирования пищевых продуктов
<b>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</b>	
Консервілеу өндірісі үшін сүтті, етті және балық шикізаттарының сипаттамасы, құрылымы, химиялық құрамы. Құрғақ сүт, ірімшік және басқа сүтті консервілердің технологиясы. Етті консервілердің технологиясы, олардың жіктелуі және түрлері. Балық консервілерінің технологиясы, олардың жіктелуі және түрлері. Тараға және орауға, өндіріс және қауіпсіздік жағдайына қойылатын талаптар. Өндірістің қалдықсыз технологиясы.	Характеристика, строение, химический состав молочного, мясного и рыбного сырья для консервного производства. Технология сгущенного, сухого молока. Технология мясных консервов, их классификация и ассортимент. Технология рыбных консервов, их классификация и ассортимент. Требования к таре и упаковке, к условиям производства и безопасности. Безотходная технология производства.
<b>Постреквизиттері / Постреквизиты</b>	
жемістерді, көкөністерді және тамырлы жемістерді консервілеу технологиясы	технология консервирования плодов, овощей и корнеплодов
<b>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</b>	
Молдахметова З. Қ.	Здерева Л.Б.



<b>Тамақ саласындағы кәсіпорындарды жобалау/ Проектирование предприятий пищевой отрасли / Design of food industry enterprises</b>	
<b>Оқу мақсаты / Учебная цель</b>	
студенттерді берілген сипаттамалары бар өңдеу өндірісі кәсіпорындарының жобаларын әзірлеуге үйрету	научить студентов разрабатывать проекты предприятий перерабатывающих производств с заданными характеристиками
<b>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</b>	
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- қайта өңдеу өндірістері кәсіпорындарын жобалау негіздерін, технологиялық және конструктивтік есептеулер негіздерін, жобаларды әзірлеу жөніндегі негізгі ережелерді түсінетін болады</li> <li>- жобаның техникалық-экономикалық негіздемесін құрастыру, өнеркәсіптік кәсіпорындарды орналастыру үшін орынды дұрыс таңдау, өндірістік ғимараттарды жобалау, қосалқы ғимараттар мен үй-жайларды жобалай алады</li> <li>- тапсырмалар мен құрылыстарды көлемдік-жоспарлау шешіміне қойылатын сәулет-құрылыс талаптарына сәйкес құжаттарды дұрыс ресімдеу, қайта өңдеу өндірістері кәсіпорындарын жобалау, ғимараттарды қайта жаңарту бойынша жұмыс дағдыларын меңгере алады</li> <li>- технологиялық және құрылымдық есептеулер, жобаларды технологиялық негіздеу және әзірлеу, өнеркәсіптік кәсіпорындарды орналастыру және жобалау, қайта құру мәселелерін түсіне алады</li> </ul>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать основы проектирования предприятий перерабатывающих производств, основы технологических и конструктивных расчетов, основные положения по разработке проектов</li> <li>- составлять технико-экономическое обоснование проекта, правильно выбирать место для размещения промышленных предприятий, проектировать производственные здания, проектировать вспомогательные здания и помещения</li> <li>- владеть навыками работы по правильному оформлению документов в соответствии с архитектурно-строительными требованиями к объемно-планировочному решению заданий и сооружений, проектирования предприятий перерабатывающих производств, реконструкции зданий</li> <li>-разбираться в вопросах технологических и конструктивных расчетов, технологического обоснования и разработки проектов, размещения и проектирования, реконструкции промышленных предприятий</li> </ul>
<b>Пререквизиттері / Пререквизиты</b>	
инженерлік графика	инженерная графика
<b>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</b>	
Қайта өңдеу өндірістері кәсіпорындарын жобалау негіздері, Технологиялық және конструктивтік есептеулер, жобаларды әзірлеу жөніндегі негізгі ережелер, техникалық-экономикалық негіздеме, негізгі және қосалқы ғимараттар мен үй-жайларды жобалау, реконструкциялау, орналастыру, ғимараттар мен құрылыстарды көлемдік-жоспарлау шешіміне қойылатын сәулет-құрылыс талаптары	Основы проектирования предприятий перерабатывающих производств, технологические и конструктивные расчеты, основные положения по разработке проектов, технико-экономическое обоснование, проектирование, реконструкция, размещение основных и вспомогательных зданий и помещений, архитектурно- строительные требования к объемно-планировочному решению зданий и сооружений
<b>Постреквизиттері / Постреквизиты</b>	
Кулинарлық өнімдер мен кондитерлік бұйымдарды өндіру технологиясы	Технология производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
<b>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</b>	
Жанабаева К.К.	Саидов А.М.

<i>Тамақ өнеркәсібіндегі жасыл дағдылар / Зеленые навыки в пищевой промышленности/ Green skills in food industry</i>	
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i>	
тамақ өнеркәсібіндегі «жасылдыру» механизмдеріне тұтас түсінік беру, «жасыл дағдыларды» дамыту	дать целостное понимание механизмов «озеленения» пищевой промышленности, развить «зеленые навыки»
<i>Оқу нәтижесі / Результаты обучения</i>	
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> антропогендік әсердің негізгі көздерін, ластаушы заттарды, қоршаған ортаға әсерді, "жасыл" принциптер мен ұғымдарды түсіне алады;</p> <p>- кәсіпорын деңгейінде табиғи ортаның сапасын талдай біледі;</p> <p>алынған білімді тамақ өндірісін заманауи "көгалдандыруды" пайдалану мақсатында қолдану, ақпараттық технологиялар негізінде білімін кеңейту, қоршаған ортаға қатысты өз көзқарасын білдіру, өзінің азаматтық ұстанымын әзірлей алады;</p> <p>- корпоративтік өнеркәсіптік экологиялық менеджмент әдістерін қолдану (ластануды болдырмау, әсер етуді бағалау, өмірлік циклды бағалау, азық-түлік нарығына сұраныс пен жеткізуді талдау; тамақ өнімінің көміртегі ізі мен су ізін бағалау және оларды қысқарту), кәсіпорындардың тұрақты дамуы үшін алынған деректерді практикалық қызметте қолдану дағдыларын меңгере алады</p> <p>- тамақ өндірісі кәсіпорындарының тұрақты дамуы саласында оңтайлы басқару шешімдерін пайдалана алады.</p>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <p>- понимать основные источники антропогенного воздействия, загрязняющие вещества, воздействия на окружающую среду, «зеленые» принципы и концепции;</p> <p>- анализировать качество природной среды на уровне предприятия; применять полученные знания в целях использования современных «озеленения» пищевых производств, расширять знания на основе информационных технологий, выражать свою точку зрения по отношению к окружающей среде, вырабатывать свою гражданскую позицию;</p> <p>- владеть навыками применения методов корпоративного промышленного экологического менеджмента (предотвращение загрязнения, оценка воздействия, оценка жизненного цикла, анализ спроса и поставок на рынки продуктов питания; оценка углеродного следа и водного следа пищевого продукта и их сокращение), применения полученных данных в практической деятельности для устойчивого развития предприятий</p> <p>- использовать оптимальные управленческие решения в области устойчивого развития предприятий пищевых производств.</p>
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i>	
<p>Тамақ өндірісінің экологиялық және әлеуметтік мәселелері. Тұрақты даму, ЖАСЫЛ экономика, жасыл дағдылар, жасыл секторлар, Жасыл жұмыс орындары.</p> <p>Кәсіпорындар үшін" үштік желі".</p> <p>Экологиялық із. Соңғысын есептеу. Қалдықтар мен ластануды азайту, 3R принципі.</p> <p>Кәсіпорынның қоршаған ортаға әсерін бағалау( ҚОӘБ), экоаудит. Өмірлік циклды бағалау.</p> <p>Экологиялық менеджмент. Кәсіпорындағы біріктірілген менеджмент (ISO 9001, ISO 14000, HACCP, ISO 22000).</p> <p>Азық-түлік өндірісінің қарапайым және органикалық жүйелерінің денсаулығына қауіптер.</p> <p>Азық-түлік базарлары (көтерме сауда базарлары, бөлшек сауда базарлары, қоғамдық тамақтану).</p> <p>Экологиялық таңбалау, экологиялық таза қаптама.</p> <p>Жергілікті нарықтар. Азық-түлік саласындағы шағын және орта бизнеске арналған инфрақұрылым саласындағы шағын және орта бизнеске арналған инфрақұрылым. Тұрақты тамақ өндірісі.</p>	<p>Экологические и социальные проблемы производства пищи. Устойчивое развитие, зеленая экономика, зеленые навыки, зеленые сектора, зеленые рабочие места.</p> <p>«Тройная линия» для предприятий.</p> <p>Экологический след. Расчет экоследа. Минимизация отходов и загрязнения, принцип 3R.</p> <p>Оценка воздействия предприятия на окружающую среду (ОВОС), экоаудит. Оценка жизненного цикла.</p> <p>Экологический менеджмент. Интегрированный менеджмент на предприятии (ISO 9001, ISO 14000, HACCP, ISO 22000).</p> <p>Риски для здоровья обычных и органических систем производства продуктов питания.</p> <p>Пищевые рынки (оптовые рынки, розничные рынки, общественное питание). Экологическая маркировка, экологичная упаковка.</p> <p>Местные рынки. Инфраструктура для малого и среднего бизнеса в области пищевых производств.</p> <p>Устойчивое производство пищи.</p>
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты</i>	
өсімдікті шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы, балалар тағамдарының технологиясы	технология продуктов растительного сырья, технология детского питания
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i>	
Хасанова А.И.	Юнусова Г.Б.

