

АО «Казакский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»

17/1-18-2023

Каталог элективных дисциплин

Редакция 3



БЕКІТІЛДІ / УТВЕРЖДЕН / APPROVED

«К.Кулажанов атындағы ҚазТБУ» АҚ Ғылыми кеңесінің шешімімен
Решением Ученого Совета АО «КазУТБ имени К.Кулажанова»
By the decision of the Academic Council of «KAZUTB named after K.Kulazhanova» JSC

Хаттама / Протокол / Record № 8
« 28 » 03 2024 жыл / год / year

**ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES**

6B07220 - "Азық-түлік өнімдері технологиясы"(салалары бойынша)"/ 6B07220 - "Технология продовольственных продуктов" (по отраслям)
6B07220 - "Technology of food products" (by industry)

*Білім беру бағдарламасының атауы (Major түрі) / Наименование образовательной программы
(вид ОП Major) / name of the educational program (type of EP Major)*

6B07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары/ 6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли/ 6B07 Engineering, manufacturing and construction industries

Білім беру саласының коды және атауы / Код и классификация области образования / Code and classification of the field of education

6B072 - Өндірістік және өңдеу салалары/ 6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли/ 6B072 - Manufacturing and processing
Даярлау бағытының коды және атауы / Код и классификация направления подготовки / Code and classification of training directions

В068 Тамақ өнімдерін өндіру / В068 Производство продуктов питания/В068 Food production

*Білім беру бағдарламаларының коды мен атауы / Код и классификация группы образовательных программ /
Code and classification groups of educational programs*

Бакалавриат / Бакалавриат /Bachelor

*Дайындық деңгейі: бакалавриат / магистратура / докторантура / Уровень подготовки: бакалавриат/ магистратура/ докторантура / Level of preparation:
bachelor/ master/ doctoral*

Оқуға түскен жылы / Набор / Enrolment of 2024 жыл / года / year

№	Пәндердің және циклдердің аталуы Пәннің қысқаша мазмұны	Наименование дисциплины Краткое содержание дисциплины	The name of the cycles and disciplines Summary of the discipline
Жалпы білім беретін пәндер циклі (жбп) /Цикл общеобразовательных дисциплин (оод) /Cycle of general education disciplines (ged) - 5 кредит / кредитов / credits			
1.	<p>Пәннің коды: (ЖК) ЕКЕВМ 1107-24 Пәннің атауы: Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім модулі (экономика және кәсіпкерлік негіздері. Экология және тіршілік қауіпсіздігі. Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет саласындағы ақпаратты пайдалану дағдыларын және практикалық және кәсіби қызметтегі ғылыми зерттеу әдістерін қалыптастыру мақсатында зерделенеді. Нақты жағдайларды талдау кезінде экономикалық, құқықтық, сипаттағы және экологиялық қауіпсіздік мәселелерін анықтайды. Шығармашылық ойлау қабілеттерін дамытады, ғылыми-зерттеу жұмыстарын өз бетінше орындайды, практикалық білімді талдайды және жинақтайды.</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: мектеп бағдарламасы Постреквизиттер: Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология) Курстың қысқаша сипаттамасы. Модуль экономика, кәсіпкерлік, экология, тіршілік қауіпсіздігі, құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет саласындағы ақпаратты пайдалану дағдыларын және практикалық және кәсіби қызметтегі ғылыми зерттеу әдістерін қалыптастыру мақсатында зерделенеді. Нақты жағдайларды талдау кезінде экономикалық, құқықтық, сипаттағы және экологиялық қауіпсіздік мәселелерін анықтайды. Шығармашылық ойлау қабілеттерін дамытады, ғылыми-зерттеу жұмыстарын өз бетінше орындайды, практикалық білімді талдайды және жинақтайды.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: -қазақстандық және әлемдік экономиканың құрылымы мен даму тенденцияларын, экономикалық теорияның теориялық негіздерін, нарықтық экономиканың жұмыс істеу заңдылықтарын, ұлттық экономиканы дамытудың басым бағыттарын, кәсіпкерлік қызметтің мазмұнын мен мәнін және қалыптасу негіздері кәсіпкерлік мәдениетін біледі; - нақты жағдайларды талдау кезінде экономикалық сипаттағы мәселелерді анықтауды біледі; қазіргі әлемдегі экономикалық процестердің әртүрлілігін талдау, кәсіпкерлік идеялар банкі құрастыру, бизнес-жоспар құру, кәсіпкерлік құрылымды құру және оның қызметін ұйымдастыру; - ақпараттық көздермен, экономикалық мәселелер</p>	<p>Код дисциплины: (ВК) МЕРЕЗ 1107-24 Наименование дисциплины: Модуль экономико-правовых и экологических знаний (Основы экономики и предпринимательства. Экология и безопасность жизнедеятельности. Основы права и антикоррупционной культуры. Методы научных исследований) Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: школьная программа Постреквизиты: Модуль социально-политических знаний (политология, социология, культурология, психология) Краткое описание курса. Модуль изучается с целью формирования навыков в использовании информации в сфере экономики, предпринимательства, экологии, безопасности жизнедеятельности, права и антикоррупционной культуры, и методов научных исследований в практической и профессиональной деятельности. Выявляет проблемы экономического, правового, характера и экологической безопасности при анализе конкретных ситуаций. Выработывает способности творческого мышления, самостоятельно выполнять научно-исследовательские работы, анализировать и обобщать практические знания.</p> <p>Результат обучения дисциплины: - знает структуру и тенденции развития казахстанской и мировой экономики, теоретические основы экономической теории, закономерности функционирования рыночной экономики, приоритетные направления развития национальной экономики, содержание и сущность предпринимательской деятельности, ее виды и формы, основы формирования культуры предпринимательства, а также принципы делового этического поведения предпринимателя; - умеет выявляет проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций, анализировать многообразие экономических процессов в современном мире, формулировать банк предпринимательских идей, составлять бизнес-план, создавать предпринимательскую структуру и организовать ее деятельность; - организует работу с информационными источниками, учебной</p>	<p>Discipline code: (UC) MELEK 1107-24 Name of the discipline: Module of economic, legal and environmental knowledge (Fundamentals of Economics and Entrepreneurship. Ecology and life safety. Fundamentals of law and anti-corruption culture. Methods of scientific research) Number of academic credits: 5 Prerequisites: school curriculum Post-requisites: Module of socio-political knowledge (political science, sociology, cultural studies, psychology) Brief description of the course. The module is studied in order to form the skills of using information in the field of economics, entrepreneurship, ecology, life safety, law and anti-corruption culture and methods of scientific research in practical and professional activities. When analyzing specific situations, it identifies issues of economic, legal, character and environmental safety. Develops creative thinking skills, independently performs research work, analyzes and summarizes practical knowledge.</p> <p>Result of the discipline: - knows the structure and development trends of the Kazakhstani and world economy, theoretical foundations of economic theory, patterns of functioning of a market economy, priority directions of development of the national economy, the content and essence of entrepreneurial activity, its types and forms, the basis for the formation culture of entrepreneurship, as well as principles of business ethical behavior of an entrepreneur; - knows how to identify problems of an economic nature when analyzing specific situations; analyze the diversity of economic processes in the modern world, formulate a bank of entrepreneurial ideas, draw up a business plan, create an entrepreneurial structure and organize its activities; - owns effective management decisions in the field of economics, logical analysis of the structure and dynamics of socio-economic phenomena and their totality, creative approach to solving managerial economic problems, methods</p>

	бойынша оқу-анықтамалық әдебиеттермен, кәсіпкерлік негіздерінің категориялық аппаратымен түсіну деңгейінде және еркін жаңғыртуда жұмыс істеу дағдыларын меңгеру; - экономика саласында тиімді басқару шешімдерін, әлеуметтік-экономикалық құбылыстардың құрылымы мен динамикасын және олардың жиынтығын логикалық талдауды, басқарушылық экономикалық мәселелерді шешуге шығармашылық көзқарасты, маңызды экономикалық коэффициенттер мен көрсеткіштерді есептеу әдістерін меңгереді.	и справочной литературой по экономической проблематике. категорияльным аппаратом основ предпринимательства на уровне понимания и свободного воспроизведения; - владеет принятием эффективных управленческих решений в области экономики, логический анализ структуры и динамики социально-экономических явлений и их совокупности, творческий подход к решению управленческих экономических задач, методикой расчета наиболее важных экономических коэффициентов и показателей деловой активности, важнейшие методы анализа оценки эффективности бизнеса.	for calculating the most important economic ratios and indicators of business activity, the most important methods of analyzing business performance; - skills in working with information sources, educational and reference literature on economic issues, categorical apparatus of the foundations of entrepreneurship at the level of understanding and free reproduction.
Базалық пәндер / Базовые дисциплины / Basic disciplines – 84 кредит / кредита / credits			
2.	Пәннің коды: (ЖК) ZhM 1201-24 Пәннің атауы: Жоғары математика Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: мектеп бағдарламасы Постреквизиттер: Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары Курстың қысқаша сипаттамасы. Ол күрделі процестер мен жүйелерді зерттеу үшін қолданылатын математикалық есептерді модельдеуге және шешуге мүмкіндік беретін математикалық аппаратты меңгеру мақсатында оқытылады, сонымен қатар пәнді оқу кезінде студенттер көрсетілген бөлімдер шеңберінде математиканың іргелі аппаратын игереді: практикалық және қолданбалы есептерді шешу; теориялық білім мен практикалық дағдыларды кеңейту және тереңдету. Пәннің оқу нәтижесі: - негізгі математикалық ұғымдар, анықтамалар, формулалар, теоремалары мен әдістері туралы түсініктерін, жұмыс бағдарламасының сағаттары көлемінде жоғарғы математика курсы біледі; - қолданбалы есептерді шешу үшін қазіргі математикалық әдістерді қолдануды біледі; - жалпы теориялық және арнайы инженерлік пәндерді табысты зерделеу үшін маңызды ғылымдар жетістіктерін қолданады; - математикалық модельдеу әдістерін таңдауда күзиреттілігі болады.	Код дисциплины: (БК) VM 1201-24 Наименование дисциплины: Высшая математика Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: школьная программа Постреквизиты: Процессы и аппараты пищевых производств Краткое описание курса. Изучается с целью овладения математическим аппаратом, позволяющим моделировать и решать математические задачи, применяемым для изучения сложных процессов и систем, а также при изучении дисциплины студенты осваивают фундаментальный аппарат математики в рамках указанных разделов: умение решать практические и прикладные задачи; расширение и углубление теоретических знаний и практических навыков. Результат обучения дисциплины: -знает курс высшей математики в количестве часов рабочей программы, основные математические понятия, определения, формулы, теоремы и методы; - умеет использовать современные математические методы для решения прикладных задач; - применяет достижения важнейших наук для успешного изучения общетеоретических и специальных инженерных дисциплин; - будет компетентен в выборе методов математического моделирования.	Discipline code: (UC) HM 1201-24 Name of the discipline: Higher mathematics Number of academic credits: 5 Prerequisites: school curriculum Post-requisites: Processes and apparatuses for food production Brief description of the course. It is studied with the aim of mastering the mathematical apparatus that allows modeling and solving mathematical problems used to study complex processes and systems, as well as when studying the discipline, students will master the fundamental apparatus of mathematics within the specified sections: the ability to solve practical and applied problems; expansion and deepening of theoretical knowledge and practical skills. Result of the discipline: - have an understanding of basic mathematical concepts, definitions, formulas, theorems and methods, knows the course of higher mathematics in the number of hours of the work program - able to use modern mathematical methods to solve applied problems, applies the achievements of the most important sciences for the successful study of general theoretical and special engineering disciplines - will be competent in the choice of methods of mathematical modeling.
3.	Пәннің коды: (ЖК) IG 1203-24 Пәннің атауы: Инженерлік графика Академиялық кредиттер көлемі: 6 Пререквизиттер: мектеп бағдарламасы Постреквизиттер: Тағам өндірісінің үрдістері және	Код дисциплины: (БК) IG 1203-24 Наименование дисциплины: Инженерная графика Количество академических кредитов: 6 Пререквизиты: школьная программа Постреквизиты: Процессы и аппараты пищевых производств	Discipline code: (UC) EG 1203-24 Name of the discipline: Engineering graphics Number of academic credits: 6 Prerequisites: school curriculum Post-requisites: Processes and vehicles of food productions

