

Қазақстан Республикасының білім және ғылым министрлігі

«А.Байтұрсынов атындағы
Қостанай мемлекеттік
университеті» РМҚ

Аграрлық-биологиялық
факультет



Бекітемін

Ғылыми кеңес төрағасы
А. Доманова

26

2019 ж.



Модульдік білім беру бағдарламасы
6B07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы

Деңгей:бакалавриат

Қостанай, 2019

Құрастырушылар:

Кехтер И.В. – қайта өңдеу технологиясы және стандарттау кафедрасының аға оқытушысы

Аграрлық-биологиялық факультеттің әдістемілік кеңес отырысында қарастырылған, № 4 хаттама 24.04.2019 ж.

Университеттің ғылыми кеңес отырысында қарастырылған, № 6 хаттама 26.04.2019 ж.

Келесі құжаттар негізінде әзірленді:

- Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 604 бұйрығымен бекітілген ЖБ МББС (өзгерістермен);
- Әлеуметтік әріптестік және әлеуметтік және еңбек қатынастарын реттеу жөніндегі республикалық үшжақты комиссиямен 2016 жылы 16 наурызында хаттамамен бекітілген, Ұлттық біліктілік шеңбері;

Келісілді
Баян Сұлу" АҚ
Бас технолог"

«ДЕП» ЖШС
директордың орынбасары



Н. Мاستрюкова

А. Смирнов

Білім беру бағдарламасының паспорты

БББ коды және атауы	6B07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
Білім беру саласының коды және жіктелуі	6B07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Даярлау бағытының коды мен жіктелуі	6B072 Өндірістік және өңдеу салалары
Білім беру бағдарламасының түрі	қолданыстағы
Білім беру бағдарламасының мақсаты	
Жануарлар мен өсімдік шикізатынан тамақ өнімдерін өндірудің, қоғамдық тамақтандыру мен арнайы мақсаттағы технологиялық процестерін жүргізу үшін мамандар даярлау	
Берілетін дәреже	
"6B07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры»	
Маман лауазымдарының тізбесі	
технолог, әкімші, меңгеруші қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс, колледж оқытушысы, оператор, зертханашы, зертхана меңгерушісі, консерві өндірісінің бастығы	
Кәсіби қызмет объектілері	
азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындар, жобалау институттары, ғылыми мекемелер, оқу орындары, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары, консерванттар мен азық-түлік орталықтарын өндіретін кәсіпорындар	
Кәсіби қызмет түрлері	
<ul style="list-style-type: none"> - өндірістік-технологиялық; - эксперименттік-зерттеу; - ұйымдастырушылық-басқарушылық қызмет; - есептік-жобалық, - білім беру 	
Кәсіби қызметінің функциялары	
<ul style="list-style-type: none"> - кәсіпорындарда технологиялық процесті ұйымдастыру және жүргізу; - дайын өнімнің шығуы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестерді жетілдіру және тиімділігін арттыру; - тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарының техникалық-экономикалық көрсеткіштерін есептеу; - шикізат пен дайын өнімдер мен бұйымдардың компоненттерін технохимиялық бақылау; - стандарттар талаптарына жауап беретін жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті өнім шығаруды қамтамасыз ету. - еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру және басқару шешімдерін қабылдау; - экология, өндірістік санитария, еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы, сондай-ақ өрт-жарылыс қауіпсіздігі талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықталуын және өндірістік қызметін талдау; - техникалық-экономикалық көрсеткіштерді және маркетингтік қызметті талдау; - тамақ колледждерінде оқу процесін ұйымдастыру және жүргізу. 	
Жалпы қаблеттер	
<p>ОК 1 қазақ, орыс және шет тілдерінде ауызша және жазбаша нысанда коммуникацияға кіру;</p> <p>ОК 2 кәсіби қызметте ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың түрлі түрлерін пайдалану;</p> <p>ОК 3 жауапкершілікті өзіне алу, басқалармен бірге шешімдер әзірлеу және оларды іске асыруға қатысу қабілеті, әртүрлі этномәдениеттерге және діндерге төзімділік;</p> <p>ОК 4 компромисттер табу, өз пікірін ұжымның пікірімен сәйкестендіру;</p> <p>ОК 5 дәлелдемелерге негізделген мәселелер мен қорытындыларды анықтау үшін әлемді</p>	

түсіндіретін білім мен әдіснамалар негіздерін пайдалану, кәсіби міндеттерді шешу үшін өз білімін қолдану;
ОК 6 өзін-өзі дамыту және мансаптық өсу үшін өмір бойы жеке білім траекториясын құру;
ОК 7 дене шынықтыру әдістері мен құралдары арқылы толыққанды әлеуметтік және кәсіби қызметті қамтамасыз ету үшін салауатты өмір салтын қалыптастыру;
ОК 8 Академиялық адалдық қағидаттары негізінде ғылыми зерттеулер, эксперименттер жүргізу, әртүрлі жұмыс түрлерін жазу және таныстыру.