<i>Өсімдікті шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы/ Технология продуктов из растительного сырья/ Technology Herbal Products</i>	
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i>	
осы пәннің теориялық және практикалық сұрақтары бойынша студенттердің қажетті дайындық деңгейін қамтамасыз ету.	обеспечить необходимый уровень подготовки студентов по теоретическим и практическим вопросам этого предмета.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - Өсімдік шикізатынан алынған тамақ өнімдерінің дәстүрлі технологияларын түсіне алады - өсімдік тектес қоспалармен байытылған тамақ өнімдерінің тағамдық және биологиялық құндылығының өзгеруіне талдау жүргізетін болады - өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін зерттеу әдістері мен құралдарын меңгере алады - Өсімдік шикізатынан жасалған өнімдерді өндірудің технологиялық процестері мен еңбегін ұйымдастыруды түсіне біледі	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - понимать традиционные технологии пищевой продукции, полученной из растительного сырья - проводить анализ изменения пищевой и биологической ценности пищевой продукции, обогащенной добавками растительного происхождения - владеть методами и средствами исследований качества и безопасности продукции - разбираться в организации труда и технологических процессов производства продуктов из растительного сырья
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i>	
қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің теориялық негіздері, азық-түлік өнімдерінің тауартануы	теоретические основы производства продуктов общественного питания, товароведение продовольственных продуктов
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i>	
Өсімдік шикізатынан алынған, тағамдық өнімдердің дәстүрлі технологиясы. Өсімдік шикізатының жаңа түрлері, өсімдік шикізатының жаңа түрлерінің көздері және тағамдық өндіріс үшін кешенді қоспалар. Өнім сапасын көрсететін, органолептикалық және физика химиялық корсеткіштерін формалауда жаңа өсімдік қоспаның рөлі. Өнім қауіпсіздігін және зерттеу сапасы, әдісі. Өсімдік шикізатының жаңа түрлері үшін модифицирленген және дәстүрлі технологиялар. Өсімдік текті дәмдеуіштермен байытылған, тағам өнімдерінің азықтық және биологиялық құндылықтарының өзгеруін талдау	Традиционные технологии пищевой продукции, полученной из растительного сырья. Новые виды растительного сырья, источники новых видов растительного сырья и комплексные добавки для пищевого производства. Роль новых растительных добавок в формировании органолептических и физико-химических показателей качества продукции. Методы и средства исследований качества и безопасности продукции. Традиционные технологии и модифицированные для изделий с новыми видами растительного сырья. Анализ изменения пищевой и биологической ценности пищевой продукции, обогащенной добавками растительного происхождения.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты</i>	
қоғамдық тамақтанудағы есепке алу және есеп беру	учет и отчетность в общественном питании
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i>	
Жанабаева К.К.	Жанабаева К.К.

<b><i>Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы /Технология молока и молочных продуктов / Technology of milk and dairy products</i></b>	
<b><i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i></b>	
осы пәннің теориялық және практикалық мәселелері бойынша студенттердің қажетті дайындық деңгейін қамтамасыз ету.	обеспечить необходимый уровень подготовки студентов по теоретическим и практическим вопросам этой дисциплины.
<b><i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i></b>	
<b><i>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</i></b> - сүттің құрамы мен қасиеттерін, сүт шикізатын функционалдық қасиеттері жоғары және сақтау қабілеті жоғары сүт өнімдеріне өңдеу тәсілдерін түсінетін болады - өнімнің белгілі бір түрін өндіруге арналған желілер мен жабдықтарды тану; қандай да бір технологиялық операцияны жүргізу қажеттілігін анықтай алады - сүтті өңдеудің негізгі түсініктерін, тәсілдері мен тәсілдерін меңгеретін болады; сүт өнімдерін өндірудің технологиялық режимдерімен және операцияларымен - нормативтік және технологиялық құжаттаманың негізгі ережелерін түсіне алады	<b><i>После успешного завершения курса обучающиеся будут</i></b> - понимать состав и свойства молока, способы переработки молочного сырья в молочные продукты с более высокими функциональными свойствами и повышенной хранимоспособностью - распознавать линии и оборудование для выработки определенного вида продукта; определять необходимость проведения той или иной технологической операции - владеть основными понятиями, способами и приемами обработки молока; технологическими режимами и операциями производства молочных продуктов -разбираться в основных положениях нормативной и технологической документации
<b><i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i></b>	
тамақ өнімдері технологияларының теоретикалық негіздері	теоретические основы технологии пищевых продуктов
<b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i></b>	
Жалпы сүт және сүт өнімдерінің технологиясы. Технологиясы цельномолочных өнімдер. Технологиясы майлар. Технологиясы ірімшік.Сүт консервілерін өндіру технологиясы. Балалардың тамақтану өнімдерінің технологиясы. Өнімдерінің технологиясы сүттен, пахтыи сарысулар. Өнімдерінің технологиясы функционалдық питаня сүт негізінде. Технологиялық есептеулер жүргізу кезінде сүт және сүт өнімдері. Жобалау технологиялық процестер.	Общая технология молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. Технология масла. Технология сыра.Технология молочных консервов. Технология продуктов детского питания. Технология продуктов из обезжиренного молока, пахтыи сыворотки. Технология продуктов функционального питаня на молочной основе. Технологические расчеты при производстве молока и молочных продуктов. Проектирование технологических процессов.
<b><i>Постреквизиттері / Постреквизиты</i></b>	
балалар тағамдарының технологиясы, ұлттық тағамдар технологиясы	технология детского питания, технология национальных блюд
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i></b>	
Молдахметова З.Қ.	Кехтер И.В.