<p>аппараттары</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән студенттерді компьютерлік графикалық бағдарламалардың теориялық негіздерімен таныстыру, AutoCAD графикалық пакетінде практикалық дағдыларды алу, сонымен қатар сызбалар мен конструкторлық құжаттамаларды орындау ережелерін, графикалық есептерді шешудің негізгі әдістерін үйрену мақсатында оқытады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техникалық кеңістіктік геометриялық фигураларды қолдана отырып және инженерлік -геометриялық есептерді жазық сызбада шешетін техникалық суреттерді, бөлшектердің эскиздерін орындайды; - өнім түрлері және сызбаларға қойылатын ESKD талаптары, компьютерде графикамен жұмыс істеу принциптері, графикалық ақпаратты компьютерде ұсынудың негізгі үлгілері, графикалық пакеттердің жұмыс істеу принциптері, проекциялық сызбаның заңдылықтары мен әдістері біледі; - жазықтықта инженерлік және геометриялық есептерді шешеді; сызбаларға қойылатын ESKD талаптарын сипаттайды; - машина бөлшектерін графикалық түрде көрсету әдістері туралы білімдерін көрсетеді (түрлері, қималары, көлденең қималары, кескіні, белгіленуі). 	<p>Краткое описание курса: Дисциплина изучается с целью ознакомления студентов с теоретическими основами компьютерных графических программ, получение навыков практической работы в графическом пакете AutoCAD, а также изучения правил выполнения чертежно-конструкторской документации, основных способов решения графических задач, связанных с геометрическими образами и их взаимным расположением в пространстве</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполняет технические чертежи, эскизы деталей с применением различных пространственных геометрических фигур и решение инженерно-геометрических задач по плоскостном чертеже; - решает инженерно-геометрические задачи по плоскостном чертеже, характеризует требования ESKD к чертежам; - знает виды изделий и требования ESKD к чертежам, принципы работы с графикой на компьютере, основные модели представления графической информации в компьютере, принципы функционирования графических пакетов, законов и методов проекционного черчения; - демонстрирует знания способов графического представления деталей машин (виды, разрезы, сечения вынесенные и наложенные, изображение, обозначение). 	<p>Brief description of the course. The discipline is studied in order to familiarize students with the theoretical foundations of computer graphics programs, gain practical skills in the AutoCAD graphics package, as well as study the rules for the implementation of drawing and design documentation, the main methods for solving graphic problems related to geometric images and their relative position in space</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - performs technical drawings, sketches of parts using various spatial geometric shapes and solving engineering and geometric problems in a plane drawing. Types of products and ESKD requirements for drawings, principles of working with graphics on a computer, basic models for presenting graphic information in a computer, principles of operation of graphic packages, laws and methods of projection drawing; - solves engineering and geometric problems in a plane drawing; characterizes the ESKD requirements for drawings; - demonstrates knowledge of the methods of graphical representation of machine parts (types, sections, cross-sections rendered and superimposed, image, designation)
<p>4. Пәннің коды: (ТК) TOOMSG 1201-24</p> <p>Пәннің атауы: Тамақ өнімдерін өндіруде микробиологиялық санитария және гигиена</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 4</p> <p>Пререквизиттер: химия, биология (мектепкі курс)</p> <p>Постреквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән тамақ өнімдерін санитарлық сараптауды ұйымдастыру және адам ағзасын қоршаған ортаның зиянды факторларының әсерінен қорғау саласындағы білімді қалыптастыру, сондай-ақ тамақ өнеркәсібі мен микробиологиялық бақылау саласындағы дағдыларды көрсету мақсатында оқытылады</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өнімдерінің санитарлық-бактериологиялық көрсеткіштерін, сыртқы орта нысандарын санитарлық-микробиологиялық зерттеу тапсырмалары мен негізгі принциптерін, технологиялық операцияларды микробиологиялық бақылау жүргізуді біледі; 	<p>Код дисциплины : (КВ) MSGPP 1201-24</p> <p>Наименование дисциплины: Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве</p> <p>Количество академических кредитов: 4</p> <p>Пререквизиты: химия, биология (школьный курс).</p> <p>Постреквизиты: Товароведение продовольственных продуктов</p> <p>Краткое описание курса. Дисциплина изучается с целью формирования знаний в области организации санитарной экспертизы пищевых продуктов и защиты организма человека от влияния вредных факторов внешней среды, а также демонстрации навыков в области микробиологического контроля пищевой промышленности и системе знаний по общей микробиологии</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает основные принципы и задачи санитарно-микробиологических исследований объектов внешней среды, санитарно-бактериологические показатели пищевых продуктов; - умеет проводить микробиологический контроль технологических процессов; 	<p>Discipline code: (CCh) MSHFP 1201-24</p> <p>Name of the discipline: Microbiology sanitation and hygiene in food production</p> <p>Number of academic credits: 4</p> <p>Prerequisites : chemistry, biology. (high-school).</p> <p>Post-requisites: Merchandizing of food products</p> <p>Brief description of the course.The discipline is studied in order to form knowledge in the field of organizing the sanitary examination of food products and protecting the human body from the influence of harmful environmental factors, as well as demonstrating skills in the field of microbiological control of the food industry and the knowledge system in general microbiology</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - knows you know the basic principles and objectives of the sanitary-microbiological research facilities of the environment, sanitary and bacteriological parameters of food products; - able to carry out microbiological control manufacturing

	- тамақ өнеркәсіптерінің санитарлық-көрсеткішті нормаларын және оларды тәжірибелік тұрғыда қолдана біледі; - білімін жалпы микробиология жүйесінде, тамақ өнеркәсіптерінде микробиологиялық бақылау жүргізу аумағында көрсете алады.	- владеет санитарно-показательными нормами пищевой промышленности и применяет их в практической деятельности; - демонстрирует знания в области микробиологического контроля пищевой промышленности и системе знаний по общей микробиологии.	operations: - fluent in sanitary exponential rate the food industry and apply them in practice; - demonstrates knowledge of the microbiological control of the food industry and the system of knowledge in general microbiology;
5.	Пәннің коды: (ТК) ТМ 1201-24 Пәннің атауы: Техникалық микробиология Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: химия, биология (мектепкі курс) Постреквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән өндіріс процестеріндегі және табиғаттағы заттардың өзгеруіндегі микроорганизмдерді, адамның ас қорыту ауруларының себептерін және олардың алдын алу шараларын ұйымдастыруды, тиімді санитарлық бақылау әдістерін жасауды, сондай-ақ табиғаттағы заттардың өзгеруін зерттеу мақсатында құрылған. қарапайым және дифференциалды бояу әдістерін, микроорганизмдерді өсіру әдістерін үйретеді Пәннің оқу нәтижесі: - тамақ өнімдерінің санитарлық-бактериологиялық көрсеткіштерін, сыртқы орта нысандарын санитарлық-микробиологиялық зерттеу тапсырмалары мен негізгі принциптерін біледі; -технологиялық операцияларды микробиологиялық бақылау жүргізуді біледі; - тамақ өнеркәсіптерінің санитарлық-көрсеткішті нормаларын және оларды тәжірибелік тұрғыда қолдана біледі; - білімін жалпы микробиология жүйесінде, тамақ өнеркәсіптерінде микробиологиялық бақылау жүргізу аумағында көрсете алады.	Код дисциплины: (КВ) ТМ 1201-24 Наименование дисциплины: Техническая микробиология Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: химия, биология (школьный курс) Постреквизиты: Товароведение продовольственных продуктов Краткое описание курса. Дисциплина формируется с целью изучения микроорганизмов в производственных процессах и в превращении веществ в природе, причин возникновения алиментарных заболеваний человека и организации мероприятий по их профилактике, разработке методов действенного санитарного контроля, а также освоения простых и дифференциальных методов окраски, методов культивирования микроорганизмов Результат обучения дисциплины: - знает основные принципы и задачи санитарно-микробиологических исследований объектов внешней среды, санитарно-бактериологические показатели пищевых продуктов; - умеет проводить микробиологический контроль технологических процессов; - владеет санитарно-показательными нормами пищевой промышленности и применяет их в практической деятельности; - демонстрирует знания в области микробиологического контроля пищевого промышленности и системе знаний по общей микробиологии.	Discipline code: (CCh) ТМ 1201-24 Name of the discipline: Technical microbiology Number of academic credits: 4 Prerequisites: chemistry, biology (high-school) Post-requisites: Merchandizing of food products Brief description of the course. The discipline is formed with the aim of studying microorganisms in production processes and in the transformation of substances in nature, the causes of human alimentary diseases and the organization of measures for their prevention, the development of effective sanitary control methods, as well as the development of simple and differential staining methods, methods of cultivating microorganisms Result of the discipline: - knows you know the basic principles and objectives of the sanitary-microbiological research facilities of the environment, sanitary and bacteriological parameters of food products; - able to carry out microbiological control manufacturing operations; - fluent in sanitary exponential rate the food industry and apply them in practice; - demonstrates knowledge of the microbiological control of the food industry and the system of knowledge in general microbiology.
6.	Пәннің коды: (ЖК) ZhH 1202-24 Пәннің атауы: Жалпы химия Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: мектеп бағдарламасы Постреквизиттер: Аналитикалық және физикалық химия Курстың қысқаша сипаттамасы. Бұл курс химияның негізгі ұғымдары мен заңдарын, атомдық және молекулалық теорияның негіздерін, заттың құрылысын, периодтық заңын, химиялық байланыстарды, химиялық процестің заңдылықтарын, ерітінділер туралы ілімді, электролиттегі алмасу реакцияларын қарастыруға	Код дисциплины: (ВК) ОН 1202-24 Наименование дисциплины: Общая химия Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: школьная программа Постреквизиты: Аналитическая и физикохимия Краткое описание курса: Данный курс направлен на рассмотрение основных понятий и законов химии, основ атомно-молекулярного учения, строения вещества, периодического закона, химической связи, закономерностей химического процесса, учения о растворах, обменных реакций в растворах электролитов, окислительно-восстановительных реакций	Discipline code: (UC) GCh 1202-24 Name of the discipline: General chemistry Number of academic credits: 4 Prerequisites: school curriculum Postrequisites: Analytical and Physical Chemistry Brief description of the course. This course is aimed at reviewing the basic concepts and laws of chemistry, the foundations of atomic and molecular theory, the structure of matter, the periodic law, chemical bonding, the laws of the chemical process, the doctrine of solutions, exchange reactions in electrolyte solutions, redox reactions Result of the discipline:

	бағытталған. ерітінділер, тотығу-тотықсыздану	Результат обучения дисциплины:	- knows the structure, properties and biological role of
	реакциялары Пәннің оқу нәтижесі: -бейорганикалық қосылыстардың құрылымын, қасиеттерін және биологиялық ролін біледі; -физикалық-химиялық процестер мен құбылыстардың бағытын, адам ағзасының әр түрлі ұлпаларының жасушаларында болатын биологиялық маңызды заттардың химиялық түрленуін болжайды; - тірі организмде жүретін физикалық және химиялық процестерді имитациялайтын ситуациялық есептерді шешу дағдыларын меңгереді; - биоорганикалық химия бойынша базалық білімі бар, зерттеу дағдыларын үйренеді.	- знает строение, свойства и биологическую роль неорганических соединений; - прогнозирует направление физико-химических процессов и явлений, химических превращений биологических важных веществ, происходящих в клетках различных тканей организма человека; -имеет навыки решения ситуационных задач, моделирующих физико-химические процессы, протекающие в живом организме; - владеет знаниями в области бионеорганической химии, исследовательские навыки.	- predicts the direction of physical and chemical processes and phenomena, chemical transformations of biological important substances that occur in the cells of various tissues of the human body; - has the skills to solve situational problems that simulate physical and chemical processes in a living organism; - has basic knowledge in bioinorganic chemistry, research skills.
7.	Пәннің коды: (ТК) АФН 2202-24 Пәннің атауы: Аналитикалық және физколлоидты химия Академиялық кредиттер көлемі : 5 Пререквизиттер: Жалпы химия Постреквизиттер: Тағамдық химия Курстың қысқаша сипаттамасы. Заттарды талдаудың заманауи әдістерін, физикалық-химиялық процестердің теориялық негіздерін және дисперсті жүйелердің қасиеттерін, физикалық және химиялық процестердің байланысын меңгеру, сонымен қатар физикалық химияның негізгі тарауларын меңгеру мақсатында оқытылады. Пәннің оқу нәтижесі: -аналитикалық және физикалық химияның теориялық негіздерін, сапалық және сандық талдаудың пәнін, міндеттері мен әдістерін біледі; - талдау әдісін орынды таңдауды біледі, жабдықтар мен құрылғыларды қолдану (рН өлшегіш, иономер, кондуктометр, аналитикалық таразы, фотоэлектрлік колориметр, рефрактометр, поляриметр); -зерттелетін талдау әдістерінде қажетті есептеулерді жасайды; - химиялық эксперимент жүргізу дағдыларын, химиялық заттар мен реакцияларды алудың және зерттеудің негізгі синтетикалық және аналитикалық әдістерін меңгереді; - әр түрлі қосылыстарды талдаудың физикалық - химиялық әдістерін меңгереді; - органикалық заттардың химиялық анализі саласындағы негізгі білімдерін көрсетеді және оларды	Код дисциплины: (КВ) АФХ 2202-24 Наименование дисциплины: Аналитическая и физколлоидная химия Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Общая химия Постреквизиты: Пищевая химия Краткое описание курса. Изучается с целью освоения современных методов анализа веществ, теоретических основ физико-химических процессов и свойств дисперсных систем, взаимосвязей физических и химических процессов, а также изучение основных разделов физической химии - химической термодинамики, химической кинетики, электрохимии, фотохимии, учения о газах, растворах, химических и фазовых равновесиях, катализа, коллоидной химии Результат обучения дисциплины: -знает теоретические основы аналитической и физической химии, предмет, задачи и методы качественного и количественного анализа; - умеет обоснованно осуществляет выбор метода анализа, пользоваться аппаратурой и приборами (рН-метром, иономером, кондуктомером, аналитическими весами, фотоэлектроколориметром, рефрактометром, поляриметром), проводит необходимые расчеты в изученных методах анализа; - владеет навыками химического эксперимента, основными синтетическими и аналитическими методами получения и исследования химических веществ и реакций; навыками работы на современной учебно-научной аппаратуре при проведении химических экспериментов; - демонстрирует базовые знания в области проведения химических анализов органических веществ и применяет их на практике.	Discipline code: (CCh) APhCCh 2202-24 Name of the discipline: Analytical and physical colloidal chemistry Number of academic credits: 5 Prerequisites: General Chemistry Postrequisites: Food chemistry Brief description of the course. It is studied with the aim of mastering modern methods of analysis of substances, the theoretical foundations of physical and chemical processes and the properties of dispersed systems, the relationship of physical and chemical processes, as well as the study of the main sections of physical chemistry - chemical thermodynamics, chemical kinetics, electrochemistry, photochemistry, the doctrine of gases, solutions, chemical and phase equilibria, catalysis, colloid chemistry Result of the discipline: - knows the theoretical foundations of analytical and physical chemistry, the subject, tasks and methods of qualitative and quantitative analysis; - knows how to reasonably make the choice of the method of analysis; use equipment and devices (pH meter, ionomer, conductometer, analytical balance, photoelectric colorimeter, refractometer, polarimeter); makes the necessary calculations in the studied methods of analysis; - possesses the skills of a chemical experiment, basic synthetic and analytical methods of obtaining and researching chemicals and reactions; skills of working on modern educational and scientific equipment when conducting chemical experiments; owns physical and chemical methods of analysis of various compounds; -demonstrates basic knowledge in the field of chemical

			analysis of organic substances and applies them in practice.
	тәжірибеде қолданады.		
8.	<p>Пәннің коды: (ТК) ВН 2202-24 Пәннің атауы: Бейорганикалық химия Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Жалпы химия Постреквизиттер: Тағамдық химия Курстың қысқаша сипаттамасы. Бұл курс негізгі ұғымдарды – периодтық заң, атомның құрылымы, атомдық орбитальдар және олардың деңгейлері туралы түсініктерді, Полингтің будандастыру моделін зерттеуге бағытталған; химиялық байланыс (σ- және π-байланыстар) туралы түсінік, екі атомды молекулалар мысалында молекулалық орбитальдар әдісі, байланыс және антибайланыс орбитальдары туралы түсінік, химиялық тепе-теңдік туралы түсінік, жоғары молекулалық қосылыстар, гетероциклді қосылыстардың химиясы, органикалық синтез, биохимия, кванттық химия, элементорганикалық байланыстар химиясы Пәннің оқу нәтижесі: - аналитикалық және физикалық химияның теориялық негіздерін, сапалық және сандық талдаудың пәнін, міндеттері мен әдістерін біледі; - зерттелетін талдау әдістерінде қажетті есептеулерді жасайды; - химиялық эксперимент жүргізу дағдыларын, химиялық заттар мен реакцияларды алудың және зерттеудің негізгі синтетикалық және аналитикалық әдістерін меңгереді; химиялық эксперименттер жүргізу кезінде қазіргі оқу және ғылыми жабдықта жұмыс істеу дағдыларын меңгереді; - әр түрлі қосылыстарды талдаудың физикалық - химиялық әдістерін үйренеді; - органикалық заттардың химиялық анализі саласындағы негізгі білімдерін көрсетеді және оларды тәжірибеде қолданады.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) NH 2202-24 Наименование дисциплины: Неорганическая химия Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Общая химия Постреквизиты: Пищевая химия Краткое описание курса. Данный курс направлен на рассмотрение основных понятий - периодический закон, строение атома, представления об атомных орбиталях и их уровнях, модель гибридизации Полинга, понятие о химической связи (σ- и π-связи), метод молекулярных орбиталей на примере двухатомных молекул, понятие о связывающих и разрыхляющих орбиталях, понятие о химическом равновесии, высокомолекулярных соединений, химия гетероциклических соединений, органический синтез, биохимия, квантовая химия, химия элементоорганических соединений Результат обучения дисциплины: - знает теоретические основы аналитической и физической химии, предмет, задачи и методы качественного и количественного анализа; - умеет обоснованно осуществляет выбор метода анализа; пользоваться аппаратурой и приборами (рН-метром, иономером, кондуктомером, аналитическими весами, фотоэлектроколориметром, рефрактометром, поляриметром); -проводит необходимые расчеты в изученных методах анализа; -владеет навыками химического эксперимента, основными синтетическими и аналитическими методами получения и исследования химических веществ и реакций; навыками работы на современной учебно-научной аппаратуре при проведении химических экспериментов; - владеет физико-химическими методами анализа различных соединений; - демонстрирует базовые знания в области проведения химических анализов органических веществ и применяет их на практике.</p>	<p>Discipline code: (CCh) ICh 2202-24 Name of the discipline: Inorganic chemistry Number of academic credits: 5 Prerequisites: General Chemistry Postrequisites: Food chemistry Brief description of the course. This course is aimed at examining basic concepts - the periodic law, the structure of the atom, ideas about atomic orbitals and their levels, Pauling's model of hybridization; the concept of chemical bonds (σ- and π-bonds), the method of molecular orbitals using the example of diatomic molecules, the concept of bonding and antibonding orbitals, the concept of chemical equilibrium, high-molecular compounds, chemistry of heterocyclic compounds, organic synthesis, biochemistry, quantum chemistry, chemistry of organoelement connections Result of the discipline: - knows the theoretical foundations of analytical and physical chemistry, the subject, tasks and methods of qualitative and quantitative analysis; -knows how to reasonably make the choice of the method of analysis; use equipment and devices (pH meter, ionomer, conductometer, analytical balance, photoelectric colorimeter, refractometer, polarimeter); makes the necessary calculations in the studied methods of analysis; - possesses the skills of a chemical experiment, basic synthetic and analytical methods of obtaining and researching chemicals and reactions; -skills of working on modern educational and scientific equipment when conducting chemical experiments; owns physical and chemical methods of analysis of various compounds; -demonstrates basic knowledge in the field of chemical analysis of organic substances and applies them in practice.</p>
9.	<p>Пәннің коды: (ТК) ТОВА 2204-24 Пәннің атауы: Тағам өндірісінің үрдістері және аппараттары Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Инженерлік графика Постреквизиттер: Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық жабдықтары Курстың қысқаша сипаттамасы. Студентке</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) PAPP 2204-24 Наименование дисциплины: Процессы и аппараты пищевых производств Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Инженерная графика Постреквизиты: Технологическое оборудование пищевых производств Краткое описание курса. Изучается с целью научить студента</p>	<p>Discipline code: (CCh) PVFP 2204-24 Name of the discipline: Processes and vehicles of food productions Number of academic credits: 5 Prerequisites: Engineering graphics Postrequisites: Technological equipment for food production Brief description of the course. It is studied with the aim of</p>

	конструкцияларды ұтымды таңдауды, белгілі бір технологиялық процестерге арналған машиналар мен аппараттарды есептеуді, сонымен қатар оларды өндірістік мақсатқа сай пайдалану әдісін, ең аз шығынмен және жоғары сапада максималды өнімділікке қол жеткізуге бағытталған оқыту мақсатымен оқытылады	рациональному выбору конструкций, расчету машин и аппаратов для определенных технологических процессов, а также методом целесообразной промышленной эксплуатации их, направленным на достижение максимальной производительности при минимальных затратах и высоком качестве готовой продукции, а также изучить основные процессы, аппараты и машины пищевой технологии	teaching the student the rational choice of structures, the calculation of machines and apparatus for certain technological processes, as well as the method of expedient industrial operation of them, aimed at achieving maximum productivity at minimum cost and high quality of finished products, as well as to study the basic processes, apparatus and machines of food technologies
	<p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <p>- азық-түлік өндіру процестерін сыныптары, топтары мен түрлері бойынша жіктейді, гидромеханикалық, механикалық, масса алмасу, жылу алмасу процестерінің теориялық негіздері туралы білімін көрсетеді;</p> <p>- гидромеханикалық, механикалық, масса алмасу, жылу алмасу процестерінің мәні мен мақсатын сипаттайды;</p> <p>- гидромеханикалық, механикалық, масса алмасу, жылу алмасу процестерінің аппараттық құрылымын сипаттайды;</p> <p>- гидромеханикалық, механикалық, масса алмасу, жылу алмасу процестерін есептеу негіздері бойынша білімін көрсетеді.</p>	<p>Результат обучения дисциплины:</p> <p>- классифицирует процессы пищевых производств по классам, группам и видам, демонстрирует знания теоретических основ гидромеханических, механических, массообменных, теплообменных процессов;</p> <p>- описывает сущность и назначение гидромеханических, механических, массообменных, теплообменных процессов;</p> <p>- характеризует аппаратное оформление гидромеханических, механических, массообменных, теплообменных процессов;</p> <p>- демонстрирует знания основ расчета гидромеханических, механических, массообменных, теплообменных процессов</p>	<p>Result of the discipline:</p> <p>- classifies food production processes by classes, groups and types; demonstrates knowledge of the theoretical foundations of hydromechanical, mechanical, mass transfer, heat transfer processes;</p> <p>- describes the essence and purpose of hydromechanical, mechanical, mass transfer, heat exchange processes;</p> <p>- characterizes the hardware design of hydromechanical, mechanical, mass transfer, heat transfer processes;</p> <p>- demonstrates knowledge of the basics of calculating hydromechanical, mechanical, mass transfer, heat exchange processes</p>
10.	<p>Пәннің коды: (ТК) KSN 2204-24</p> <p>Пәннің атауы: Қаржылық сауаттылық негіздері Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Экономикалық-құқықтық және экологиялық білімдер модулі (Экономика және кәсіпкерлік негіздері. Экология және тіршілік қауіпсіздігі. Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері. Ғылыми зерттеу әдістері)</p> <p>Постреквизиттер: Бастау бизнесі</p> <p>Пәнді оқытудың мақсаты:</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән студенттердің жеке қаржыны дұрыс басқару үшін қажетті дағдылары мен білімдерін қалыптастыруға бағытталған. Пәнді оқу барысында студенттер негізгі қаржылық ұғымдар, бюджеттеу принциптері, неселерді басқару әдістері, инвестициялау және қаржылық мақсаттарды жоспарлау туралы біледі. Мақсаты-студенттерді ақылға қонымды қаржылық шешімдер қабылдауға, өз қаражаттарын тиімді басқаруға, қаржылық қажеттіліктерін жоспарлауға және қаржылық қауіпсіздікті қамтамасыз етуге үйрету.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <p>- қаржылық ақпаратты түсіндіруді, сондай-ақ пікірді (көзқарас), дәлелдемелерді (аргументтерді), фактілерді ажыратуды біледі;</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) OFG 2204-24</p> <p>Наименование дисциплины: Основы финансовой грамотности</p> <p>Наименование академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Модуль экономико-правовых и экологических знаний (Основы экономики и предпринимательства. Экология и безопасность жизнедеятельности. Основы права и антикоррупционной культуры. Методы научных исследований)</p> <p>Постреквизиты: Бастау Бизнес</p> <p>Краткое описание курса: Дисциплина направлена на формирование у студентов умений и знаний, необходимых для правильного управления личными финансами. В процессе изучения дисциплины студенты узнают о базовых финансовых понятиях, принципах бюджетирования, методах управления кредитами, инвестирования и планирования финансовых целей. Цель - научить студентов принимать обоснованные финансовые решения, эффективно управлять своими средствами, планировать свои финансовые потребности и обеспечить финансовую безопасность.</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <p>- знает базовые законы глобальной конкурентоспособности;</p> <p>- умеет интерпретировать финансовую информацию, а также различать мнение (точку зрения), доказательство (аргумент), факты, а также применять полученные практически навыки при формировании и распределении личного бюджета, с учетом</p>	<p>Discipline code: (CCh) FFL 2204-24</p> <p>Name of the discipline: Fundamentals of financial literacy</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Module of economic, legal and environmental knowledge (Fundamentals of Economics and Entrepreneurship. Ecology and life safety. Fundamentals of law and anti-corruption culture. Methods of scientific research)</p> <p>Postrequisites: Bastau Business</p> <p>Brief description of the course. The discipline is aimed at the formation of students' skills and knowledge necessary for the proper management of personal finances. In the process of studying the discipline, students will learn about basic financial concepts, budgeting principles, methods of credit management, investing and planning financial goals. The aim is to teach students to make sound financial decisions, manage their funds effectively, plan their financial needs and ensure financial security.</p> <p>Result of the discipline:</p> <p>- knows as well as distinguish between opinion (point of view), evidence (argument), facts, and also apply acquired practical skills in the formation and distribution of a personal budget, taking into account the specified profitability parameters;</p> <p>- carry out forecasts in the field of personal and family</p>