БББ бойынша оқу нәтижелері

ON1 Технологиялық процестерге физика-механикалық, химиялық, микробиологиялық және басқа факторлардың әсерін түсіндіреді;
ON2 Қазіргі заманғы техника базасында материалдық құндылықтарды өндірудің прогрессивті өнеркәсіптік тәсілдерінің жиынтығы және шикізаттың дайын азық-түлік өніміне айналу процесінде өзгеруі туралы білім жүйесін қолданады;
ON3 Азық-түлік өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізуді ұйымдастырады және қоғамдық орындарда қызмет көрсету ережелерін меңгерген;
ON4 Өнімнің сапасын қалыптастыратын және сақтайтын негізгі үдерістердің, азық-түлік тауарларының қауіпсіздік параметрлерінің, тауарларды жіктеу қағидаттарына ие; шикізат пен дайын тамақ өнімдерінің сапасын бағалайды;
ON5 Азық-түлік өнімдерін өндіру кезінде есептерді шешу үшін математикалық ойлау және физиканы білу;
ON6 Дайын өнімнің шығуы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестердің тиімділігін жетілдіреді;
ON7 Еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастырады және тамақ өнімдерін өндіру саласында басқарушылық шешімдер қабылдайды;
ON8 Азық-түлік өнімдерін өндіру саласындағы басқару міндеттерін шешу үшін мотивацияның, көшбасшылықтың және биліктің негізгі теорияларын қолданады;
ON 9 Азық-түлік өнімдерін сақтауға, тасымалдауға, механикалық және жылумен өңдеуге, қайта өңдеуге және өлшеп-орауға арналған жекелеген машиналар мен желілердің конструкциялары мен құрылғыларының жұмысын бақылайды; жабдықтардың негізгі техникалық-экономикалық сипаттамаларын бағалайды;
ON10 Тамақ өнімдерінің жаңа түрлерін, технологиялық процестерді және технологиялық құжаттаманы әзірлеу әдістемелерін меңгерген; қажетті технологиялық есептерді жүргізеді;
ON11 Азық-түлік өнімдерін өндіру саласында және қоғамдық орындарда шикізаттың, дайын өнімнің есебін және есебін жүргізеді;
ON12 Мемлекеттік тілде жұмысты жүзеге асырады, көшбасшылық, кәсіпкерлік негіздерін, сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті меңгерген, өзінің еңбек саласында мәдениет негіздері мен құқықтарын сақтайды

Білім беру бағдарламасын бітіргеннен кейін түлектер:

- 1) Азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласында, осы саладағы ең озық білім элементтерін қоса алғанда, білім мен түсінуді көрсету;
- 2) Азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласында білімі мен түсінігін кәсіби деңгейде қолдану; азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы мәселелерді шешу және дәлелдерді қалыптастыру;
- 3) Әлеуметтік, этикалық және ғылыми пайымдауларды ескере отырып, пікірлерді қалыптастыру үшін азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы ақпаратты жинау мен түсіндіруді жүзеге асыру;

- 4) Азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы ақпаратты, идеяларды, мәселелерді және шешімдерді мамандарға да, маман емес мамандарға да хабарлауға.
- 5) Оқылатын салада одан әрі оқуды өз бетінше жалғастыру үшін қажетті оқыту дағдылары.

Білім беру бағдарласының мазмұны

Модульдің атауы	Компонент цикілі (МК, ЖОО, ТК)	Пәндер	Пәннің /тәжірибенің атауы	Қысқаша мазмұны	Кредиттер саны	Семестр	Қалыптастыратын компетенциялар (кодтары)
Гуманитарлық пәндер	ЖБП МК	ККЗТ 1101	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы	Модуль пәні қазіргі Қазақстан тарихының негізгі кезеңдері туралы объективті тарихи білім береді; студенттердің назарын мемлекеттіліктің қалыптасуы мен дамуы және тарихи-мәдени үдерістер мәселелеріне бағыттайды.	5	1	ОК 3 ОК 5
	ЖБП МК	Фил 1102	Философия	Модуль пәні студенттерде болашақ кәсіби іс-әрекет контекстінде философия туралы, оның негізгі бөлімдері, мәселелері және оларды зерттеу әдістері туралы түсініктерді қалыптастырады. Студенттер философияның қоғамдық сананы жаңғыртудағы ролін түсіну және қазіргі заманның жаһандық мәселелерін шешу контекстінде философиялық-дүниетанымдық және әдіснамалық мәдениеттің негіздерін зерттейді.	5	1	ОК 3 ОК 5
Жалпы пәндер	ЖБП МК	ІКТ 1105	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде)	Модуль пәні процестерді сыни бағалау және талдау қабілетін, ақпаратты іздеу, сақтау және өңдеу әдістерін, сандық технологиялар арқылы ақпаратты жинау және беру тәсілдерін қалыптастырады. Студенттер компьютерлік жүйелер, операциялық жүйелер мен желілер архитектурасының концептуалды негіздерін; ақпараттық қауіпсіздікті қамтамасыз ету құралдарын; заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологияларды қолдану	5	3	ОК 2