<i>Ет және ет өнімдерінің технологиясы/ Технология мяса и мясных продуктов/ Technology of meat and meat products</i>	
<b>Оқу мақсаты / Учебная цель</b>	
Ет және ет өнімдерінің технологиясы бойынша терең білім беру.	Дать фундаментальные знания по технологии мяса и мясных продуктов.
<b>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</b>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ет және ет өнімдерінің жіктелуі, ассортименті мен сапасы саласындағы негізгі ұғымдарды түсінетін болады</li> <li>- шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылау үшін негізгі нормативтік материалдар мен озық технологиялық тәсілдерді меңгеретін болады</li> <li>- сапаға сараптама жүргізу; мемлекеттік стандарттардың талаптарына сәйкес ет және ет өнімдерінің сапасына талдау жасау және қорытынды беретін болады.</li> <li>- ет және ет өнімдерінің сапа көрсеткіштерін бақылау әдістерін; ет өнімдерінің дәмін тату ережелерін білетін болады.</li> <li>- нормативтік және технологиялық құжаттаманың негізгі ережелерін түсінетін болады.</li> </ul>	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разбираться в основных понятиях в области классификации, ассортимента и качества мяса и мясных продуктов.</li> <li>- владеть основными нормативными материалами и прогрессивными технологическими приемами для контроля качества сырья и готовой продукции.</li> <li>- проводить экспертизу качества; анализировать и давать заключение о качестве мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов.</li> <li>- владеть методами контроля показателей качества мяса и мясных продуктов; правилами проведения дегустации мясных продуктов.</li> <li>- понимать основные положения нормативной и технологической документации.</li> </ul>
<b>Пререквизиттері / Пререквизиты</b>	
тамақ өнімдері технологияларының теоретикалық негіздері	теоретические основы технологии пищевых продуктов
<b>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</b>	
Ет және ет өнімдерінің жіктелуін, ассортиментін және сапасының негізгі түсініктерін. Шикізатты өңдеу және дайындау әдістері мен тәсілдері, технологиялық процесстердің негізгі этаптары. Өндірістің теххимиялық бақылауын, сапасын қалыптастыратын факторлар. Санитарияға, гигиенаға, шарттарға, әдістер мен өнімдерді сақтау мерзіміне, ет және ет өнімдеріне қойылатын талаптар және оларды өткізу ережелері. Тұтыну мерзімі. Сақтау әдістері.	Основные понятия в области классификации, ассортимента и качества мяса и мясных продуктов, характеристика отдельных групп изделий. Основные этапы технологического процесса, способы и методы подготовки и обработки сырья. Факторы, формирующие качество, теххимический контроль производства. Требования санитарии и гигиены, условия, способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Сроки реализации. Способы хранения.
<b>Постреквизиттері / Постреквизиты</b>	
Балалар тағамдарының технологиясы, ұлттық тағамдар технологиясы	Технология детского питания, технология национальных блюд
<b>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</b>	
Молдахметова З.Қ.	Молдахметова З. К.

<i>Кулинарлық өнімдер мен кондитерлік бұйымдарды өндіру технологиясы/ Технология производства кулинарной продукции и кондитерских изделий /Technology of production of culinary products and confectionery</i>	
<b>Оқу мақсаты / Учебная цель</b>	
Аспаздық өнімдер мен кондитерлік бұйымдарды өндіру технологиясы бойынша терең білім беру.	Дать фундаментальные знания по технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.
<b>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</b>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> жіктеу саласындағы негізгі ұғымдарды, жекелеген топтардың бұйымдарының сипаттамаларын, кондитерлік өнімдердің ассортименті мен аспаздық сапасын түсіне білетін болады. өндіріске технокимиялық бақылау жүргізеді. аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындау, сақтау тәсілдері мен дағдыларын, сату ережелерін меңгереді. шикізатты механикалық, жылумен өңдеу процестерін жүргізу, биохимиялық әдістерді талдау, тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін ұйымдастыратын болады.	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> разбираться в основных понятиях в области классификации, ассортимента и качества кулинарной и кондитерской продукции, характеристиках отдельных групп изделий. проводить технокимический контроль производства. владеть способами и навыками приготовления, хранения, правилами реализации кулинарных и кондитерских изделий. вести процессы механической, тепловой обработки сырья, анализ биохимических методов, организовывать технологические процессы производства пищевых продуктов
<b>Пререквизиттері / Пререквизиты</b>	
қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің теориялық негіздері	теоретические основы производства продуктов общественного питания
<b>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</b>	
Аспаздық және кондитерлік өнімдерді жіктеу, ассортимент және сапа саласындағы негізгі ұғымдар, өнімдердің жеке топтарының сипаттамасы. Технологиялық процестің негізгі кезеңдері, шикізатты дайындау және өңдеу тәсілдері мен әдістері. Сапаны қалыптастыратын факторлар, өндірісті технокимиялық бақылау. Санитария мен гигиена талаптары, аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді сақтау шарттары, тәсілдері мен мерзімдері. Іске асыру мерзімі. Сақтау әдістері.	Основные понятия в области классификации, ассортимента и качества кулинарной и кондитерской продукции, характеристика отдельных групп изделий. Основные этапы технологического процесса, способы и методы подготовки и обработки сырья. Факторы, формирующие качество, технокимический контроль производства. Требования санитарии и гигиены, условия, способы и сроки хранения кулинарной продукции и кондитерских изделий. Сроки реализации. Способы хранения.
<b>Постреквизиттері / Постреквизиты</b>	
Балалар тағамдарының технологиясы, ұлттық тағамдар технологиясы	Технология детского питания, технология национальных блюд
<b>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</b>	
Молдахметова З.Қ.	Саидов А. М.

<i>Түскі ас тағамдарының концентраттарын өндіру технологиясы / Технология производства концентратов обеденных блюд/ Technology of production of concentrates lunch dishes</i>	
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i>	
Түскі ас тағамдарының концентраттарын өндіру технологиясының теориялық және практикалық машықтарын меңгеру.	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении технологии производства концентратов обеденных блюд.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i>	
<i>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</i> - асханалық тағамдардың тағамдық концентраттарын өндіру жөніндегі кәсіпорындар қызметінің нормативтік базасын; жіктелуін, түржиынын, тұтынушылық және технологиялық қасиеттерін, сапаға қойылатын талаптарды; түскі ас тағамдарының концентраттарының технологиясын түсінетін болады. - түскі ас концентраттарына нормативтік құжаттардың талаптарын қолдану; түскі ас концентраттарының ассортиментін тану, шикізаттың сапасын анықтай алады - асханалық тағамдардың тағамдық концентраттарының технологиясын меңгеру. -түскі ас концентраттарын өндіретін кәсіпорындардың шикізат және материалдық-техникалық базасын түсіне алады.	<i>После успешного завершения курса обучающиеся будут</i> - понимать нормативную базу деятельности предприятий по производству пищевых концентратов обеденных блюд; классификацию, ассортимент, потребительские и технологические свойства, требования к качеству; технологию концентратов обеденных блюд. - применять требования нормативных документов к концентратам обеденных блюд; распознавать ассортимент концентратов обеденных блюд, определять качество сырья. - владеть технологией пищевых концентратов обеденных блюд. -разбираться в сырьевой и материально-технической базе предприятий по производству пищевых концентратов обеденных блюд.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i>	
тағамдық өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері	теоретические основы консервирования пищевых продуктов
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i>	
Бірінші түскі ас тағамдарының тағамдық концентраттар технологиясы. Екінші түскі ас тағамдық концентраттар технологиясы концентраттары. Тағамдық концентраттар-соустар. Тағамдық концентраттар- ұн өнімдерінің жартылай фабрикаттары (кекстер, торттар, печенье, құймақтар).	Технология пищевых концентратов первых обеденных блюд. Технология пищевых концентратов вторых обеденных блюд. Пищевые концентраты сладких блюд. Пищевые концентраты – соусы. Пищевые концентраты – полуфабрикаты мучных изделий (кексы, торты, печенье, блины).
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты</i>	
жемістерді, көкөністерді және тамырлы жемістерді консервілеу технологиясы	технология консервирования плодов, овощей и корнеплодов
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i>	
Молдахметова З.Қ.	Кехтер И.В.