	- берілген кірістілік параметрлерін ескере отырып, жеке бюджетті қалыптастыру мен бөлуде алынған практикалық дағдыларды қолданады; - жеке және отбасылық қаржы саласындағы болжамдарды жүзеге асыру, болжамдық есептеулерді тәжірибеде қолдану, өз әрекеттеріңіз бен әрекеттеріңіздің салдарын бағалау; - инвестициялық портфельді қалыптастыру кезінде туындайтын тәуекелдерді бағалау және азайту; - «қаржы пирамидасының» белгілерін анықтай алу және таңдау инвестициялау үшін қажетті құралдарын үйренеді.	заданных параметров доходности: - осуществляет прогноз в сфере личных и семейных финансов, применять на практике прогнозные расчеты, оценивать последствия своих действий и поступков; - оценивает и минимизирует риски, возникающие при формировании инвестиционного портфеля; - выявляет признаки «финансовой пирамиды» и выбирает необходимый инструментарий для инвестирования.	finances, apply forecast calculations in practice, assess the consequences of your actions and actions; - assess and minimize the risks arising when forming an investment portfolio, be able to identify signs of a «financial pyramid» and choose necessary tools for investing.
11.	Пәннің коды: (ЖК) GZN 2204-24 Пәннің атауы: Ғылыми зерттеу негіздері Академиялық кредитер көлемі: 5 Пререквизиттер: Қазақстанның тарихы Постреквизиттер: Кәсіпорындардағы стандарттау және сертификаттау Курстың қысқаша сипаттамасы. Ғылыми танымның әдіснамалық негіздері, теориялық және эмпирикалық зерттеу әдістері, сонымен қатар метатеориялық деңгей туралы, ғылыми-техникалық шығармашылық теориясы мен әдіснамасы элементтері туралы білімдерді қалыптастыру, ғылыми-техникалық шығармашылықтың бағытын таңдау мақсатында оқытылады. Пәннің оқу нәтижесі: - ғылымдағы қазіргі заманғы тенденциялар, ғылыми зерттеулердің әдіснамалық негіздері туралы білімдерін көрсетеді; - ғылыми -техникалық және патенттік ақпаратты іздеу, жинақтау, өңдеу әдістерін қолданады; - зерттеу тақырыбы бойынша патенттік іздеу жүргізеді; - ғылыми -техникалық ақпарат көздерін қолдануды біледі; библиографиялық сипаттамаларға нормативтік құжаттарды қолдану, библиографиялық жазбаларды құрастыру, қате библиографиялық жазбадағы қателерді түзету, библиографиялық жазбаны бір жүйеден екінші жүйеге ауыстыру; - академиялық жазудың әр түрлі жанрларының дағдыларын меңгереді; - басқа біреудің мәтінін өңдейді және де ақпаратты ұсынуда академиялық жазудың жанрларын (мақала, рецензия, монография, диссертация, реферат) қолданады.	Код дисциплины: (БК) ONI 2204-24 Наименование дисциплины: Основы научных исследований Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: История Казахстана Постреквизиты: Стандартизация и сертификация на предприятиях Краткое описание курса. Изучается с целью формирования знаний о методологических основах научного познания, методах теоретических и эмпирических исследований, а также метатеоретического уровня, об элементах теории и методологии научно-технического творчества, выборе направления научного исследования и об этапах научно-исследовательской работы, раскрытия основных этапов по изучаемой работе и методике организации научного исследования Результат обучения дисциплины: - демонстрирует знания о современных тенденциях науки, методологических основах научных исследований; - использует методику поиска, накопления, обработки научно-технической и патентной информации, а также проводит патентный поиск по теме исследования; - умеет использовать источники научно-технической информации, применять нормативные документы на библиографические описания; составлять библиографические записи, исправляет ошибки в неверной библиографической записи, переводить библиографическую запись из одной системы в другую; - владеет разными жанрами академического письма; и редактирует чужой текст; -использует жанры академического письма (статья, рецензия, монография, диссертация, реферат, аннотация) в изложении информации.	Discipline code: (UC) BR 2204-24 Name of the discipline: Basics of research Number of academic credits: 5 Prerequisites: History of Kazakhstan Post-requisites: Standardization and certification at enterprises Brief description of the course. It is studied in order to form knowledge about the methodological foundations of scientific knowledge, methods of theoretical and empirical research, as well as the metatheoretical level, about the elements of the theory and methodology of scientific and technical creativity, the choice of the direction of scientific research and the stages of research work, the disclosure of the main stages in the work under study and methods of organization of scientific research Result of the discipline: - demonstrates knowledge about modern trends in science, methodological foundations of scientific research; uses the methods of searching, accumulating, processing scientific, technical and patent information; conducts a patent search on a research topic; - knows how to use sources of scientific and technical information; apply normative documents to bibliographic descriptions; compile bibliographic records, correct errors in an incorrect bibliographic record, transfer a bibliographic record from one system to another; -owns different genres of academic writing; edits someone else's text; uses genres of academic writing (article, review, monograph, dissertation, abstract) in the presentation of information.

12.	Пәннің коды: (ЖК) АТОТ 2205-24	Discipline code: (UC) MFP 2205-24
<p>Пәннің атауы: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Тамақ өнімдерін өндіруде микробиологиялық санитария және гигиена Постреквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы Курстың қысқаша сипаттамасы. Курс бағдарламасы қазіргі заманғы азық-түлік нарығы саласындағы білімдер жүйесін, сонымен қатар азық-түлік өнімдерін өндірудегі ғылым мен техниканың соңғы жетістіктерін, олардың сапасы мен тағамдық құндылығын қамтамасыз етуге болашақ маманның практикалық және теориялық дағдыларының қалыптасуына ықпал етеді. Пәннің оқу нәтижесі: -тағам өнімдерінің жіктелуі мен ассортименті туралы білімдерін көрсетеді; - тамақ өнімдерінің қасиеттерін, олардың тауар қозғалысы кезінде өзгеруін сипаттайды; - нормативтік құжаттарды қолдана отырып, тамақ өнімдеріне сараптама жүргізеді.</p>	<p>Код дисциплины: (BK) TPP 2205-24 Наименование дисциплины: Товароведение продовольственных продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве Постреквизиты:Общая технология продовольственных продуктов Краткое описание курса. Программой курса предусмотрена система знаний в области современного рынка продовольственных продуктов, а также новейших достижений науки и техники по производству продовольственных продуктов, их качестве и пищевой ценности, способствующих формированию у специалиста логического мышления и практических навыков в проведении оценки качества пищевых продуктов Результат обучения дисциплины: -демонстрирует знания классификации и ассортимента продовольственных товаров; -характеризует свойства продовольственных товаров, их изменения при товародвижении; -проводит экспертизу продовольственных товаров с использованием нормативных документов.</p>	<p>Name of the discipline: Merchandizing of food products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Microbiology sanitation and hygiene in food production Postrequisites: General food technology Brief description of the course. The course program provides a system of knowledge in the field of the modern food market, as well as the latest achievements in science and technology in the production of food products, their quality and nutritional value, which contribute to the formation of a specialist in logical thinking and practical skills in assessing the quality of food products Result of the discipline: - Demonstrates knowledge of the classification and assortment of food products; - characterizes the properties of food products, their changes during the movement of goods; - conducts examination of food products using regulatory documents .</p>
13.	Пәннің коды: (ТК) OFOA 2203-24	Discipline code: (CCh) PMTP 2203-24
<p>Пәннің атауы: Өнімдерді физикалық өңдеу әдістері Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттері: Тамақ өнімдерін өндіруде микробиологиялық санитария және гигиена Постреквизиттері: Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық жабдыктары Курстың қысқаша сипаттамасы . Курстың мақсаты тамақ өнеркәсібінде бірқатар физикалық өңдеу әдістерін қолдану мәселелерін зерттеу болып табылады және жоғары жиілікті электр тогы, инфракызыл сәулелену, электр өрістері, контактілі өңдеу әдісі, ультрадыбыстық, сонымен қатар импульстік әдістер мен инженерия. тағам өндірісінің физикалық-химиялық механикасы туралы білімдерін қалыптастыру Пәннің оқу нәтижесі: -азық -түлік өндіру технологиясында прогрессивті физикалық әдістер мен инженерлік реология әдістерін қолданады, сондай-ақ теориялық және экономикалық сипаттағы ақпарат, техникалық шешімдерді және оларды есептеудің негізгі әдістерін, әсіресе қауіпсіздік пен еңбекті қорғауды негіздеу;</p>	<p>Код дисциплины: (KB) FMOP 2203-24 Наименование дисциплины: Физические методы обработки продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты:Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве Постреквизиты:Технологическое оборудование пищевых производств Краткое описание курса. Целью курса является изучение вопросов использования в пищевых отраслях производства ряда физических методов обработки: электрического тока высокой и сверхвысокой частоты, инфракрасного излучения, электрических полей, контактного метода обработки, ультразвука, а также импульсных методов и инженерной физико-химической механики пищевых производств Результат обучения дисциплины: -применяет прогрессивные физические методы и методы инженерной реологии в технологии пищевых производств, а также сведения как теоретического, так и экономического характера, обосновывающие технические решения и основные методы их расчетов, особенности техники безопасности и охраны труда; -определяет электрофизические, структурно-механические,</p>	<p>Name of the discipline: Physical methods of treatment of products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Microbiology sanitation and hygiene in food production Postrequisites: Technological equipment for food production Brief description of the course. The purpose of the course is to study the issues of using a number of physical processing methods in the food industries: electric current of high and ultrahigh frequency, infrared radiation, electric fields, contact processing method, ultrasound, as well as pulsed methods and engineering physical and chemical mechanics of food production Result of the discipline: - applies progressive physical methods and methods of engineering rheology in food production technology, as well as information of both theoretical and economic nature, justifying technical solutions and the main methods of their calculations, especially safety and labor protection; - skills determine the electrophysical, structural-mechanical, optical, acoustic characteristics of food products and establish</p>