				дағдыларын зерттейді.			
	ЖБП ТҚ	KNSZh KMN 2109	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері	Пән аясында студенттер мемлекет және құқықтың негізгі ұғымдары мен категорияларын, құқықтық қатынастарды және Қазақстан Республикасы құқығының түрлі салаларының негіздерін зерделейді. Пән сыбайлас жемқорлыққа қарсы тұру бойынша білім жүйесін және осы негізде құбылысқа қатысты азаматтық ұстанымды қалыптастырады.	5	3	ON 8 ON 12
	ЖБП ТҚ	ЕТ К 2109	Экология және тіршілік қауіпсіздігі	Пән экологияны қорғау туралы ойды және табиғи экожүйелер мен техносфералардың қызмет етуінде қауіпті және төтенше жағдайлардың алдын алу қабілетін қалыптастырады.			ON 8 ON 12
	ЖБП ТҚ	EKN 2109	Экономика және кәсіпкерлік негіздері	Пән экономикалық ойлау түрін, бәсекелестік ортада кәсіпорындардың табысты кәсіпкерлік қызметін ұйымдастырудың теориялық және практикалық дағдыларын қалыптастырады.			ON 8 ON 12
	ЖБП ТҚ	KN 2109	Көшбасшылық негіздері	Пән студенттердің көшбасшылық қасиеттерді, стильдерді, кәсіпорын, аймақ және жалпы ел деңгейінде ықпал ету әдістерін қолдану арқылы адамдардың мінез-құлқын тиімді басқару әдістемесі мен тәжірибесін меңгеруіне ықпал етеді.			ON 8 ON 12
Қазақ (орыс) тілі	ЖБП МК	К(О)Т 1104 (1,2)	Қазақ (орыс) тілі	Пән қазақ тілін шет тілі ретінде үйренушілер үшін тілді қолданудың барлық деңгейлерінің коммуникативтік құзыреттілігін қалыптастыру арқылы қазақ тілін әлеуметтік, мәдениетаралық, кәсіби қарым-қатынас құралы ретінде сапалы меңгеруді қамтамасыз етеді.	10	1,2	OK1

	БП/ЖО ОК	КТИКZh 2205	Қазақ тілінде іс құжатын жүргізу	Модуль пәні студенттерге нормативтік құқықтық актілердің ережелерін ескере отырып, құжаттарды дұрыс ресімдеудің практикалық дағдыларын қалыптастырады. Құжаттардың түрлері, олардың деректемелері оқытылады. Студенттер іскерлік қағаздарды құрастыру үшін қажетті терминологиялық және синтаксистік минимумды меңгереді. Іс жүргізуді дамыту тарихы мен іскерлік қарым-қатынас мәдениеті, іс жүргізудің теориялық және практикалық аспектілері туралы ақпарат беріледі.	3	3	ОН 12
Шетел тілі	ЖБП МК	ShT 1103 (1, 2)	Шетел тілі	Модуль пәні шет тілді білім беру үдерісінде студенттердің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін жеткілікті деңгейде қалыптастырады	10	1,2	ОК 1
Дене шынықтыру	ЖБП/М К	DSh 1108(1-2) 2108(3-4)	Дене шынықтыру	Модуль пәні кәсіби іс-әрекетке дайындық үшін денсаулықты сақтауды, нығайтуды қамтамасыз ететін дене тәрбиесінің құралдары мен әдістерін мақсатты қолдануға; болашақ еңбек қызметінде физикалық жүктемелерді, жүйке-психикалық кернеулерді және қолайсыз факторларды тұрақты ауыстыруға үйретеді.	8	1-4	ОК 7
Әлеуметтік-саясаттану білім модулі	ЖБП МК	Psi 1107	Психология	Модуль пәндері «Болашаққа көзқарас: қоғамдық сананы жаңғырту» мемлекеттік бағдарламасында анықталған қоғамдық сананы жаңғырту міндеттерін шешу контексінде білім алушылардың әлеуметтік-гуманитарлық дүниетанымын қалыптастырады.	2	2	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6
		ASM 1106	Әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану		6		
Кәсіби тілдер	БП/ЖО ОК	КК(О)Т 2206	Кәсіби қазақ (орыс) тілі	Болашақ мамандардың кәсіби қызметінің шеңберінде кәсіби лексиканы меңгеруді қалыптастырады, сондайақ кәсіптік қызметті табысты жүзеге асыру үшін қажетті тіл, сөйлеу, пәндік және дискурстық құзыреттілікті	5	3	ОН12

				жақсартуға бағытталған. Лексикалық және грамматикалық деңгейде тілдік жүйе мен стилистикалық ресурстарды меңгеру; ең аз жалпы ғылыми лексика және терминдер, мамандық бойынша сөйлеу тақырыптарының ең азы.			
	БП/ЖО ОК	KBSHТ 2209	Кәсіби- бағытталған шет тілі	Модуль пәні студенттерде кәсіптік қызметте, ғылыми және практикалық жұмыста, шетелдік әріптестермен қарым-қатынаста, өздігінен білім алу және басқа да мақсаттар үшін шет тілін меңгеру қабілетін қалыптастырады.	5	4	ON12
Физика - математика	БП/ЖО ОК	Mat 1201	Математика	Модуль пәні компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, проблемаларды модельдеуге, талдауға және шешуге көмектесетін математикалық аппаратты меңгеруге мүмкіндік береді; математикалық әдістер, студенттердің болашақ қызметінің саласынан мамандар ретінде процестер мен құбылыстарды зерттеуге және болжауға мүмкіндік береді	5	1	ON 5
	БП/ЖО ОК	Fiz 1203	Физика	Пән студенттердің әлемнің қазіргі заманғы физикалық бейнесі мен ғылыми көзқарастары, негізгі заңдарды, классикалық және қазіргі заманғы физиканың теориясы мен дағдыларын, сондай-ақ кәсіби қызметтің негізі ретінде физикалық зерттеулер әдістері туралы білімін қалыптастырады.	5	2	ON 5
Химия	БП/ЖО ОК	ВОН 1202	Бейорганикалық және органикалық химия	Модульдің пәні бейорганикалық және органикалық химияның теориялық негіздерін тартуға, химиялық қосылыстар құрылысының өзара байланысын және олардың қасиеттерін, ерітінділерде химиялық процестердің өтуінің жалпы заңдылықтарын және олардың	3	1	ON1