<i>Алкогольсіз сусындардың технологиясы / Технология безалкогольных напитков / Technology of soft drinks</i>	
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i>	
Алкогольсіз сусындардың технологиясы бойынша терең білім беру.	Дать фундаментальные знания по технологии безалкогольных напитков.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - алкогольсіз сусындардың жіктелуі, ассортименті мен сапасы, шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылауға арналған негізгі нормативтік материалдар мен прогрессивті технологиялық әдістер саласындағы негізгі түсініктерді түсінетін болады - сапаға сараптама жүргізу; мемлекеттік стандарттардың талаптарына сәйкес сусындардың сапасы туралы талдау және қорытынды бере алады. алкогольсіз сусындардың сапа көрсеткіштерін бақылау әдістерін; алкогольсіз сусындардың дәмін тату ережелерін білетін болады. - нормативтік және технологиялық құжаттаманың негізгі ережелерін пайдаланатын болады	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - разбираться в основных понятиях в области классификации, ассортимента и качества безалкогольных напитков, основных нормативных материалах и прогрессивных технологических приемах для контроля качества сырья и готовой продукции. - проводить экспертизу качества; анализировать и давать заключение о качестве напитков в соответствии с требованиями государственных стандартов. владеть методами контроля показателей качества безалкогольных напитков; правилами проведения дегустации безалкогольных напитков. - использовать основные положения нормативной и технологической документации.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i>	
тамақ өнімдері технологияларының теоретикалық негіздері	теоретические основы технологии пищевых продуктов
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i>	
Алкогольсіз сусындардың жіктелуін, ассортиментін, және сапасының негізгі түсініктерін. Шикізатты өңдеу және дайындау әдістері мен тәсілдері, технологиялық процесстердің негізгі этаптары. Өндірістің теххимиялық бақылауын, сапасын қалыптастыратын факторлар. Санитарияға, гигиенаға, шарттарға, әдістер мен өнімдерді сақтау мерзіміне, алкогольсіз сусындарға қойылатын талаптар және оларды өткізу ережелері. Тұтыну мерзімі. Сақтау әдістері.	Основные понятия в области классификации, ассортимента и качества безалкогольных напитков. Основные этапы технологического процесса, способы и методы подготовки и обработки сырья. Факторы, формирующие качество, теххимический контроль производства. Требования санитарии и гигиены, условия, способы и сроки хранения безалкогольных напитков. Сроки реализации. Способы хранения.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты</i>	
жемістерді, көкөністерді және тамырлы жемістерді консервілеу технологиясы	технология консервирования плодов, овощей и корнеплодов
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i>	
Молдахметова З.Қ.	Молдахметова З.К.



<i>Балалар және диеталық консервілерін өндіру технологиясы / Технология производства детских и диетических консервов / Technology of production of dietetic canned</i>	
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i>	
Балалар және диеталық консервілер өндірісін дамытудың негізгі бағыттарында теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в основных направлениях развития производства детских и диетических консервов.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - балалардың тамақтану ерекшеліктерін және тамақтанудың негізгі тұжырымдамаларын; балалар тағамы өнімдерінің түрлерін және оларды өндіру үшін шикізатқа қойылатын талаптарды; микробиология, тамақтану физиологиясы, гигиена және санитария негіздерін; тамақ өнімдерінің жіктелуін, ассортиментін, тұтынушылық және технологиялық қасиеттерін, сапасына қойылатын талаптарды түсінетін болады. - рецептуралар құрастыру, балалар мен диеталық тағамдардың тәуліктік рационының химиялық құрамы мен калориялылығын анықтайтын болады - балалар мен диеталық консервілерді өндірудің жаңа технологияларын әзірлеу бойынша шолулар, есептер мен ғылыми жарияланымдар үшін деректерді өлшеу, бақылау және дайындайтын болады -балалар мен диеталық консервілердің құрылымдық-механикалық, органолептикалық және химиялық сипаттамалары мен көрсеткіштерін зерттейтін болады	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - разбираться в особенностях питания детей и основных концепциях питания; видах продуктов детского питания и требованиях к сырью для их производства; в основах микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии; классификации, ассортименте, потребительских и технологических свойствах, требованиях к качеству пищевых продуктов. - составлять рецептуры, определять химический состав и калорийность суточных рационов детского и диетического питания. - измерять, наблюдать и подготавливать данные для обзоров, отчетов и научных публикаций по разработке новых технологий производства детских и диетических консервов. - исследовать структурно-механические, органолептические и химические характеристики и показатели детских и диетических консервов.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i>	
тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері	теоретические основы консервирования пищевых продуктов
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i>	
Сүрленген жеміс, көкөніс пюрелерінен консервілер өндіру технологиясы. Балаларға арналған сүт және ет консервілері. Шырындар мен сусындар көкөніс. Сапаны бақылау. Диеталық ұн, сұлы өнімдері, жүгері жармасы, таяқшалар, жарылған дәндер өндірісі.	Технология производства консервов из протертых фруктовых, овощных пюре. Молочные и мясные детские консервы. Соки и напитки овощные. Контроль качества. Производство диетических мучных, овсяных продуктов, кукурузных хлопьев, палочек, взорванных зерен.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты</i>	
жемістерді, көкөністерді және тамырлы жемістерді консервілеу технологиясы	технология консервирования плодов, овощей и корнеплодов
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i>	
Молдахметова З.Қ.	Кехтер И.В.

3 4 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер /

Элективные дисциплины для студентов 4 курса

<i>Ақуызды-көмірсулы шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы /Технология продуктов из белково-углеводного сырья/ Technology products from the protein-carbohydrate raw materials</i>	
<b>Оқу мақсаты / Учебная цель</b>	
Бұл ғылымның теориялық және практикалық аспектілерін студенттерді дайындауға қажетті деңгейін қамтамасыз ету.	Обеспечить необходимый уровень подготовки студентов по теоретическим и практическим вопросам этой дисциплины.
<b>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</b>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> -ақыз-көмір шикізатының жіктелуін; ақыз-көмір шикізатының сипаттамаларын; ақыз-көмір шикізатының сапа көрсеткіштерін анықтау әдістерін түсіндіре алады - белок-көмек көрсету шикізатынан алынған шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасына бағалау жүргізу; Өндіріс жабындағы мен зерттеу құралдарын пайдаланатын болады. - белок-көмек көрсету шикізатынан өнімдерді өндірудің әр түрлі әдістері мен қағидаларын меңгере алады. - кәсіпорындардың шикізат және материалдық-техникалық базасын пайдалану; технологиялық процестерді жүргізу; нормативтік және технологиялық құжаттардың негізгі ережелерін түсіндіретін болады.	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> -разбираться в классификации белково-углеводного сырья; характеристики белково-углеводного сырья; методах определения показателей качества белково-углеводного сырья. - проводить оценку качества сырья и продовольственных продуктов из белково-углеводного сырья; пользоваться оборудованием производства и лабораторными приборами. - владеть различными методами и способами производства продуктов из белково-углеводного сырья. - использовать сырьевую и материально-техническую базу предприятий; вести технологические процессы; разбираться в основных положениях нормативной и технологической документации.
<b>Пререквизиттері / Пререквизиты</b>	
азық-түлік өнімдері технологиясының теориялық негіздері	теоретические основы технологий пищевых продуктов
<b>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</b>	
Азық-түлік өнеркәсібінде белокты-көмірсу шикізаты пайдаланудың негізгі бағыттары. Классификациясы. Сипаттамасы. Белокты-көмірсу шикізатын өңдеу әдістері. Биологиялық өңдеудің негізгі бағыттары. Альбумино-ірімшік бұйымдарын өндіру технологиясы, альбуминді-казеинді концентраттар, құрғақ белокты концентраттар, паста, қоюланған және құрғақ сарысу концентраттарының технологиясы.	Основные направления использования белково-углеводного сырья в пищевой промышленности. Классификация. Характеристика. Методы обработки белково-углеводного сырья. Основные направления биологической обработки. Технология производства альбумино-творожных изделий, альбумино-казеиновых концентратов, сухих белковых концентратов, паст, сгущенных и сухих сывороточных концентратов.
<b>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</b>	
Молдахметова З. Қ.	Здерева Л.Б.