	-тағам өнімдерінің электрофизикалық, құрылымдық-механикалық, оптикалық, акустикалық сипаттамаларын анықтайды және олардың арасындағы сапалық және сандық қатынасты орнатады; - өнімнің қасиеттерін сапалы бағалау үшін технологиялық және биохимиялық зерттеулерде жұмыс істеу дағдыларын меңгереді; - құрамдас құрамының сәйкестігін және шикізатты ұтымды пайдалануды теориялық, практикалық негіздеу негізінде тамақ өнімдерін өңдеу технологиясы мен әдістерін жетілдіру саласындағы білімін көрсетеді.	оптические, акустические характеристики пищевых продуктов и устанавливает качественную и количественную взаимосвязь между ними; - имеет навыки работы в технологических и биохимических исследованиях для качественной оценки свойств продуктов; - демонстрирует знания в области совершенствования технологии и методов обработки пищевых продуктов на основе теоретического и практического обоснования адекватности компонентного состава и рационального использования сырья.	a qualitative and quantitative relationship between them: - has the skills to work in technological and biochemical research for a qualitative assessment of the properties of products; -demonstrates knowledge in the field of improving technology and methods of processing food products on the basis of theoretical and practical substantiation of the adequacy of the component composition and rational use of raw materials.
14.	Пәннің коды: (ТК) ООZhFA 2203-24 Пәннің атауы: Өнімдерді өңдеудің заманауи физикалық әдістері Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттері: Тамақ өнімдерін өндіруде микробиологиялық санитария және гигиена Постреквизиттері: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары Курстың қысқаша сипаттамасы. Пәнді меңгерудің мақсаты – болашақ технологтарды жаңа әдістермен қаруландыру, тамақ өнімдерін өңдеудің заманауи әдістерін меңгеру, шикізат пен тамақ өнімдерінің қасиеттерін зерттеу, тамақ өнімдерінің физикалық-химиялық қасиеттерін анықтауға арналған өлшеу әдістемесін, практикалық дағдыларды меңгеру, заманауи технологиялар тұрғысынан технологиялық процестерді жүргізу қажеттілігін түсіну саласындағы жүйеленген білімін арттыру. Пәннің оқу нәтижесі: -азық -түлік өндіру технологиясында прогрессивті физикалық әдістер мен инженерлік реология әдістерін қолданады, сондай -ақ теориялық және экономикалық сипаттағы ақпарат, техникалық шешімдерді және оларды есептеудің негізгі әдістерін, әсіресе қауіпсіздік пен еңбекті қорғауды негіздеу; - тағам өнімдерінің электрофизикалық, құрылымдық-механикалық, оптикалық, акустикалық сипаттамаларын анықтайды және олардың арасындағы сапалық және сандық қатынасты орнатады; - өнімнің қасиеттерін сапалы бағалау үшін технологиялық және биохимиялық зерттеулерде жұмыс	Код дисциплины: (КВ) СМОР 2203-24 Наименование дисциплины: Современные методы обработки продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Микробиология санитария и гигиена в пищевом производстве Постреквизиты: Технологическое оборудование предприятия общественного питания Краткое описание курса. Целью освоения дисциплины является изучение современных методов обработки пищевых продуктов, вооружение будущих технологов систематизированными знаниями в области исследования свойств сырья и продуктов питания, методологии измерения и приборной техники для определения физико-химических свойств пищевых продуктов, овладение практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных технологий Результат обучения дисциплины: - применяет прогрессивные физические методы и методы инженерной реологии в технологии пищевых производств, а также сведения как теоретического, так и экономического характера, обосновывающие технические решения и основные методы их расчетов, особенности техники безопасности и охраны труда; -определяет электрофизические, структурно-механические, оптические, акустические характеристики пищевых продуктов и устанавливает качественную и количественную взаимосвязь между ними; - имеет навыки работы в технологических и биохимических исследованиях для качественной оценки свойств продуктов; - демонстрирует знания в области совершенствования	Discipline code: (CCh) MMFP 2203-24 Name of the discipline: Modern methods of food processing Number of academic credits: 5 Prerequisites: Microbiology sanitation and hygiene in food production Postrequisites: Technological equipment of a public catering enterprise Brief description of the course. The purpose of mastering the discipline is to study modern methods of food processing, arming future technologists systematized knowledge in the field of studying the properties of raw materials and food products, measurement methodology and instrumentation for determining the physical and chemical properties of food products, mastering practical skills and abilities, understanding the need to conduct technological processes from the standpoint of modern technologies Result of the discipline: - applies progressive physical methods and methods of engineering rheology in food production technology; as well as information of both theoretical and economic nature, justifying technical solutions and the main methods of their calculations, especially safety and labor protection; - skills determine the electrophysical, structural-mechanical, optical, acoustic characteristics of food products and establish a qualitative and quantitative relationship between them; - has the skills to work in technological and biochemical research for a qualitative assessment of the properties of products; - demonstrates knowledge in the field of improving technology and methods of processing food products on the basis of theoretical and practical substantiation of the adequacy of the component composition and rational use of

	істеу дағдыларын меңгереді;	технологии и методов обработки пищевых продуктов на основе	raw materials.
	- құрамдас құрамының сәйкестігін және шикізатты ұтымды пайдалануды теориялық және практикалық негіздеу негізінде тамақ өнімдерін өңдеу технологиясы мен әдістерін жетілдіру саласындағы білімін көрсетеді.	теоретического и практического обоснования адекватности компонентного состава и рационального использования сырья.	
15.	<p>Пәннің коды: (ТК) АТОZhT 2205-24</p> <p>Пәннің атауы: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы</p> <p>Постреквизиттер: Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән мамандарға теориялық негіздері мен практикалық дағдыларын, қоғамдық тамақтандыруды, шикізатты өңдеудің әртүрлі технологиялары мен әдістерін қолдануды, технологияның ерекшеліктерін, әртүрлі тамақ өнімдерін өндірудегі физикалық және химиялық өзгерістерді үйретеді, сондай-ақ білімдерін көрсету мақсатында оқытылады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <p>-тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтанудың қазіргі жағдайы туралы білімдерін көрсетеді;</p> <p>- азық-түлік өндірісінің технологиясын білетіндігін көрсетеді (ет, балық, сүт, консервілер, өсімдік майлары мен майлы және май өнімдері, ұн, жарма, макарон өнімдері, кондитерлік өнімдер, нан және нан өнімдері, қант, крахмал және крахмал өнімдері, жеміс консервілері мен көкөністер, тағамдық концентраттар) тамақ және қоғамдық тамақтандыру өнімдері;</p> <p>- нақты тамақ өнімдерін өндіруге арналған шикізатты сипаттайды; белгілі бір тағамдық өнім технологиясына кіретін процестерді атайды;</p> <p>- тамақ өнімін өндірудің технологиялық сызбасын жасайды; азық-түлік өндірісінде нормативтік құжаттарды, ережелерді қолданады.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ОТПР 2205-24</p> <p>Наименование дисциплины: Общая технология продовольственных продуктов</p> <p>Количество академических кредитов:5</p> <p>Пререквизиты: Товароведение продовольственных продуктов</p> <p>Постреквизиты: Технология отраслей продовольственных продуктов</p> <p>Краткое описание курса. Дисциплина изучается с целью научить специалистов теоретическим основам и практическим навыкам, организации питания, применения различных технологий и приемов обработки сырья, особенностей технологий, физико-химические изменения при производстве различных продовольственных продуктов, а также демонстрировать знания общей технологии продовольственных продуктов</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <p>- демонстрирует знания современного состояния пищевой промышленности и общественного питания;</p> <p>- имеет знания технологии производства пищевых (мясных, рыбных, молочных, консервированных, растительных масел и масложировых продуктов, муки, крупы, макаронных изделий, пищевкусных товаров, кондитерских изделий, хлеба и хлебобулочных изделий, сахара, крахмала и крахмалопродуктов, плодоовощных консервов, пищевых концентратов) продуктов и продукции общественного питания;</p> <p>- характеризует сырье для производства конкретного пищевого продукта; называет процессы, входящие в технологию конкретного пищевого продукта;</p> <p>- составляет технологическую схему производства пищевого продукта, использует нормативную документацию, регламенты в производстве пищевых продуктов.</p>	<p>Discipline code: (CCh) GFT 2205-24</p> <p>Name of the discipline: General food technology</p> <p>Number of academic credits:5</p> <p>Prerequisites: Merchandizing of food products</p> <p>Postrequisites: Technology of industries of food products</p> <p>Brief description of the course. The discipline is studied in order to teach specialists the theoretical foundations and practical skills, catering, the use of various technologies and methods of processing raw materials, technology features, physical and chemical changes in the production of various food products, and also demonstrate knowledge of the general technology of food products</p> <p>Result of the discipline:</p> <p>- demonstrates knowledge of the current state of the food industry and public catering; lists the food industry</p> <p>- demonstrates knowledge of food production technology (meat, fish, dairy, canned, vegetable oils and fat and fat products, flour, cereals, pasta, food products, confectionery, bread and bakery products, sugar, starch and starch products, canned fruits and vegetables, food concentrates) food and catering products</p> <p>- characterizes raw materials for the production of a specific food product;</p> <p>-names the processes included in the technology of a particular food product, draws up a technological scheme for the production of a food product; uses regulatory documents, regulations in the production of food.</p>
16.	<p>Пәннің коды: (ТК) ТОТ 2205-24</p> <p>Пәннің атауы: Тамақ өнеркәсібінің технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы</p> <p>Постреквизиттер: Тамақ өндірісіндегі заманауи технологиялар</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Нарықты</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ТРР 2205-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технология пищевой промышленности</p> <p>Количество академических кредитов:5</p> <p>Пререквизиты: Товароведение продовольственных продуктов</p> <p>Постреквизиты: Современные технологии в пищевом производстве</p>	<p>Discipline code: (CCh) FIT 2205-24</p> <p>Name of the discipline: Food industry technology</p> <p>Number of academic credits:5</p> <p>Prerequisites: Merchandizing of food products</p> <p>Postrequisites: Modern technologies in food production</p> <p>Brief description of the course. It is trained in order to form knowledge about the main priority areas for the development</p>

	<p>дамьтудың негізгі басым бағыттары мен азық-түлік өндірісінің шикізат базасы туралы теориялық білімді үйрету, ет, балық, сүт, жұмыртқа өнімдерін, жеміс-көкөніс консервілерін өндіру технологиясы, т.б. сондай-ақ тамақ өнімдерін өндірудің классификациясын, ассортиментін, технологиясын зерттеу.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <p>-тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтанудың қазіргі жағдайы туралы білімдерін көрсетеді, тамақ өнеркәсібінің тізімін жасайды;</p> <p>- азық-түлік өндірісінің технологиясын білетіндігін көрсетеді (ет, балық, сүт, консервілер, өсімдік майлары мен майлы және май өнімдері, ұн, жарма, макарон өнімдері, кондитерлік өнімдер, нан және нан өнімдері, қант, крахмал және крахмал өнімдері, жеміс консервілері мен көкөністер, тағамдық концентраттар) тамақ және қоғамдық тамақтандыру өнімдері;</p> <p>- нақты тамақ өнімдерін өндіруге арналған шикізатты сипаттайды; белгілі бір тағамдық өнім технологиясына кіретін процестерді атайды ;</p> <p>- тамақ өнімін өндірудің технологиялық сызбасын жасайды және де азық-түлік өндірісінде нормативтік құжаттарды, ережелерді қолданады.</p>	<p>Краткое описание курса. Обучается с целью формирования знаний об основных приоритетных направлениях развития рынка и сырьевой базы пищевых производств, о технологии производства мясных, рыбных, молочных, яичных продуктов плодовоовощных консервов, а также изучение классификации, ассортимента, технологии производства продовольственных продуктов</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <p>- демонстрирует знания современного состояния пищевой промышленности и общественного питания, а также перечисляет отрасли пищевой промышленности;</p> <p>- имеет знания технологии производства пищевых (мясных, рыбных, молочных, консервированных, растительных масел и масложировых продуктов, муки, крупы, макаронных изделий, пищевкусовых товаров, кондитерских изделий, хлеба и хлебобулочных изделий, сахара, крахмала и крахмалопродуктов, плодовоовощных консервов, пищевых концентратов) продуктов и продукции общественного питания;</p> <p>- характеризует сырье для производства конкретного пищевого продукта; называет процессы, входящие в технологию конкретного пищевого продукта;</p> <p>- составляет технологическую схему производства пищевого продукта, а также использует нормативную документацию, регламенты в производстве пищевых продуктов.</p>	<p>of the market and the raw material base of food production, about the technology for the production of meat, fish, dairy, egg products, canned fruits and vegetables, as well as studying the classification, assortment, technology for the production of food products</p> <p>Result of the discipline:</p> <p>- demonstrates knowledge of the current state of the food industry and public catering; lists the food industry</p> <p>-demonstrates knowledge of food production technology (meat, fish, dairy, canned, vegetable oils and fat and fat products, flour, cereals, pasta, food products, confectionery, bread and bakery products, sugar, starch and starch products, canned fruits and vegetables, food concentrates) food and catering products</p> <p>- characterizes raw materials for the production of a specific food product;</p> <p>-names the processes included in the technology of a particular food product; draws up a technological scheme for the production of a food product; uses regulatory documents, regulations in the production of food.</p>
17.	<p>Пәннің коды: (ТК) ТН 2206-24</p> <p>Пәннің атауы: Тағам химиясы</p> <p>Академиялық кредитер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Аналитикалық және физикалық химия</p> <p>Постреквизиттер: Тамақ өнімдерінің нутрициологиясы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән ғылымның заманауи жетістіктеріне сәйкес құрастырылған және студенттердің тағамдық технологияның арнайы курстары үшін теориялық және практикалық негізін құрайтын химиялық пәндер бойынша білімдерін тереңдетуге бағытталған.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <p>-шикізаттың химиялық құрамын зерттеуге бағытталған зерттеулер жүргізеді, тамақ өнімдерінің қасиеттері мен олардың жартылай фабрикаттар өндірісінде олардың физика-химиялық өзгерістерін қолданады және тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз етеді;</p> <p>- тағамдық компоненттердің сипаттамаларын анықтайды және олар мен тағам арасындағы сапалық</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) РН 2206-24</p> <p>Наименование дисциплины: Пищевая химия</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Аналитическая и физикоколлоидная химия</p> <p>Постреквизиты: Нутрициология пищевых продуктов</p> <p>Краткое описание курса. Дисциплина составлена в соответствии с современными достижениями науки и имеет своей целью углубление у обучающихся знаний химических дисциплин, составляющих теоретическую и практическую основу для специальных курсов пищевых технологий</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <p>-проводит исследования, направленные на изучение химического состава сырья использовать свойства пищевых продуктов и их физико-химические изменения в производстве полуфабрикатов и обеспечении качества продукции питания;</p> <p>- определяет характеристики пищевых компонентов и устанавливать качественную и количественную взаимосвязь между ними и пищевыми продуктами;</p> <p>- проводит исследования, направленные на изучение химического состава сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд;</p>	<p>Discipline code: (CCh) FCh 2206-24</p> <p>Name of the discipline: Food chemistry</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Analytical and physical chemistry</p> <p>Postrequisites: Nutritionology of food products</p> <p>Brief description of the course. The discipline is compiled in accordance with modern achievements of science and aims to deepen the students' knowledge of chemical disciplines, which form the theoretical and practical basis for special food technology courses</p> <p>Result of the discipline:</p> <p>- conducts research aimed at studying the chemical composition of raw materials, using the properties of food products and their physicochemical changes in the production of semi-finished products and ensuring the quality of food products.</p> <p>- defines the characteristics of food components and establish a qualitative and quantitative relationship between them and food.</p> <p>- conducts research aimed at studying the chemical composition of raw materials, semi-finished products,</p>