				тамақ өнеркәсібіндегі рөлін, тамақ өнеркәсібінде қолданбалы маңызы бар элементтер мен олардың қосылыстарының физика-химиялық қасиеттерін үйретеді			
	БП/ЖО ОК	AFH 1204	Аналитикалық және физколлоидтық химия	Модуль пәні аналитикалық химиядағы ағымдық үрдістерге, физикалық және коллоидтық химияның теориялық негіздері мен заңдылықтарына, диспергирленген жүйелердің физика-химиялық қасиеттеріне және олардағы процестерге қатысты заттардың химиялық және физика-химиялық әдістерінің теориялық және практикалық негіздерін қалыптастырады	4	2	ON1
	БП/ЖО ОК	ТН 2207	Тағамдық химия	Модуль пәні дайын өнімнің тағамдық, энергетикалық және биологиялық құндылығын қалыптастыруда азық - түлік өнімдерінің негізгі қоректік заттардың-ақуыздардың, көмірсулардың, липидтердің құрамы, құрылысы, қасиеттері және түрленуі туралы білімді қалыптастырады	5	3	ON1
	БП/ЖО ОК		Оқу практикасы	базалық пәндер практикасында студенттердің алған білімдерін оқып білу кезінде байланыс теориялық білімді белгілейді және нығайтады, кафедра зертханаларыда бөлімінде ғылыми зерттеулердің негізгі бағытын игереді.	1	2	
Бақылау және технологиялар негіздері	БП/ЖО ОК	ATOSh SBB 2208	Азық-түлік өнімдерінің және шикізаттың сапасын бақылау және бағалау	Модуль пәні ашыту өндірісі, май, ет-сүт өнеркәсібі, балық өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында технокимиялық бақылауды ұйымдастыруды және жүргізуді зерделеуге ықпал етеді; технологиялық процестерге қатысатын машиналар мен аппараттардың жұмыс тиімділігін, шикізат сапасын анықтау әдістерімен таныстыру	5	3	ON1 ON4

	БП/ЖО ОК	TOTTN 2210	Тамақ өнімдері технологияларының теоретикалық негіздері	Пән тамақтану туралы ғылым негіздерін, тағам өнімдері және олардың химиялық құрамын (органикалық және бейорганикалық компоненттер), адам ағзасына арналған тағамның жеке компоненттерінің мәнін, тағамдық технологияларда қолданылатын негізгі компоненттердің қасиеттерін, жылу және механикалық өңдеуде шикізаттың, жартылай фабрикатардың және дайын өнімнің физикалық-химиялық және биохими-ялық қасиеттерінің өзгеруін зерттеуге мүмкіндік береді	5	4	ON1 ON 2 ON 6
	БП/ЖО ОК		Өндірістік практика	Келесі кәсіптік міндеттерді шешуге қатысты арнайы теориялық білім мен практикалық дағдылар кешенін меңгеруге мүмкіндік береді: - кәсіпорынның ұйымдық құрылымын, оның негізгі бөлімшелері мен қызметтерін, олардың функциялары мен өзара іс-қимылын жүзеге асыру; - ет, сүт, балық өнімдері мен өсімдік майларын, қоғамдық тамақтануды өндіретін кәсіпорындарда өндірістік қызмет түрлері; - алынған тапсырма бойынша ақпаратты іздеуді жүзеге асыру, нақты технологиялық есептерді жүргізу үшін қажетті деректерді жинау және талдау	3	4	
Процесстер мен аппараттар	БП/ЖО ОК	ТОРА 2211	Тағам өндірістерінің процесстері мен аппараттары	модуль пәні материалдарды ұсақтау, материалдарды қысыммен өңдеу (престеу), сұйық біртекті емес жүйелерді бөлу, буландыру, пастерлеу, стерилизациялау, абсорбциялау, адсорбциялау, кептіру, экстрагирлеу, кристалдау, механикалық, массаалмасу, гидромеханикалық, жылу және химиялық процесстердің ерекшеліктері	5	4	ON9 ON 10