<i>Азық-түлік өнімдерінің реологиясы / Реология продовольственных продуктов/ Rheology of food products</i>	
<b>Оқу мақсаты / Учебная цель</b>	
Осы ғылымның теориялық және практикалық мәселелері бойынша студенттердің қажетті дайындық деңгейін қамтамасыз ету.	Обеспечить необходимый уровень подготовки студентов по теоретическим и практическим вопросам данной дисциплины.
<b>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</b>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> -нақты денелердің реологиялық қасиеттерін; масса алмасу процестерінің негіздерін; азық-түлік өнімдерінің құрылымдық-механикалық қасиеттерін; Ылғалдың өніммен байланыс формаларын білетін болады. -азық-түлік өнімдерінің негізгі реологиялық қасиеттерін анықтау, технологиялық өңдеу барысында тамақ массаларының құрылымдық-механикалық қасиеттерінің өзгеру сипатына талдау жүргізу және оларды реттеу бойынша ұсыныстар беретін болады - дисперсті жүйелерді жіктеу, алдын ала белгіленген қасиеттері бар құрылымдарды қалыптастыру дағдыларын меңгере алады. - нақты тамақ өнімдеріне арналған механикалық модельдерді сипаттауда нақты денелердің құрылымдық-механикалық қасиеттерін сипаттайтын негізгі көрсеткіштерді қолданатын болады.	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> -знать реологические свойства реальных тел; основы массообменных процессов; структурно-механические свойства продовольственных продуктов; формы связи влаги с продуктом. - определять основные реологические свойства продовольственных продуктов, проводить анализ характера изменения структурно-механических свойств пищевых масс в ходе технологической обработки и давать рекомендации по их регулированию. - владеть навыками классификации дисперсных систем, формирования структур с заранее заданными свойствами. -использовать основные показатели, характеризующие структурно-механические свойства реальных тел, в описании механических моделей для реальных пищевых продуктов.
<b>Пререквизиттері / Пререквизиты</b>	
математика, физика	математика, физика
<b>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</b>	
Реологияның негізгі түсініктері мен анықтамалары. Реологиялық қасиеттері және текстуралық белгілері бойынша азық-түлік өнімдерін жіктеу. Коагуляциялық, конденсациялық, кристаллды және біріктірілген құрылымдары, олардың типтік өкілдері. Техникалық өлшеу үшін қолданылатын шартты көлемдері. Қысу коэффициенті, деформацияның қарсы тұруы, қалпына келтіру, беку (қалдық деформация). Ылғал мен өнімнің байланыс формасы.	Основные понятия и определения реологии. Классификация пищевых продуктов по реологическим свойствам и текстурным признакам. Коагуляционные, конденсационные, кристаллизационные и комбинированные структуры, их типичные представители. Условные величины, применяющиеся для технических измерений. Коэффициент сжатия, сопротивление деформации, восстановление, упрочение (остаточная деформация). Формы связи влаги с продуктом.
<b>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</b>	
Молдахметова З.Қ.	Кехтер И.В.

<b><i>Мейрамханалық қызмет көрсетуді ұйымдастыру және технологиясы /Технология и организация ресторанного обслуживания / Technology and organization of catering</i></b>	
<b><i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i></b>	
Мейрамхана басқару және тағам өндіру технологиясы құрылымын зерттеуге теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении структуры управления рестораном и технологии производства блюд.
<b><i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i></b>	
<b><i>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</i></b> - тағам дайындау технологиясының негіздерін, мейрамханада жұмысты ұйымдастыру принциптерін түсінетін болады. - мәзір құра білу, Жұмыс орнын ұйымдастыру, ыдыс-аяқ безендіру; келушіні қарсы алу, оған тағамдар мен сусындарды ұсынатын болады. - кәсіби қызмет саласында дағдыларды меңгеру; келушілерге қызмет көрсету, тағамдарды ресімдеу, мейрамханалардың жұмысын ұйымдастыратын болады - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының, атап айтқанда мейрамхананың нормативтік және технологиялық құжаттамасының негізгі ережелерін түсінеті болады.	<b><i>После успешного завершения курса обучающиеся будут</i></b> - понимать основы технологии приготовления пищи, принципы организации работы в ресторане. -уметь составлять меню, организовывать рабочее место, оформлять блюда; встречать посетителя, рекомендовать ему блюда и напитки. -владеть навыками в сфере профессиональной деятельности; обслуживании посетителей, оформлении блюд, организации работы ресторанов. -разбираться в основных положениях нормативной и технологической документации предприятий общественного питания, частности ресторана.
<b><i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i></b>	
азық-түлік өнімдерінің технологиялық негіздері	теоретические основы технологий пищевых продуктов
<b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i></b>	
Мейрамхананың сипаттамасы. Мейрамхана құрылымын басқару. Басқару аппаратының қызметкерлерінің құқықтары мен міндеттері. Өндірістің технологиялық үрдістердің сипаттамасы. Өндірістік жайларға қойылатын негізгі талаптар. Мейрамханада қызмет көрсетудің қазіргі түрлері мен әдістері. Асханалық ыдыстардың, асханалық құрал-жабдықтардың ассортименті, тамақ ішетін үстелді жабдықтау ережелерін және тағамды, сусындарды қалай беру әдістері. Әртүрлі салтанатты қонақасы мен қабылдаулар өткізу ерекшеліктері. Дүниежүзінің әртүрлі елдерінен қонақтарға қызмет көрсетуді ұйымдастыру.	Характеристика ресторана. Структура управления рестораном. Права и обязанности работников управленческого аппарата. Характеристика технологического процесса производства. Общие требования к производственным помещениям. Современные формы и методы ресторанного обслуживания. Ассортимент столовой посуды, столового белья и инвентаря, правила сервировки стола и способы подачи блюд и напитков. Особенности проведения и обслуживания различных видов банкетов и приемов. Организация обслуживания гостей из разных стран мира.
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i></b>	
Здерева Л.Б.	Кехтер И. В.