	және сандық қатынасты орнатады:	-демонстрирует знания в использовании свойства пищевых	culinary products and dishes:
	- шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, аспаздық өнімдердің және ыдыстардың химиялық құрамын зерттеуге бағытталған зерттеулерді жүргізеді; - өндіріс кезінде тағамдық қоспалардың қасиеттерін және олардың физико-химиялық өзгерістерін қолдану бойынша білімдерін көрсетеді.	добавок и их физико-химические изменения во время производства.	-demonstrates knowledge in the use of the properties of food additives and their physicochemical changes during production.
18.	Пәннің коды: (ТК) ТВ 2206-24 Пәннің атауы: Тамақ биохимиясы Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Аналитикалық және физикалық химия Постреквизиттер: Тағамдық қоспалар Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән адамның тамақтануымен байланысты биохимиялық процестер мен өсімдіктер мен жануарлар организмдерінде, сондай-ақ олардың тіршілік ерекеті процесінде болатын сипаттамалық өзгерістер мәселелері бойынша студенттердің білім, білік және дағдылар жүйесін қалыптастыру мақсатында оқытылады. Пәннің оқу нәтижесі: -шикізаттың химиялық құрамын зерттеуге бағытталған зерттеулер жүргізеді, тамақ өнімдерінің қасиеттері мен олардың жартылай фабрикаттар өндірісінде олардың физика-химиялық өзгерістерін қолданады және тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз етеді; - тағамдық компоненттердің сипаттамаларын анықтайды және олар мен тағам арасындағы сапалық және сандық қатынасты орнатады. - өндіріс кезінде тағамдық қоспалардың қасиеттерін және олардың физика-химиялық өзгерістерін қолдану бойынша білімдерін көрсетеді.	Код дисциплины: (КВ) ВРР 2206-24 Наименование дисциплины: Биохимия пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Аналитическая и физикохимическая химия Постреквизиты: Пищевые добавки Краткое описание курса. Дисциплина изучается с целью сформировать у студентов систему знаний, умений и навыков по вопросам биохимических процессов, связанных с питанием человека, и характерным превращениям происходящих в растительных и животных организмах, а также в процессе их жизнедеятельности, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Результат обучения дисциплины: - проводит исследования, направленные на изучение химического состава сырья использовать свойства пищевых продуктов и их физико-химические изменения в производстве полуфабрикатов и обеспечении качества продукции питания. - определяет характеристики пищевых компонентов и устанавливать качественную и количественную взаимосвязь между ними и пищевыми продуктами; -демонстрирует знания в использовании свойства пищевых добавок и их физико-химические изменения во время производства.	Discipline code: (CCh) FB 2206-24 Name of the discipline: Food biochemistry Number of academic credits: 5 Prerequisites: Analytical and physical chemistry Postrequisites: Food additives Brief description of the course. The discipline is studied in order to form a system of knowledge, skills and abilities among students on the issues of biochemical processes associated with human nutrition, and the characteristic transformations occurring in plant and animal organisms, as well as in the process of their life, storage and processing of agricultural products Result of the discipline: -conducts research aimed at studying the chemical composition of raw materials, using the properties of food products and their physicochemical changes in the production of semi-finished products and ensuring the quality of food products; -defines the characteristics of food components and establish a qualitative and quantitative relationship between them and food; -demonstrates knowledge in the use of the properties of food additives and their physicochemical changes during production.
19.	Пәннің коды: (ТК) ShATOSBB 3207-24 Пәннің атауы: Шикізат және азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы Постреквизиттер: Тамақтың дәмін тату Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән болашақ мамандарға тамақ өндірісінде өндірілетін және жаппай тамақтану кәсіпорындарында сатылатын өнімдердің – ет, сүт, консервілер, жартылай фабрикаттар, аспаздық және кондитерлік өнімдердің сапасын бақылаудың	Код дисциплины: (КВ) КОКСРР 3207-24 Наименование дисциплины: Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Общая технология продовольственных продуктов Постреквизиты: Дегустация пищевых продуктов Краткое описание курса. Дисциплина изучается с целью научить будущих специалистов теоретическим основам и практическим навыкам по контролю за качеством продукции, вырабатываемой на пищевых производствах и реализуемой на предприятиях массового питания – мяса, молока, консервов,	Discipline code: (CCh) CEQRMFP 3207-24 Name of the discipline: Control and estimation of quality of raw material and food products Number of academic credits: 5 Prerequisites: General food technology Post-requisites: Food tasting Brief description of the course. The discipline is studied with the aim of teaching future specialists the theoretical foundations and practical skills for controlling the quality of products produced in food production and sold at mass catering enterprises - meat, milk, canned food, semi-finished products, culinary and confectionery products, drinks, as well

	теориялық негіздері мен практикалық дағдыларын үйрету мақсатында оқытылады, сондай-ақ кәсіптік пәндерді игеру үшін қажетті іргелі білімді қалыптастырады. Пәннің оқу нәтижесі: -тағам сапасының көрсеткіштерін анықтау әдістерін біледі; - соңғысының қасиеттерін және индикаторды анықтаудың дәлдігі мен жылдамдығының қажетті деңгейін ескере отырып, тағамдық шикізаттың, өнімнің белгілі бір түріне сәйкес сапалы зерттеу әдістерін тандайды; -зертханалық және өндірістік тәжірибеде тағамның сапасын зерттеу әдістерін практикалық қолдану дағдыларына ие; - шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, дайын өнімнің сапасын бағалау бойынша білімін көрсетеді.	полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, напитки. а также сформировать фундаментальные знания, необходимые для усвоения профессиональных дисциплин Результат обучения дисциплины: - знает методы определения показателей качества пищевых продуктов. - выбирает соответствующие методы исследования качества для конкретного вида пищевого сырья, продукта с учетом свойств последнего и необходимого уровня точности и скорости определения показателя; -имеет навыки практического использования методов исследования качества пищевых продуктов в лабораторной и производственной практике; -демонстрирует знания оценивать качество сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	as to form fundamental knowledge, necessary for the assimilation of professional disciplines Result of the discipline: - - knows methods for determining indicators of food quality; - selects the appropriate quality research methods for a specific type of food raw material, product, taking into account the properties of the latter and the required level of accuracy and speed of determining the indicator; - has the skills of practical use of methods for researching the quality of food in laboratory and industrial practice; - demonstrates knowledge to evaluate the quality of raw materials, semi-finished products, finished products
20.	Пәннің коды: (ТК) TOSK 3207-24 Пәннің атауы: Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы Постреквизиттер: Тағамды сенсорлық бағалау Курстың қысқаша сипаттамасы. Негізгі тағамдық токсиканттар, олардың адам ағзасына қауіптілік дәрежесі, азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштерін бақылау әдістері туралы қажетті теориялық білімді қалыптастыру, тағам саласындағы негізгі білім, білік және дағдыларды меңгеру мақсатында оқытылады. тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының қауіпсіздігін бағалау. Пәннің оқу нәтижесі: -санитарлық-гигиеналық жұмыстардың міндеттері, функциялары, мақсаттары, әдістері, Қазақстан Республикасында қолданылатын нормативтік-құқықтық база туралы білім алуды, сондай-ақ бақылау-өлшеу құралдарын пайдалана отырып, бұйымдағы сақтық шараларын жүргізу тәртібі бойынша практикалық дағдыларды меңгеруді біледі; - өнім сапасын жақсартуды болжау және жоспарлау кезінде өнім сапасы көрсеткіштерінің құрамын анықтау; - өнім сапасы туралы мәліметтерді талдау әдістерін және ақаулардың себептерін табу жолдарын қолдану;	Код дисциплины: (КВ) KBPP 3207-24 Наименование дисциплины: Качество и безопасность продовольственных продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Общая технология продовольственных продуктов Постреквизиты: Сенсорная оценка пищевых продуктов Краткое описание курса. Обучается с целью формирования необходимых теоретических знаний об основных пищевых токсикантах, их степени опасности для человеческого организма, способах и методах контроля показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, приобретение базовых знаний, умений и навыков в области оценки безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья Результат обучения дисциплины: - знает приобретение знаний о задачах, функциях, целях, методах санитарных и гигиенических работ, нормативно-правовой основе, применяемых в Республике Казахстан, а также приобретение практических навыков по порядку проведения мер предосторожности продукции с применением средств измерений; - определяет состав показателей качества продукции при прогнозировании и планировании повышения качества продукции; - использует методы анализа данных о качестве продукции и способов отыскания причин брака; использования методов контроля качества продукции и процессов;	Discipline code: (CCh) QSFP 3207-24 Name of the discipline: Quality and safety of food products Number of academic credits: 5 Prerequisites: General food technology Post-requisites: Sensory evaluation of food products Brief description of the course. Trained in order to form the necessary theoretical knowledge about the main food toxicants, their degree of danger to the human body, methods and methods for monitoring the safety indicators of food raw materials and food products, acquiring basic knowledge, skills and abilities in the field of assessing the safety of food products and food raw materials Result of the discipline: - knows methods for determining indicators of food quality. - skills selects the appropriate quality research methods for a specific type of food raw material, product, taking into account the properties of the latter and the required level of accuracy and speed of determining the indicator. - has the skills of practical use of methods for researching the quality of food in laboratory and industrial practice; - demonstrates knowledge to evaluate the quality of raw materials, semi-finished products, finished products