	КП /ЖООК	АТООЗ h 3301	Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	Модуль пәні тағам кәсіпорындарының жабдықтарын таңдау критеріі, қауіпсіздік ережелері, әрекет принципі, құрылымы, жіктелуі туралы түсініктерді қалыптастырады; жабдықтың негізгі техникалық-экономикалық сипаттамаларын бағалайды және оптимальді таңдайды, үдерістердің қарқындылығы мен үнемділігін арттыру резервтерін анықтайды, қазіргі заманғы жабдықтарды пайдалану есебінен шығыс нормалары мен өнімнің өзіндік құнын төмендету	5	5	ON9
Тамақ өндірістердің жалпы технологиясы	КП /ЖООК	ТОZhT 3302	Тамақ өндірістердің жалпы технологиясы	Модуль пәні тамақ өнімдерінің технологиялық процестерінің ғылыми негіздерін зерттеу; тамақ өнімдеріндегі бастапқы және қайталама шикізатты пайдалану; шикізатты сақтау және өңдеу кезінде физика-химиялық және биохимиялық қасиеттерін сипаттайтын көрсеткіштерді айқындайды; дайын өнімді сипаттайтын негізгі сапа көрсеткіштері	5	5	ON 1 ON2 ON3 ON4
	КП /ЖООК	АТОТ 3303	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	Модуль пәні азық-түлік өнімдерінің сапасын, азық-түлік өнімдерінің құрамын, азық-түлік өнімдерінің сақталу режимін, жіктелуін кешенді бағалауды береді; азық-түлік өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды қисынды және дәйекті негіздеуді, өндіріс технологиясының ерекшеліктерін; ассортиментін, тауартану сипаттамасын, көкөністердің, саңырауқұлақтардың, жармалардың, бұршак, макарон өнімдерінің, ұнның, сүт және май өнімдерінің, жұмыртқаның, сүзбенің, нан-тоқаш, ұн және кондитерлік өнімдердің сапасына қойылатын талаптарды білу	5	5	ON4

	КП /ЖООК		Өндірістік практика	Негізгі технологиялық процестерді және өндірістің экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін қолдануға мүмкіндік береді; Басқарудың заманауи әдістеріне негізделген тиімді өндірісті ұйымдастыру әдістерін қолдану, нан, макарон және кондитер өнімдерін шығаратын кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды логикалық және дәйекті негіздейді. Сізге өнім өндірісінде қалдықтарды азайту тәсілдерін қолдануға мүмкіндік береді; шикізат дайындауда және өнім шығаруда технологиялық операциялардың кезектілігін қолданыңыз.	5	7	ON 1 ON2 ON3
Сапаны басқару	КП /ЖООК	SSM 3304	Стандартау, сертификаттау және метрология	Модуль пәні өндіріс сапасын басқару, тамақ өнімдерін өндіру саласында сертификаттау, метрология және аккредиттеу саласында, техникалық құжаттаманы қолдану саласында және жалпы талаптар саласында білім кешенін қалыптастырады; техникалық регламенттер талаптарының сақталуына жүйелі бақылауды жүзеге асырады	5	6	ON 4 ON6 ON10
	КП /ЖООК	ISO SB 4305	ИСО-9001 сапаны басқару	Модуль пәні стандарттау негіздері туралы білімді қалыптастырады; «Сапа менеджменті жүйесі (СМЖ)» түсінігі, терминдер мен анықтамалар, СМЖ нормативтік базасы; енгізу және СМЖ сертификациясы; сертификаттау жөніндегі органды сайлау; басқарушылық жауапкершілік; ресурстарды басқару. Өнімнің өмірлік циклін жоспарлау. ДСҰ кіру жолдары, өндірісті басқарудың негізгі принциптері.	5	7	ON 6 ON7 ON 10
1 " Арнайы бағыттағы және қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы" білім траекториясының модульдері»							

Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы және ұйымдастыру	БП /Т К	КТООТ N 2212	Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің теориялық негіздері	Модуль пәні қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында ұйымдастыру және қызмет көрсету мәніне ие; тамақ өнімдерінің органолептикалық, физика-химиялық, микробиологиялық қасиеттерін сипаттайтын негізгі көрсеткіштерге ие; тағам өнімдерінің ассортименттік тізбесі және сапа көрсеткіштері; кәсіби қызмет саласындағы дағдылар; келушілерге қызмет көрсету, тағамдарды безендіру, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру	5	4	ON1 ON3
	БП/ТК	КТУК К 2213	Қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру және қызмет көрсету	Модульдің пәні қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсету және ұйымдастыру мәнін біледі; азық- түлік өнімдерінің органолептикалық, физико-химиялық, микробиологиялық қасиеттерін сипаттайтын негізгі көрсеткіштерге ие ; тағам өнімдерінің ассортименттік тізбесі және сапа көрсеткіштері;кәсіби қызмет саласындағы дағдылар; келушілерге қызмет көрсету, тағамдарды ресімдеу, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру	5	4	ON3 ON 7