<b>Өсімдік шикізаттарын өңдеудің биотехнологиялық негіздері / Биотехнологические основы переработки растительного сырья / Biotechnological foundation plant raw materials</b>	
<b>Оқу мақсаты / Учебная цель</b>	
өсімдік шикізаттарын биотехникалық өңдеудің негіздерімен, тағамның түрлендірілген көздерінің генетикалық құрылу тәсілдерімен, заңнамалық реттеумен, тағам өндірісінің биотехнологиялық үрдістерінің сипаттамасымен танысу.	ознакомиться с биотехнологическими основами переработки растительного сырья, способами создания генетически модифицированных источников пищи, законодательным регулированием, характеристика биотехнологических процессов пищевых производств.
<b>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</b>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- өсімдік шикізатын өңдеудің негізгі биотехнологиялық тәсілдері мен әдістерін, өсімдік шикізатының түрлерін, микробиология, тамақтану физиологиясы негіздерін, өсімдік шикізатының тұтынушылық және технологиялық қасиеттерін пайдаланатын болады.</li> <li>- өндірісте теориялық білімді қолдану, Шикізат сапасын, технологиялық процесті және түпкілікті өнімге қойылатын талаптарды талдаудың жүйелі тәсілі негізінде астықты сақтау мен қайта өңдеудің қолданыстағы технологиялық процестерін жетілдіру және онтайландырды білетін болады.</li> <li>- өсімдік шикізатын биотехнологиялық өңдеу бойынша технологиялық процесті ұйымдастыру, өсімдік шикізатын өңдеудің қолданыстағы технологиялық процестерін басқару дағдыларын меңгере алады;</li> <li>- кең ой-өрісі бар, логикалық ойлау қабілеті, аналитикалық ойлау қабілеті, жағдайды нақты бағалау, күрделі биотехнологиялық процестерді түсіну қабілеті бар болады.</li> </ul>	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать основные биотехнологические приемы и методы переработки растительного сырья, виды растительного сырья, основы микробиологии, физиологии питания, потребительские и технологические свойства растительного сырья.</li> <li>- применять теоретические знания на производстве, совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы хранения и переработки зерна на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции.</li> <li>-владеть навыками организации технологического процесса по биотехнологической переработке растительного сырья, управления действующими технологическими процессами переработки растительного сырья;</li> <li>- иметь широкий кругозор, обладать логическим мышлением, аналитическим складом ума, способностью реально оценивать ситуацию, понимать сложные биотехнологические процессы.</li> </ul>
<b>Пререквизиттері / Пререквизиты</b>	
тамақ өндірістердің жалпы технологиясы	общая технология пищевых производств
<b>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</b>	
Ферментті және микробты биоконверсиялау технологиясының биотехнологиялық негіздері. Тағамның түрлендірілген көздерінің генетикалық құрылу тәсілдері, заңнамалық реттеу, тағам өндірісінің биотехнологиялық үрдістерінің сипаттамасы.	Биотехнологические основы технологии ферментативной и микробной биоконверсии. Способы создания генетически модифицированных источников пищи, законодательное регулирование, характеристика биотехнологических процессов пищевых производств.
<b>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</b>	
Модахметова З. Қ.	Кехтер И.В.

<i>Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі /Безопасность пищевых продуктов/Food safety</i>	
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i>	
Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін бағалаудың негізгі әдістемелері мен тенденцияларын оқыту.	Изучение основных тенденций и методик оценки безопасности пищевых продуктов.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - тамақ өнімдерінің тұтынушылық қасиеттерін білетін болады. - өнім сапасының деңгейін анықтайтын болады - тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету дағдыларын меңгеретін болады. -ғылыми-техникалық құжаттама, тамақ өнімдері сапасының проблемалары және оларды шешу мәселелерін түсінетін болады.	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - знать потребительские свойства пищевых продуктов. - определять уровень качества продукции. -владеть навыками обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. -понимать в вопросах научно-технической документации, проблемах качества пищевой продукции и вопросах их решения.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i>	
химия	химия
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i>	
Тағамдық өнім. Тағамдық өнімнің құрамы және қасиеті. Тағамдық өнімдердің тұтынушылық қасиеті. Тағамдық құндылық. Тағамдық қоспалар, тамаққа арналған биологиялық белсенді қоспалар. Тағамдық өнімнің сапасы мен қауіпсіздігі. Өнім сертификатының түрлері. Сертификат сапасының сақтау мерзімі. Аккредитациялау. Сертификациялық сынақтар. Сынақтың өтуін тексеру сапасы. Зертханаралық салыстыру. Сынақ зертханасына талаптар. Өнім сапасының көрсеткіштері. Өнім сапасының бақылау түрлері. Өнім сапасының дәрежесі. Өнімді техникалық бақылау. Жарамды өнімнің түсінігі. Өнім дефектісі. Тағамдық объектіде ауыл шаруашылық өнімдерін өңдеуге қойылатын талаптар. Тағамдық өнім қауіпсіздігін және оның сапасын бақылау облысында халықаралық және ұлттық заң шығару.	Пищевая продукция. Состав и свойства пищевой продукции. Потребительские свойства пищевых продуктов. Пищевая ценность. Пищевые добавки, биологически активные добавки к пище. Безопасность и качество пищевой продукции. Виды сертификации продукции. Срок действия сертификата качества. Аккредитация. Сертификационные испытания. Проверка качества проведения испытаний. Межлабораторные сличения. Требования к испытательным лабораториям. Показатели качества продукции. Виды контроля качества продукции. Уровень качества продукции. Технический контроль продукции. Понятие годной продукции. Дефекты продукции. Международное и национальное законодательство в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i>	
Мухамедов Т.А.	Жанабаева К.К.

<i>Санитария және тамақтану гигиенасы /Санитария и гигиена питания/Sanitation and food hygiene</i>	
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i>	
Студенттерде тамақтану санитариясы мен гигиенасы бойынша теориялық негіздер мен практикалық машықтарды қалыптастыру.	Формирование у студента теоретических основ и практических навыков по санитарии и гигиене питания.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - тамақ өнімдерінің физикалық, химиялық және биологиялық факторларының адам төзімділігі мен денсаулығына әсер ету механизмдерін танытын болады. -тамақ өнімдерін өндіру, өңдеу, тасымалдау, сақтау, өткізу және тұтыну жағдайларын, тамақ өнімдерінің сынамаларын алу әдістерін және оларды санитариялық-гигиеналық зерттеу әдістерін қоса алғанда, тамақтану объектілеріне ағымдағы және алдын алу санитариялық қадағалауды жүзеге асыратын болады. - адамдардың денсаулығын сақтауға бағытталған гигиеналық нормативтер мен Тамақтану гигиенасы бойынша талаптардың дағдыларын меңгеретін. - адам ауруларының алдын алудың жалпы (спецификалық емес) шараларын анықтауды түсінетін болады	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - распознавать механизмы влияния физических, химических и биологических факторов продуктов питания на резистентность и здоровье человека. -осуществлять текущий и предупредительный санитарный надзор за объектами питания, включая производство, обработку, транспортировку, хранение, реализацию и условия потребления продуктов питания, методами отбора проб продуктов питания и методами их санитарно-гигиенических исследований. - владеть навыками гигиенических нормативов и требований по гигиене питания, направленные на охрану здоровья людей. - разбираться в определении общих (неспецифических) мер профилактики болезней человека.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i>	
химия, микробиология	пищевая химия
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i>	
Азық –түлік өңдеу санитарияның заңнамасы. Мемлекеттік санитариялық эпидемиялық қадағалау және оның құрылымы. Су ластану көзі ретінде. Оның гигиеналық мәні. Әуе қоршаған ортаның гигиеналық мәні. Топырақтың ластануы және оның гигиеналық мәні. Ет және ет өнімдерінің санитарлық-эпидемиялық бағалауы. Құс етінің санитарлық-эпидемиялық бағалауы. Құс етінің микрофлорасы. Тамақ өнімдерінің құрамы. Сүт,ет,балық микрофлорасы.	Государственное законодательство пищевой санитарии. Госсанэпиднадзор и его структура. Вода, как источник загрязнения. Ее гигиеническое значение. Гигиеническое значение воздушной среды. Загрязнение почвы и ее гигиеническое значение. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса и мясных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка мяса птиц. Микрофлора мяса птицы. Состав пищевых продуктов. Микрофлора молока, мяса, рыбы.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i>	
Елеусизова А. Т.	Елеусизова А. Т.