	өнімдер мен процестердің сапасын бақылау әдістерін қолдану; - шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылау саласындағы білімін көрсетеді.	- демонстрирует знания в области контроля качества сырья и пищевых продуктов	
21.	<p>Пәннің коды: (ТК) KSS 3208-24 Пәннің атауы: Кәсіпорындардағы стандарттау және сертификаттау Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Ғылыми зерттеу негіздері Постреквизиттер: Азық-түлік қауіпсіздігі Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән Қазақстан Республикасындағы сертификаттау мен стандарттаудың негізгі принциптері мен ұстанымын, сертификаттауды қолдану салаларын, сертификаттау схемалары мен жүйелерін, өнімдер мен қызметтерді сертификаттау ережелері мен тәртібін, ғылыми-техникалық қамтамасыз ету принциптерін, сондай-ақ Тізілімді жүргізу ережелерін, инспекциялық бақылауға қойылатын талаптарын оқытады және дағдыларын қалыптастырады. Пәннің оқу нәтижесі: - тағамның физикалық, химиялық қасиеттерін, сертификаттауда қолданылатын нормативтік - техникалық құжаттама; сертификаттаудың негізгі схемаларын біледі; - сертификаттау түрлерін, стандарттарды және басқа сертификаттау құжаттарын дұрыс қолдануды ажыратады; - сертификатталған өнімдерді сәйкестендіруді жүргізеді, сертификат бланкілерін толтырады; - стандарттау, практикалық және зертханалық зерттеулер нәтижесінде алынған білім мен дағдысы бар.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) SSP 3208-24 Наименование дисциплины: Стандартизация и сертификация на предприятиях Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Основы научных исследований Постреквизиты: Безопасность пищевых продуктов Краткое описание курса. Дисциплина формируется с целью изучения основных принципов и положения сертификации и стандартизации в Республике Казахстан, областей применения сертификации, схем и систем сертификации, правил и порядка проведения сертификации продукции и услуг, научно-технического обеспечения, а также правил ведения Реестра, требования к инспекционному контролю, рассмотрение апелляций Результат обучения дисциплины: - знает физические, химические свойства пищевых продуктов, нормативно-техническую документацию, применяемую в сертификации, основные схемы сертификации; - различает виды сертификации, правильно использовать стандарты и другие документы по сертификации; - проводит идентификацию сертифицируемой продукции, заполнять бланки сертификатов. - обладает знаниями и навыками, полученными с помощью стандартизации, практических и лабораторных исследований</p>	<p>Discipline code:(CCh) SCE 3208-24 Name of the discipline: Standardization and certification at enterprises Number of academic credits: 5 Prerequisites: Basics of research Post-requisites: Food safety Brief description of the course. The discipline is formed in order to study the basic principles and position of certification and standardization in the Republic of Kazakhstan, areas of application of certification, certification schemes and systems, rules and procedures for certification of products and services, scientific and technical support, as well as the rules for maintaining the Register, requirements for inspection control, appeals Result of the discipline: - knows the physical, chemical properties of food and identify them, normative and technical documentation used in certification; main certification schemes; - distinguishes between types of certification, correct use of standards and other certification documents; - conducts identification of certified products, fill out certificate forms; - has knowledge and skills gained through standardization, practical and laboratory research.</p>
22.	<p>Пәннің коды: (ТК) ККССС 3208-24 Пәннің атауы: Қызмет көрсету саласындағы стандарттау және сертификаттау Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Ғылыми зерттеу негіздері Постреквизиттер: Тағамдарды талдау әдістері Курстың қысқаша сипаттамасы. Техникалық реттеу, стандарттау және сапа менеджменті саласындағы білімін көрсету және өнімнің, жұмыстың, көрсетілетін қызметтің стандарттау және сапасы мәселелері бойынша техникалық нормативтік құқықтық актілер туралы түсінікке ие болу мақсатында оқытылады, сонымен қатар өнімдердің сапасын</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) SSSU 3208-24 Наименование дисциплины: Стандартизация и сертификация в сфере услуг Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Основы научных исследований Постреквизиты: Методы анализа пищевых продуктов Краткое описание курса. Изучается с целью демонстрация знаний в области технического регулирования, стандартизации и управления качеством, и иметь представление о технических нормативных правовых актах по вопросам стандартизации и качества продукции, работ, услуг, а также формирование практических навыков и умений по оценке соответствия продукции</p>	<p>Discipline code: (CCh) SSSS 3208-24 Name of the discipline: Standardization and certification in the service sector Number of academic credits: 5 Prerequisites: Basics of research Post-requisites: Food analysis methods Brief description of the course. It is studied in order to demonstrate knowledge in the field of technical regulation, standardization and quality management, and to have an idea of technical regulatory legal acts on the issues of standardization and quality of products, works, services, as well as the formation of practical skills and abilities in assessing the conformity of products</p>

	бағалауда практикалық дағдыларын қалыптастыру	Результат обучения дисциплины:	Result of the discipline:
	<p>ретінде.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <p>-тағамның физикалық, химиялық қасиеттерін, сертификаттауда қолданылатын нормативтік - техникалық құжаттамаларын, схемаларын біледі және оларды анықтайды;</p> <p>- сертификаттау түрлерін, стандарттарды және басқа сертификаттау құжаттарын дұрыс қолдануды ажыратады; сертификатталған өнімдерді сәйкестендіруді жүргізеді, сертификат бланкілерін толтырады;</p> <p>- стандарттау, практикалық және зертханалық зерттеулер нәтижесінде алынған білім мен дағдыға ие.</p>	<p>- знает физические, химические свойства пищевых продуктов, нормативно-техническую документацию, применяемую в сертификации, основные схемы сертификации;</p> <p>- различает виды сертификации, правильно использовать стандарты и другие документы по сертификации; проводит идентификацию сертифицируемой продукции, заполнять бланки сертификатов;</p> <p>- обладает знаниями и навыками, полученными с помощью стандартизации, практических и лабораторных исследований.</p>	<p>- knows the physical, chemical properties of food and identify them; normative and technical documentation used in certification; main certification schemes;</p> <p>- distinguishes between types of certification, correct use of standards and other certification documents; conducts identification of certified products, fill out certificate forms;</p> <p>- has knowledge and skills gained through standardization, practical and laboratory research.</p>
23.	<p>Пәннің коды: (ТК) TON 3209-24</p> <p>Пәннің атауы: Тағам өнімдерінің нутрициологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тағам химиясы</p> <p>Постреквизиттер: Тағамдық қызмет көрсету технологиясы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пәннің мақсаты рационалды тамақтану саласындағы теориялық білімдерді меңгеру және дағдыларды қалыптастыру, тамақтанудың ағза өміріндегі рөлі, сонымен қатар халықтың әртүрлі топтарының нақты тамақтануын зерттеу әдістерін ғылыми тұрғыдан меңгеру</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <p>- шикізатты химиялық құрамын зерттеуге бағытталған зерттеулер жүргізу үшін, азық-түлік өнімдерінің қасиеттері мен жартылай фабрикаттар өндірісі, олардың физикалық және химиялық өзгерістер пайдалану және сапалы азық-түлік өнімдерін қамтамасыз ету, нутрацевтикалық сипаттамаларын анықтау және олардың азық-түлік өнімдерімен арасындағы сапалық және сандық қарым-қатынас орнатуға қабілетті болуы;</p> <p>- шикізат, жартылай фабрикат өнімдер мен кулинариялық өнімдердің химиялық құрамын зерттеуге бағытталған зерттеулер жүргізуге, тағамдық қоспалар мен өндіріс кезінде олардың физико-химиялық өзгерістер қасиеттерін пайдалану;</p> <p>- макро және микроэлементтер теориялық және практикалық қолдану негізінде технологиялық қайта өңдеу мен тамақ әдістерін жетілдіру саласында білімін алу.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) NPP 3209-24</p> <p>Наименование дисциплины: Нутрициология пищевых продуктов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Пищевая химия</p> <p>Постреквизиты: Технология продуктов общественного питания</p> <p>Краткое описание курса. Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний и формирование навыков в области рационального питания, роли питания в жизнедеятельности организма, а также овладения методами исследования фактического питания различных групп населения, научно обоснованные навыки по разработке новых продуктов питания с нутрицевтиками</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <p>- знает правила исследования, направленные на изучение химического состава сырья и использования свойств пищевых продуктов и их физико-химические изменения в производстве полуфабрикатов, обеспечении качества продукции питания;</p> <p>- умеет определять характеристики нутрицевтиков и устанавливать качественную, количественную взаимосвязь между ними и пищевыми продуктами, проводить исследования, направленные на изучение химического состава сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд; использовать свойства пищевых добавок и их физико-химические изменения во время производства продукции;</p> <p>- имеет компетенции в области совершенствования технологии и методов обработки пищевых продуктов на основе теоретического и практического использования нутрицевтиков.</p>	<p>Discipline code: (CCh) NF 3209-24</p> <p>Name of the discipline: Nutritional food</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Food chemistry</p> <p>Post-requirements: Food service technology</p> <p>Brief description of the course. The purpose of the discipline is the assimilation of theoretical knowledge and the formation of skills in the field of rational nutrition, the role of nutrition in the life of the body, as well as mastering methods for studying the actual nutrition of various population groups, scientifically based skills in developing new food products with nutraceuticals</p> <p>Result of the discipline:</p> <p>- to conduct research aimed at studying the chemical composition of raw materials, use the properties of food products and their physical and chemical changes in the production of semi-finished products and ensuring quality food products;</p> <p>- to be able to determine the characteristics of nutraceutical and establish qualitative and quantitative relationship between them and the food, to conduct research aimed at studying the chemical composition of raw materials, semi-finished food products and dishes; use of food additives and properties of their physico-chemical changes during production;</p> <p>- the knowledge in the field of improvement of technology and food processing methods on the basis of the theoretical and practical use nutritsetikov.</p>

<p>24. Пәннің коды: (ТК) ТК 3209-24</p> <p>Пәннің атауы: Тағамдық қоспалар Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Тамақ биохимиясы Постреквизиттер: Тағамдық қызмет көрсету технологиясы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Болашақ маманға тағамдық қоспаларды білікті түрде анықтауға мүмкіндік беретін тағамдық қоспаларды қолдану саласында студенттердің теориялық білімі мен практикалық дағдыларын дамыту, сонымен қатар тамақ өнімдерін пайдалану саласындағы нормативтік-құқықтық және заңнамалық базаны зерделеу мақсатында оқытылады. қоспаларды, таңбалау ережелерін, тағамдық тағамдық қоспаларды бақылау және анықтау әдістерін меңгеруде.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - шикізатты химиялық құрамын зерттеуге бағытталған зерттеулер жүргізу үшін, азық-түлік өнімдерінің қасиеттері мен жартылай фабрикаттар өндірісі, олардың физикалық және химиялық өзгерістер пайдалану және сапалы азық-түлік өнімдерін қамтамасыз ету, нутрацевтикалық сипаттамаларын анықтау және олардың азық-түлік өнімдерімен арасындағы сапалық және сандық қарым-қатынас орнатуға қабілетті болуы; - шикізат, жартылай фабрикат өнімдер мен кулинариялық өнімдердің химиялық құрамын зерттеуге бағытталған зерттеулер жүргізуге, тағамдық қоспалар мен өндіріс кезінде олардың физико-химиялық өзгерістер қасиеттерін пайдалану; - макро және микроэлементтер теориялық және практикалық қолдану негізінде технологиялық қайта өңдеу мен тамақ әдістерін жетілдіру саласында білім алу. 	<p>Код дисциплины: (КВ) PD 3209-24</p> <p>Наименование дисциплины: Пищевые добавки Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Биохимия пищевых продуктов Постреквизиты: Технология продуктов общественного питания</p> <p>Краткое описание курса. Изучается с целью формирования у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области применения пищевых добавок, которые позволяют будущему специалисту квалифицированно идентифицировать пищевые добавки, а также в изучении нормативной и законодательной базы в области применения пищевых добавок, в освоении правил маркировки, методов контроля и обнаружения пищевых добавок в продовольственных товарах</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает методы исследования, направленные на изучение химического состава сырья, свойства пищевых продуктов и их физико-химические изменения в производстве полуфабрикатов и обеспечении качества продукции питания; - умеет определять характеристики нутрицевтиков и устанавливать качественную и количественную взаимосвязь между ними и пищевыми продуктами, проводить исследования, направленные на изучение химического состава сырья, полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд; использовать свойства пищевых добавок и их физико-химические изменения во время производства продукции; - имеет компетенци в области совершенствования технологии и методов обработки пищевых продуктов на основе теоретического и практического использования нутрицевтиков. 	<p>Discipline code: (CCh) FA 3209-24</p> <p>Name of the discipline: Food additives Number of academic credits:5 Prerequisites: Food biochemistry Post-requirements: Food service technology</p> <p>Brief description of the course. It is studied with the aim of developing students' theoretical knowledge and practical skills in the field of using food additives, which allow the future specialist to qualifiedly identify food additives, as well as in studying the regulatory and legislative framework in the field of using food additives, in mastering the rules of labeling, methods of control and detection of food food additives</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - to conduct research aimed at studying the chemical composition of raw materials, use the properties of food products and their physical and chemical changes in the production of semi-finished products and ensuring quality food products; - to be able to determine the characteristics of nutraceutical and establish qualitative and quantitative relationship between them and the food, to conduct research aimed at studying the chemical composition of raw materials, semi-finished food products and dishes; use of food additives and properties of their physico-chemical changes during production; - the knowledge in the field of improvement of technology and food processing methods on the basis of the theoretical and practical use nutritsetikov.
<p>25. Пәннің коды: (ТК) АТОСТ 3210-24</p> <p>Пәннің атауы: Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы (курстық жұмыс) Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы Постреквизиттер: Тағамдық қызмет көрсету технологиясы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Тамақ өнеркәсібінің салаларымен, оның ішінде сүт және ет өнімдері, өсімдік майлары, жемістер мен көкөністерді консервілеу және басқа да өнімдерді өндіру негіздерімен, сондай-ақ</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ТОПР 3210-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технология отраслей продовольственных продуктов(курсовая работа) Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Общая технология продовольственных продуктов Постреквизиты: Технология продуктов общественного питания</p> <p>Краткое описание курса. Обучается с целью ознакомления с отраслями пищевой промышленности, в том числе с основами производства молока и мясных продуктов, растительных жиров, консервирования плодоовощной продукции и других продуктов, а также с современными достижениями в области питания,</p>	<p>Discipline code: (CCh) PIFP 3210-24</p> <p>Name of the discipline: Technology of industries of food products (course work) Number of academic credits: 5 Prerequisites: General food technology Post-requirements: Food service technology</p> <p>Brief description of the course. It is trained to familiarize with the branches of the food industry, including the basics of the production of milk and meat products, vegetable fats, canning of fruits and vegetables and other products, as well as with modern achievements in the field of nutrition, studying the course is necessary for the formation of highly</p>