	БП/ТК	ZhBKTO T 3214	Жалпы бағыттағы қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы	Модульдің пәні технология ерекшеліктерін және технологиялық режимдерді, жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру параметрлерін зерделеуге ықпал етеді; қоғамдық тамақтандыру өнімдері сапасының негізгі өлшемдері, технологиялық қасиеттері, тамақтану физиологиясы, жіктелуі, жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтану өнімдерінің ассортименті, шикізатты механикалық, жылу, кулинарлық өңдеу процестерін жүргізу, жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндірудің биохимиялық әдістерін талдау	5	5	ON 1 ON 2 ON3
Тамақ технологиясы	БП/ТК	OShZhO T 3217	Өсімдікті шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы	Модуль пәні өсімдік шикізатынан өнім өндіру технологиясымен; технологияның ерекшеліктерімен; өсімдік шикізатынан өнім сапасын бақылаумен және бағалаумен таныстырады; рецептураларды құрастыру, шикізатты іріктеу процедурасын түсінуге мүмкіндік береді; Өсімдік шикізатынан өнім өндіру үшін негізгі технологиялық жабдық жұмысының технологиялық тиімділігін анықтайды	5	6	ON 1 ON2 ON9
	БП/ТК	SSOT 3218	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы	Модуль пәні сүттің құрамы мен қасиеттері, сүт шикізаттарын жоғары функционалды қасиеттері бар және жоғары сақтау қабілеті бар сүт өнімдеріне қайта өңдеу тәсілдері туралы білімді; сүт және сүт өнімдерінің жалпы технологиясын; тұтас сүт өнімдерінің технологиясын; сары май технологиясын; ірімшік технологиясын; сүт консервілерінің технологиясын қалыптастырады. балалар тағамы өнімдерінің технологиясы; майсыздандырылған сүттен, пахтадан және	5	6	ON 1 ON 2 ON 7

				сарысудан жа-салған өнімдердің технологиясы; сүт негізіндегі функционалдық тағам өнімдерінің технологиясы; Сүт және сүт өнімдерін өндіру кезіндегі технологиялық есептер; технологиялық процестерді жобала			
	БП/ТК	ЕЕОТ 3218	Ет және ет өнімдерінің технологиясы	Модуль пәні ет және ет өнімдерінің жіктелуі, ассортименті және сапасы саласында негізгі түсініктер береді. Ет шикізаты мен дайын өнімнің сапасын бақылау үшін негізгі нормативтік материалдар мен прогрессивті технологиялық тәсілдер; ет және ет өнімдерінің сапа көрсеткіштерін бақылау әдістері; ет өнімдеріне дегустация жүргізу ережесі			ON 1 ON 2
	БП/ТК	КОКБО Т 3219	Кулинарлық өнімдер мен кондитерлік бұйымдарды өндіру технологиясы	Модуль пәні ұн өнімдерін, торттарды, пирожныйларды, бисквитті, пісірілген жартылай фабрикаттарды дайындау технологиясын; қант, созылатын печенье, вафли, кекстер өндірісінің ерекшеліктерін оқытады. Шоколад және шоколад өнімдерін, кәмпиттерді және басқа да кондитерлік бұйымдарды өндірудің технологиясы мен ерекшеліктері	5	6	ON 1 ON 2
Қоғамдық тамақтанудағы қауіпсіздік және есеп	БП/ТК	ТОК 4222	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Пін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалаудың негізгі үрдістері мен әдістері; тамақ өнімдерінің тұтынушылық қасиеттері; өнім сапасының көрсеткіштері; өнім сапасын бақылау түрлері; өнім сапасының деңгейі; өнімнің техникалық бақылауы; жарамдылық ұғымдары саласында кәсіби білім мен іскерлікті қалыптастырады	3	7	ON4
	БП ТК	КТЕАЕ В4223	Қоғамдық тамақтанудағы есепке алу және	Модуль пәні қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында есепке алуды ұйымдастырудың жалпы принциптері туралы	5	7	ON 11

			есеп беру	білімді қалыптастырады; қоғамдық тамақтану өнімдерінің калькуляциясын және баға белгілеуін жүргізу; нормативтер бойынша шикізат санын есептеу дағдысы: мәзір рецептурасы, азық-түліктерді салу нормалары			
Тағамдар даярлау технологиясы	КП ТК	ВТТ 4306	Балалар тағамдарының технологиясы	Модульдің пәні технологияны ұйымдастыру, нормативтік және технологиялық құжаттардың негізгі ережелерін, жекелеген типтері мен сыныптарының, өндірістік инфрақұрылымның, балалар тағамы өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындардың шикізат және материалдық-техникалық базасының ерекше ерекшеліктерін білу қабілетін зерттейді	5	7	ON 2 ON 4
	КП ТК	УТТ 4307	Ұлттық тағамдар технологиясы	Модульдің пәні ұлттық тағамдарды өндіру технологиясын ұйымдастыруға ықпал етеді; нормативтік және технологиялық құжаттардың негізгі ережелерін, ұлттық тағамдарды дайындау бойынша қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік инфрақұрылымын, шикізат және материалдық-техникалық базасын анықтауға көмектеседі	3	7	ON3 ON4
	КП/Ж ООК		Өндірістік практика Дипломалды практикасы	Өндірістік тәжірибе өндірістің негізгі технологиялық үдерістері мен экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін қолдануға мүмкіндік береді. Ғылыми-техникалық прогрестің қазіргі жетістіктерін қолдана отырып, Өсімдік шикізатын өңдеу саласындағы теориялық және практикалық негіздері.	12	8	ON 1 ON 2 ON 7 ON 11
Өндірісті ұйымдастыру және технологиясы	КП ТК	AKShZh OT 4308	Ақуызды-көмірсулы шикізаттан жасалатын өнімдер	Модульдің пәні ақуыз-көмірсулар шикізатынан өнімдер өндіру технологиясы саласында түсініктерді қалыптастырады; ақуыз-көмірсулар шикізатының жіктелуі; ақуыз-көмірсулар шикізатының сипаты; ақуыз-	5	7	ON2 ON6