<i>Қоғамдық тамақтанудағы есепке алу және есеп беру / Учет и отчетность в общественном питании / Accounting in the catering</i>	
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i>	
Қоғамдық тамақтанудағы бухгалтерлік есеп пен есептілікті үйрену дағдыларын қалыптастыру.	Привить навыки в изучении бухгалтерского учета и отчетности в общественном питании.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i>	
<i>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар білуі тиіс</i> - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында есепке алуды ұйымдастырудың жалпы принциптерін пайдаланатын болады. - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында баға белгілеу мен калькуляцияны жүргізе алады. - нормативтер бойынша шикізат санын және дайын өнімнің шығуын есептеу дағдыларын меңгере алады. - отырғызу нормасын, рецептураны, есептеуді талдай білетін болады.	<i>После успешного завершения курса обучающиеся будут</i> - пользоваться общими принципами организации учета на предприятиях общественного питания. - проводить ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания. - владеть навыками расчета количества сырья по нормативам и выхода готовых изделий. - разбираться в расчетах, рецептурах, нормах закладки.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i>	
қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің теориялық негіздері, жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы, аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы	теоретические основы производства продуктов общественного питания, технология продукции общественного питания общего назначения, технология производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i>	
Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы есепке алуды ұйымдастырудың жалпы принциптері. Материалды жауапкершілік, материалды жауапкершілік келісімі. Классификация, реквизиттер, құжаттың мазмұнына және ресімделуіне қойылған талаптар. Қоғамдық тамақтану кәсіпорнындағы Баға белгілеу және калькуляция. Жоспар-мәзір құру тәртібі. Баға және баға белгілеу туралы түсінік. Қоғамдық тамақтанудағы бағаны белгілеу. Калькуляция құру. Норматив бойынша шикізат мөлшерін санау. Шикізат және дайын өнімді есепке алу.	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Материальная ответственность, договор материальной ответственности. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. Порядок составления плана-меню. Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразование в общественном питании. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам. Учет сырья и готовой продукции.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i>	
Молдахметова З.Қ.	Кехтер И.В.



<i>Консервілерді өндіру кәсіпорындарындағы есепке алу және есеп беру / Учет и отчетность на предприятиях по производству консервов / Accounting at factories producing canned</i>	
<b>Оқу мақсаты / Учебная цель</b>	
Консервілер және тағамдық концентраттар өндіретін өндірістерінде есепке алу және есеп беруін білу	Иметь практические навыки в составлении отчетов в консервном и пищевом концентратном производстве
<b>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</b>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - есепке алу мен есептіліктің негізгі ұғымдарын, шикізат пен материалдарды, консерві және азық-түлік концентраты өндірісіндегі қалдықтар мен ысыраптарды жұмсау және салу нормаларын түсінетін болады - консервілер өндірісінің және дайын өнімнің шығуын есепке алудың технологиялық схемаларын жасайтын болады - консервілерді өндіру кезінде шикізат пен материалдардың шығынын есептеу дағдыларын меңгере алады, өндірісте есепке алу мен есептілікті жүргізетін болады	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - разбираться в основных понятиях учета и отчетности, нормах расхода и закладки сырья и материалов, отходов и потерь в консервном и пищевом концентратном производствах - составлять технологические схемы производства консервов и учета выхода готового продукта - владеть навыками расчета расхода сырья и материалов при производстве консервов, в ведении учета и отчетности на производстве
<b>Пререквизиттері / Пререквизиты</b>	
тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері, консервілер мен тағамдық концентраттарын өндіруді ұйымдастыру	теоретические основы консервирования пищевых продуктов, организация производства консервов и пищевых концентратов
<b>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</b>	
Консерві өндірісіндегі шығындар мен ысыраптар, шикізаттар мен материалдардың рецептурасы, шығым нормасы туралы негізгі түсініктер. Есептік бірліктердегі консерві өндірісін есептеу әдістері. Тара мен дайын өнімдерді салуды механикаландыру. Консервілеу өндірісі кезіндегі шикізаттар мен материалдардың шығымын есептеу. Шикізаттарды өңдеу және дайын өнім өндірісінің графигі. Консерві өндірісінің технологиялық схемасы.	Основные понятия о рецептурах, нормах расхода сырья и материалов, отходах и потерях в консервном производстве. Методы исчисления консервной продукции в учетных единицах. Механизация укладки тары и готовой продукции. Расчеты расхода сырья и материалов при производстве консервов. График переработки сырья и производства готовой продукции. Технологическая схема производства консервов
<b>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</b>	
Молдахметова З.Қ.	Молдахметова З.К.

<b><i>Балалар тағамдарының технологиясы/ Технология детского питания/ Baby Food Technology</i></b>	
<b><i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i></b>	
балалар тағамын дамытудың негізгі бағыттарында теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру, балалар тағамы өнімдерін жіктеу және әзірлеу және балалардың тамақтану ерекшеліктері.	овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в основных направлениях развития детского питания, классификации и разработки продуктов детского питания и особенности питания детей.
<b><i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i></b>	
<b><i>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</i></b> - балалар тағамы өнімдері өндірісінің қазіргі жай-күйі мен даму перспективаларын түсінетін болады - балалар тағамы өнімдерінің өндірісіне технологиялық және микробиологиялық бақылау жүргізе алады - өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін зерттеу технологиясын, әдістері мен құралдарын меңгеретін болады; - нормативтік және технологиялық құжаттаманың негізгі ережелерін; балалар тағамы өнімдерін өндіру жөніндегі кәсіпорындардың жекелеген типтері мен сыныптарының, өндірістік инфрақұрылымының, шикізат және материалдық-техникалық базасының ерекше ерекшеліктерін пайдаланатын болады	<b><i>После успешного завершения курса обучающиеся будут</i></b> - разбираться в современном состоянии и перспективах развития производства продуктов детского питания - проводить технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания - владеть технологией, методами и средствами исследований качества и безопасности продукции; - использовать основные положения нормативной и технологической документации; отличительные особенности отдельных типов и классов, производственной инфраструктуры, сырьевой и материально-технической базы предприятий по производству продуктов детского питания
<b><i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i></b>	
тамақ өндірістердің жалпы технологиясы	общая технология пищевых производств
<b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i></b>	
Балалар тамақтану өнімдерінің түрлері және оларды өндіруге арналған шикізатқа қойылатын талаптар. Балалар тамақтануының медико-биологиялық аспектілері. Балалардың өмірінің бірінші жылына арналған белок, майлар, көмірсулар және энергияны тұтынудың ұсынылатын нормалары. Балалар тамақтануының сұйық зарарсыздандырылған және сүт қышқылды өнімдерінің технологиясы. Балалар тамақтануының құрғақ өнімдерінің технологиясы. Балалар консервілерін өндіру технологиясы.	Виды продуктов детского питания и требования к сырью для их производства. Медико-биологические аспекты детского питания. Рекомендуемые нормы потребления белков, жиров, углеводов и энергии для детей первого года жизни. Технология жидких стерилизованных и кисломолочных продуктов детского питания. Технология сухих продуктов детского питания. Технология производства детских консервов. Мясные продукты для лечебного питания детей грудного возраста.
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i></b>	
Молдахметова З.Қ.	Кехтер И.В.

<b><i>Консерві өндірісінде дәстүрлі емес шикізаттар мен тағамдық қоспаларды қолдану/Использование нетрадиционного сырья и пищевых добавок в консервном производстве/ The use of unconventional materials and food additives in the production of canning</i></b>	
<b><i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i></b>	
Консерві өндірісінде дәстүрлі емес шикізатты және тағамдық қоспаларды пайдалану туралы білім алушыларға таныстыру және жеткізу.	Ознакомить и довести до обучающихся знаний о использовании нетрадиционного сырья и пищевых добавок в консервном производстве
<b><i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i></b>	
<b><i>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</i></b> - консерві өндірісіндегі дәстүрлі емес шикізат пен тағамдық қоспалардың түрлерін түсінетін болады - консервілер өндірісінде түрлендірілген крахмалдарды, соя ақуыздарын, гидролизаттарды және т. б. қолдану қажет. - дәстүрлі емес шикізат пен тағамдық қоспаларды қолданудың жалпы қағидаларын меңгеретін болады - сыртқы түрін, дәмін, хош иісін жақсартатын, түрлі консервілердің сақтау мерзімін ұзартатын заттар; ББК, пробиотиктер тағамдық қоспаларды гигиеналық регламенттеуді пайдаланатын болады	<b><i>После успешного завершения курса обучающиеся будут</i></b> - разбираться в видах нетрадиционного сырья и пищевых добавок в консервном производстве - применять в производстве консервов модифицированные крахмалы, белки сои, гидролизаты и т.д. - владеть общими принципами применения нетрадиционных сырья и пищевых добавок -использовать гигиенические регламентации пищевых добавок; вещества, улучшающие внешний вид, вкус, аромат, увеличивающие сроки хранения различных консервов; БАДы, пробиотики
<b><i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i></b>	
тамақ өндірістердің жалпы технологиясы	общая технология пищевых производств
<b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i></b>	
Консервілеу өндіріс салаларындағы дәстүрлі емес шикізат. Тағамдық қоспалардың қауіпсіздігіне қойылатын талаптардың классификациясы. Дәстүрлі емес шикізат - әр түрлі өсімдіктердің тұқымынан және бидай дәнінен өңделген өнімдер (бидайдан басқа), құлпынай жемістерінің, сондай ақ оларды өңдеу кезіндегі зақымдалған өнімдер. Биологиялық белсенді қоспаларды қолданудың жалпы принциптері (ББК). ББК-ның қазіргі классификациясы. Тағамдық өнімдерді өндіруде қолданылатын өндіру,дәстүрлі емес қоспалар (МЦ, гидролизаттар, соя нәруыздары, модифицирленген крахмалдар және басқалар)	Нетрадиционное сырьё в консервном производстве. Классификация требований к безопасности пищевых добавок. Нетрадиционное сырьё консервного производства – продукты переработки зерна и семян различных растительных культур (кроме пшеницы), плодов клубневых культур, а также побочные продукты их переработки. Общие принципы применения биологически активных добавок (БАД). Современная классификация БАДов. Нетрадиционные добавки, производство, применение в производстве пищевых продуктов (МЦ, гидролизаты, белки сои, модифицированные крахмалы и др).
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i></b>	
Мухамедов Т.А.	Жанабаева К.К.

<i>Ұлттық тағамдар технологиясы/ Технология национальных блюд/ Technology of preparation of national dishes</i>	
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i>	
Ұлттық асхананың сипаттамасын, ұлттық тағамдарды дайындаудың технологиясын және рецептурасын оқыту,	Изучить характеристику национальной кухни, рецептуры и технологию приготовления национальных блюд
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i>	
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - әлем халықтарының асханасында қолданылатын шикізаттың негізгі түрлерін, ұлттық тағамдарды дайындау технологиясының ерекшеліктерін білеін болады - ұлттық тағамдарды дайындау кезінде жүйелі технологиялық операцияларды жүргізетін болады - ұлттық дәстүрлерге сәйкес тағамдарды рәсімдеу және беру дағдыларын меңгере алады - еңбек заңнамасын, тамақ өнімдерін өндіру технологиясы мәселелерін; тамақ өнеркәсібінің проблемаларын және оларды шешу мәселелерін түсінетін болады	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - знать основные виды сырья используемого в кухне народов мира, особенности технологии приготовления национальных блюд - проводить последовательные технологические операции при изготовлении национальных блюд - владеть навыками оформления и подачи блюд в соответствии с национальными традициями -разбираться в трудовом законодательстве, в вопросах технологии производства продуктов питания; в проблемах пищевой промышленности и вопросах их решения
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты</i>	
Азық-түлік өнімдерінің және шикізаттың сапасын бақылау және бағалау	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i>	
Әлем халықтарының асханасында қолданылатын шикізаттардың негізгі түрлері. Ұлттық тағамдар технологиясында қолданылатын, жылумен өңдеу кезінде, механикалық режимде, қабылдаулар, әдістер және негізгі тәсілдері. Ұлттық тағамдардың ассортименті. Ұлттық тағамдар технологиясында қолданылатын негізгі тәсілдер. Ұлттық ыдыстардың негізгі түрлері мен инвентары, жабдықтары. Дәстүрлі тағамдар ассортименті. Ұлттық дәстүрдегі жаңа заманғы аспаздық өнер. Ұлттық ас үйдің мерекелік дастарханының ұсынылу технологиясының ерекшелігі.	Основные виды сырья, используемого в кухне народов стран. Основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой, кулинарной обработки. Основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования. Ассортимент традиционных блюд. Последовательность технологических операций при изготовлении национальных блюд. Подбор и рациональнее использование сырья соответствующего определенной национальной кухни. Оформление и подача блюда в соответствии с национальными традициями. Современное кулинарное искусство в национальных традициях.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i>	
Молдахметова З.Қ.	Молдахметова З.К.

<b><i>Жемістерді, көкөністерді және тамырлы жемістерді консервілеу технологиясы/Технология консервирование плодов, овощей и корнеплодов/ The technology of food preservatives, canning fruits, vegetables, meat and fishsa</i></b>	
<b><i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i></b>	
Жемістер, көкөністер және тамыржемістерді консервілеу технологиясын оқытуда терең білім беру, практикалық машықты білу	Получение знаний, умений и практических навыков в изучении технологии консервирования плодов, овощей и корнеплодов
<b><i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i></b>	
<b><i>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</i></b> - консервілеу әдістері мен тәсілдері; дайын консервіленген өнімді өндірісте сақтау шарттары, жемістерді, көкөністер мен тамыржемістілерді шоғырландыру технологиясын пайдаланатын болады - шикізаттың, дайын өнімнің сапасын және консервілеу әдістерін дұрыс тәсіл мен талдау негізінде қолданыстағы технологиялық процестерді жетілдіреді - қалдықсыз технологиямен және қоршаған ортаның жай-күйін сақтаумен сипатталатын технологиялық процестерді әзірлеу дағдыларын меңгере алады - жемістерден, көкөністерден және тамыр жемістерінен консервілер өндіру кезінде технологиялық процестердің ұтымды режимдерін таңдауда нормативтік құжаттардың мазмұны мен ұсақтау мәселелерін түсіне алады	<b><i>После успешного завершения курса обучающиеся будут</i></b> -использовать технологию концентрирования плодов, овощей и корнеплодов; методы и способы консервирования; условия хранения готовой консервированной продукции в производстве - усовершенствовать действующие технологические процессы на базе правильного подхода и анализа качества сырья, готовой продукции и методов консервирования -владеть навыками разработки технологических процессов, характеризующихся безотходной технологией и сохранением состояния окружающей среды -разбираться в вопросах содержания и применения нормативных документов; в выборе рациональных режимов технологических процессов при производстве консервов из плодов, овощей и корнеплодов
<b><i>Пререквизеттері / Пререквизиты</i></b>	
тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері, консервілер мен тағамдық концентраттар өндіруді ұйымдастыру,	теоретические основы консервирования пищевых продуктов, организация производства консервов и пищекокцентратов
<b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i></b>	
Концентрленген томатты өнімдер, көкөністі және жемісті экстрактілер және шырындар, құрамында қанты жоғары жеміс консервілері (қайнатпа, повидло, тосап, джем). Кептірілген ет, сорпа пастасының, фарштық консервілерді өндіру. Жемісті, көкөністі және тамыржемісті консерві өндірісі шикізаттарының сипаттамасы. Жемістерден және көкөністерден жасалатын тұздаулар және маринадтар	Технология производства концентрированных томатных продуктов, соков и экстрактов плодовых и овощных культур, фруктовых консерв с высоким содержанием сахара (компоты, повидло, варенье, джем). Производство сушеных плодов, овощей и корнеплодов, фаршевых консервов. Требования к сырью для производства плодовых, овощных и корнеплодных консерв.
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i></b>	
Здерева Л.Б.	Здерева Л.Б.