			технологиясы	көмірсулар шикізатының сапа көрсеткіштерін анықтау әдістерінде; ақуыз-көмірсулар шикізатынан шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бағалауды жүргізеді; өндіріс жабдықтарын және зертханалық аспаптарды пайдалануға үйрету			
	КП /ТК	МККУТ 4309	Мейрамханалық қызмет көрсетуді ұйымдастыру және технологиясы	Модульдің пәні мейрамхананың жан-жақты қызметі туралы білімді қалыптастырады-кәсіпорынның ерекше түрі ретінде. Оның жұмысының әр түрлі жақтарын зерттейді: үйжайдың жабдықтарынан келушілерге қызмет көрсетудің жоғары деңгейін ұйымдастыруға дейін. Мейрамхананың жекелеген қызметтері жұмысының тәсілдері мен әдістерін және аспздық өндірістің ерекшеліктерін қарастырады.	5	7	ON3
2 "Консервілер және тағам концентраттары технологиялары" білім траекториясының модульдері»							
Консерві өндірісін ұйымдастыру және технологиясы	БП ТК	ТОКТН 2212	Тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері	Модульдің пәні консервілерді өндіру негіздері; консервілеу әдістері мен принциптері; тамақ өнімдерінің органолептикалық, физикалық-химиялық, микробиологиялық қасиеттерін сипаттайтын негізгі көрсеткіштер; тамақ өнімдерінің ассортименттік тізбесі мен сапа көрсеткіштері; консервіленген өнімдерді өндіру технологиясы мен технологиялық режимдерінің ерекшеліктері мен параметрлері туралы түсінік береді	5	4	ON1 ON 2
	БП ТК	ТККОУ 2213	Тағамдық концентраттарды және консервілерді өндіруді ұйымдастыру	Модульдің пәні консервілер мен асконцентраттар өндірісін ұйымдастыру мәніне ие, өндіріс құрылымын, ет, сүт және жеміс-көкөніс консервілерін өндірудің технологиялық процестерін ұйымдастыруды, консервілер мен асконцентраттар өндірісін аппаратуралық-технологиялық қамтамасыз	5	4	ON 1 ON 2 ON 7

				етуді зерттейді			
	БП ТК	SEBKT 3214	Сүтті, етті және балықты консервілердің технологиясы	Модульдің пәні сүт, ет және балық консервілерін өндіру технологиясы саласындағы құзыреттерді қалыптастырады; осы кон-сервілерді өндірудің технологиялық параметрлерінің ерекшеліктерін, сүт, ет және балық консервілерінің ассортименттік тізбесін зерттейді; сүт, ет және балық консервілерін өндіруді аппаратуралық-технологиялық қамтамасыз ету	5	5	ON 1 ON 2 ON 7
Тамақ технологиясы	БП ТК	ТАТКО Т 3217	Түскі ас тағамдарының концентраттары н өндіру технологиясы	Модульдің пәні тамақтанатын тағам концентраттарын өндіру технологиясы, ассортиментті қайта тігу, шикізаттың қасиеттері, дайын өнімге қойылатын нормативтік талаптар саласындағы білімді қалыптастырады; құрғақ таңғы ас, жүгері және күріш таяқшалары, бірінші, екінші концентраттар және тәтті тағам концентраттары өндірісінің технологиялық нұсқаулықтарын зерттейді; қуырылған және жасыл кофе мен оны ауыстыратын сусындардың физикалық-химиялық сипаттамаларын зерттейді	5	6	ON 1 ON 2
	БП ТК	AST 3218	Алкогольсіз сусындар технологиясы	Модульдің пәні алкогольсіз сусындарды өндіру технологиясы саласындағы білімді қалыптастырады; алкогольсіз сусындардың жіктелуі, ассортименті және сапасы саласындағы негізгі түсініктерді зерттейді. Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылауға арналған негізгі нормативтік материалдар мен прогрессивті технологиялық тәсілдер	5	6	ON 1 ON 2
	БП ТК	ВДКОТ 3219	Балалар және диеталық	Модульдің пәні балалар және диеталық консервілерді дайындау технологиясы	5	6	ON 1 ON 2

			консервілерін өндіру технологиясы	саласындағы білімді қалыптастырады; балалар және диеталық консервілерді консервілеу өндірісі үшін сүт, ет және балық шикізатының сипаттамасы, құрылысы, химиялық құрамы; шикізат пен дайын консервілердің сапасына қойылатын негізгі талаптар мен технологияның ерекшеліктері			ON7
Консервілер өндірісінің қауіпсіздігі және есепке алу	БП ТК	STG 4222	Санитария және тағамтану гигиенасы	Модульдің пәні консерві өндірістеріндегі тағам гигиенасы мен санитариясы саласындағы білімді қалыптастырады; тамақ өнімдерінің физикалық, химиялық және биологиялық факторларының адам денсаулығы мен резистенттілігіне әсер ету механизмдері; тамақ өнімдерін өндіруді, өңдеуді, тасымалдауды, сақтауды, өткізуді және тұтыну шарттарын қоса алғанда, тамақ объектілерін ағымдағы және алдын ала санитариялық қадағалау, тамақ өнімдерінің сынамаларын іріктеу әдістері және оларды санитарлық-гигиеналық зерттеу әдістері	3	7	ON1 ON4
	БП ТК	КОКЕ-АЕВ 4223	Консервілерді өндіру кәсіпорындарындағы есепке алу және есеп беру	Модульдің пәні консерві кәсіпорындары мен концентраттарды өндіру кәсіпорындарында есеп беру және есеп беру саласындағы білімді қалыптастырады; негізгі ұғымдарды; рецептураларды, шикізат пен қосалқы материалдарды жұмсау нормаларын, консерві өндірісіндегі қалдықтар мен шығындарды зерттейді	5	7	ON11
Консервіленген өнімдер технологиясы	КП ТК	КО-DEShT КК 4306	Консерві өндірісінде дәстүрлі емес шикізаттар мен тағамдық қоспаларды	Модульдің пәні өсімдік және жануар шикізатынан консервілерді өндіруде технологияларды жетілдіру үшін дәстүрлі емес шикізат түрлері мен тағамдық қоспаларды қолдану әдістері мен принциптері туралы білімді қалыптастырады; консерві өндірісінде	5	7	ON2

			қолдану	дәстүрлі емес шикізат пен тағамдық қоспалардың түрлері; консервілерді өндіруде модификацияланған крахмалдарды, соя ақуыздарын, гидролизаттарды және т. б. қолдану			
	КП ТК	ZhKTZ hKT 4307	Жемістерді, көкөністерді және тамырлы жемістерді консервілеу технологиясы	Модульдің пәні жемістерді, көкөністерді және тамыржемістілерді консервілеу кезіндегі өндіріс технологиясы мен режимдерінің ерекшеліктерін, жеміс-көкөніс консервілерінің ассортиментін кеңейтуді; жеміс-көкөніс консервілеу өнеркәсібінде қолданылатын консервілеу әдістері мен принциптерін; нормативтік құжаттарды қолдануды; жемістерден, көкөністерден және тамыржемістілістілерден консервілерді өндіру кезіндегі технологиялық процестердің тиімді режимдерін таңдауды үйренеді	3	7	ON 1 ON 2
	КП ЖООК		Өндірістік практикадан Дипломалды практикасы	Өндірістік практикадан өту кезінде өндіріс технологиясында және консервілеу принциптерінде теориялық білімді қолдануға мүмкіндік береді; өндірістің негізгі технологиялық процестері мен экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістері; тиімді ұйымдастыру тәсілдерін қолдануға мүмкіндік береді. Ғылыми-техникалық прогрестің қазіргі жетістіктерін қолдана отырып, өсімдік және жануар тектес шикізатты өңдеу саласындағы теориялық және практикалық негіздері	12	8	ON 1 ON 2 ON 7
Тағамтану өнімдерінің технологиясы	КП ТК	ATOR 4308	Азық-түлік өнімдерінің реологиясы	Модульдің пәні нақты денелердің реологиялық қасиеттері туралы құзыреттілікті қалыптастырады; массаалмасу процестерінің негіздерін; азық-түлік өнімдерінің құрылымдық-механикалық қасиеттерін;	5	7	ON 1

				өніммен ылғалдың байланыс нысандарын зерттейді; азық-түлік өнімдерінің негізгі реологиялық қасиеттерін анықтайды, технологиялық өңдеу барысында тағамдық массалардың құрылымды-механикалық қасиеттерінің өзгеру сипатына талдау жүргізеді және оларды реттеу бойынша ұсыныстар береді			
	КП ТК	OShOB N 4309	Өсімдік шикізатын өңдеудің биотехнологиялық негіздері	Модульдің пәні өсімдік шикізатын өңдеудің негізгі биотехнологиялық тәсілдері мен әдістерін, өсімдік шикізатының түрлерін, микробиология, тамақтану физиологиясы негіздерін, өсімдік шикізатының тұтынушылық және технологиялық қасиеттерін, өсімдік шикізатын биотехнологиялық қайта өңдеу бойынша технологиялық процесті ұйымдастыруды, өсімдік шикізатын қайта өңдеудің қолданыстағы технологиялық процестерін басқаруды, өсімдік шикізатын қайта өңдеу кезінде технологиялық процестерді талдау үшін тәжірибелік деректерді өңдеу статистикасын қалыптастырады	5	7	ON 1 ON6 ON10
Вариативті модульдер/ Minor					20		
	БП ТК	3215	1 пән		5	5	
	БП ТК	3216	2 пән		5	5	
	БП ТК	3221	3 пән		5	6	
	БП ТК	3222	4 пән		5	6	
Қорытынды аттестаттау	ҚА		Дипломдық жұмысты, дипломдық жобаны жазу және қорғау немесе кешенді		12	8	OK1 OK2 OK5 OK8

			емтихан тапсыру				
Барлығы					240		