			qualified specialists in the field of food production
	<p>тамақтану саласындағы заманауи жетістіктермен таныстыру, тамақ өндірісі саласында жоғары білікті мамандарды қалыптастыру.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - азық-түлік өнімдерін технологиясы, азық-түлік өнімдердің технологиялық ағымында компоненттер арасындағы әрекеттердің әсері, студент өндірістің технологиялық сұлбасын құрайды; - практикада дәріс материалдарын қолдану, стандарттар құру, тш, тн және жануар және өсімдік текті жаңа өнімдерге нормативтік құжаттар құру; - болашақ кәсіптік әрекетте өзгермелі жағдайда пәнді меңгеру барсында алған білімін қолдану. 	<p>изучения курса необходимо для формирования высококвалифицированных специалистов в области пищевых производств</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает технологию производства продовольственных продуктов, влияние взаимодействий между компонентами пищевых в технологическом потоке продовольственных продуктов; - умеет составлять технологические схемы производства, использовать лекционный материал на практике, составлять стандарты, ТУ, ГОСТ, ОСТ и другие нормативные документы на новые виды продуктов животного и растительного происхождения; - реализовывает полученные в результате освоение дисциплины фундаментальные знания и навыки стандартных и изменяющихся ситуациях в будущей профессиональной деятельности. 	<p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Knows the technology of production of food products. Influence of interactions between the components of food in the process stream of food product; - use the lecture material, in practice, to make the standards, specifications, ti and other normative documents for new types of products of animal and vegetable origin; - to implement the resulting development of the discipline of the fundamental knowledge and skills standard and changing situations in the future professional activity.
26.	<p>Пәннің коды: (ТК) TOZT 3210-24</p> <p>Пәннің атауы: Тамақ өндірісіндегі заманауи технологиялар</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тамақ өнеркәсібінің технологиясы</p> <p>Постреквизиттар: Тағамдық қызмет көрсету технологиясы</p> <p>Құрстың қысқаша сипаттамасы. Пән тамақ өнімдерінің технологиясы, тамақ өнімдерін өндіруде қолданылатын жануар және өсімдік текті шикізат, оның қасиеттері, ассортименті және өндіру технологиясы туралы жалпы түсініктерді көрсету және алған дағдыларын өндірісте қолдану мақсатында оқытылады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - азық-түлік өнімдердің технологиялық ағымында компоненттер арасындағы әрекеттердің әсерін біледі; - студент өндірістің технологиялық сұлбасын құрайды; - практикада дәріс материалдарын қолдану, стандарттар құру, тш, тн және жануар және өсімдік текті жаңа өнімдерге нормативтік құжаттар құру; - болашақ кәсіптік әрекетте өзгермелі жағдайда пәнді меңгеру барсында алған білімін қолдану. 	<p>Код дисциплины: (КВ) STPP 3210-24</p> <p>Наименование дисциплины: Современные технологии в пищевом производстве</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Технология пищевой промышленности</p> <p>Постреквизиты: Технология продуктов общественного питания</p> <p>Краткое описание курса. Дисциплина изучается с целью демонстрации общих представлений о технологии продовольственных продуктов, сырье животного и растительного происхождения, используемого в производстве пищевых продуктов, его свойствах, ассортименте и технологии производства, и применения полученных навыков и умений в практической деятельности</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает технология производства продовольственных продуктов. Влияние взаимодействий между компонентами пищевых в технологическом потоке продовольственных продуктов; - умеет составлять технологические схемы производства; - использует лекционный материал на практике, стандарты, ту, ти и другие нормативные документы на новые виды продуктов животного и растительного происхождения; - реализовывает полученные в результате освоение дисциплины фундаментальные знания и навыки стандартных и изменяющихся ситуациях в будущей профессиональной деятельности. 	<p>Discipline code: (CCh) MTFP 3210-24</p> <p>Name of the discipline: Modern technologies in food production</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Food industry technology</p> <p>Post-requirements: Food service technology</p> <p>Brief description of the course. The discipline is studied in order to demonstrate general ideas about the technology of food products, raw materials of animal and vegetable origin used in the production of food products, its properties, assortment and production technology, and the application of the acquired skills and abilities in practical activities.</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - technology of food production. Influence of interactions between components of food in the process stream of food products; - the student is able to make technological schemes of production; - use the lecture material, in practice, to make the standards, specifications, ti and other normative documents on new kinds of animal and plant products; - to implement the resulting development of the discipline of fundamental knowledge and skills standard and changing situations in the future professional activity.
27.	<p>Пәннің коды: (ЖК) ВВ 3213-24</p> <p>Пәннің атауы: Бастау Бизнес</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі : 5</p>	<p>Код дисциплины: (ВК) ВВ 3213-24</p> <p>Наименование дисциплины: Бастау Бизнес</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p>	<p>Discipline code: (UC) ВВ 3213-24</p> <p>Name of the discipline: Bastau Business</p> <p>Number of academic credits : 5</p>

	Пререквизиттер Экономикалық-құқықтық және	Пререквизиттер: Модуль экономико-правовых и экологических знаний.	Prerequisites: Module of economic, legal and environmental knowledge.
	экологиялық білім модулі. Постреквизиттер: Тамақ өндірісіндегі технологиялық есептеулердің негіздері Курстың қысқаша сипаттамасы. Курс кәсіпкерлік қызметтің практикалық аспектілерін, соның ішінде бизнес-идеяларды таңдау мен бағалауды, нарықты зерттеуді, қаржыны, персоналды басқаруды, этиканы және бизнестің әлеуметтік жауапкершілігін зерттеуге бағытталған. Білім алушы стартаптарды мемлекеттік қолдаудың, бизнес-жоспар құрудың нақты шараларын білетіндігін көрсетеді. Жеке кабинетте жұмыс істеу, бизнесті тіркеу, мемлекеттік органдармен өзара іс-қимыл жасау кезінде цифрлық дағдыларды пайдалана алады (www.pki.gov.kz, www.egov.kz, www.goszakup.gov.kz). Оқытудың мақсаты: - кәсіпкерліктің әртүрлі аспектілері, соның ішінде кәсіпкерлік нысандары, нарықты зерттеу, маркетинг, қаржы, персоналды басқару процесін және стартаптарды, шағын және орта бизнесті, оның ішінде агробизнесі мемлекеттік қолдаудың нақты шаралары біледі; - бизнес-жоспарларды әзірлеу, маркетингтік зерттеулер жүргізу және электрондық коммерцияны жүзеге асыру және қаржылық көрсеткіштерді талдау, қызметкерлерді басқару; - командада жұмыс істеу; уақыт пен ресурстарды басқару; нарықтың өзгермелі жағдайларына бейімделу және өз бизнесін дамыту.	Постреквизиттер: Основы технологических расчетов на пищевых производствах Краткое описание курса. Курс направлен на изучение практических аспектов предпринимательской деятельности, включая выбор и оценку бизнес-идей, исследование рынка, финансы, управление персоналом, этику и социальную ответственность бизнеса. Обучающийся демонстрирует знание конкретных мер господдержки стартапов, составления бизнес-плана. Может использовать цифровые навыки при работе в личном кабинете, регистрируя бизнес, взаимодействуя с госорганами (www.pki.gov.kz, www.egov.kz , www.goszakup.gov.kz). Результат обучения дисциплины: - знает различные аспекты предпринимательства, включая формы предпринимательства, исследование рынка, маркетинг, финансы, управление персоналом, а также конкретные меры государственной поддержки стартапов, малого и среднего бизнеса, в т.ч. агробизнеса; - умеет разрабатывать бизнес-планы и проводить маркетинговые исследования и осуществлять электронную коммерцию, а также анализировать финансовые показатели и управлять персоналом; - имеет навыки, необходимые для успешного предпринимательства, такие как коммуникации, презентация и лидерство, а также работы в команде и управлять своим временем и ресурсами, адаптироваться к изменяющимся условиям рынка и развивать свой бизнес.	Post-requirements: Basics of technological calculations in food production Brief description of the course. The course is aimed at studying practical aspects of entrepreneurship, including the selection and evaluation of business ideas, market research, finance, human resources management, ethics and social responsibility of business. The student demonstrates knowledge of specific measures of state support for startups, drawing up a business plan. Can use digital skills when working in a personal account, registering a business, interacting with government agencies (www.pki.gov.kz, www.egov.kz, www.goszakup.gov.kz). Result of the discipline: - various aspects of entrepreneurship, including forms of entrepreneurship, market research, marketing, finance, personnel management; specific measures of state support for startups, small and medium-sized businesses, including agribusiness; - to develop business plans; to conduct marketing research and e-commerce; to analyze financial indicators, to manage staff; - necessary for successful entrepreneurship, such as communication, presentation and leadership, to work in a team; to manage your time and resources; to adapt to changing market conditions and develop your business.
28.	Пәннің коды: (ТК) TDT 3211-24 Пәннің атауы: Тамақтың дәмін тату Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер Қоғамдық тамақтану өндірісін ұйымдастыру Постреквизиттер: Тағамдық қызмет көрсету технологиясы Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән студенттерге тағам өнімдерінің сапа белгілерінің номенклатурасындағы органолептикалық (сенсорлық) көрсеткіштерді зерттеу және ғылыми негізделген дегустация талдауының әдістемесі мен негізгі әдістемелерін үйрету, сонымен қатар тағам өнімдерінің сапасына біртұтас көзқарасты қалыптастыру мақсатында құрылған.	Код дисциплины: (КВ) DPP 3211-24 Наименование дисциплины: Дегустация пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты Организация производства общественного питания Постреквизиты: Технология продуктов общественного питания Краткое описание курса. Дисциплина формируется с целью обучить студентов методологии и основным приемам научно обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных продуктов, и иметь целостное представление о методологии проведения сенсорного, органолептического анализа продуктов питания	Discipline code: (CCh) FT 3211-24 Name of the discipline: Food tasting Number of academic credits: 5 Prerequisites: Organization of production of public food consumption Postrequisites: Food service technology Brief description of the course. The discipline is formed with the aim of teaching students the methodology and basic techniques of scientifically based tasting analysis, taking into account the leading place of organoleptic (sensory) indicators in the nomenclature of quality features of food products, and to have a holistic view of the methodology for conducting sensory, organoleptic analysis of food products Result of the discipline: - creates conditions for ensuring objective and reproducible

	Пәннің оқу нәтижесі: - сенсорлық талдауда объективті және қайталанатын нәтижелерді қамтамасыз ету үшін жағдай жасайды; сенсорлық талдауды стандарттау бойынша білімдерін көрсетеді; -тауарлардың сезімдік атрибуттарын қабылдаудың теориялық негіздерін қолданады; дәм мен иісті жіктейді; -дәмді талдауда тұтынушылық және аналитикалық әдістерді қолданады; сенсорлық және аспаптық талдау нәтижелері арасындағы байланысты бағалайды.	Результат обучения дисциплины: - создает условия для обеспечения объективных и воспроизводимых результатов при сенсорном анализе; демонстрирует знания стандартизации сенсорного анализа; - использует теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров, классифицирует вкусы и запахи; - использует потребительские и аналитические методы дегустационного анализа, а также оценивает взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа.	results in sensory analysis; demonstrates knowledge of sensory analysis standardization; - uses the theoretical foundations of the perception of sensory characteristics of goods; classifies tastes and odors; - uses consumer and analytical methods of tasting analysis; evaluates the relationship between the results of sensory and instrumental analysis.
29.	Пәннің коды: (ТК) TSB 3211-24 Пәннің атауы: Тағамды сенсорлық бағалау Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі Постреквизиттер: Тағамдық қызмет көрсету технологиясы Курстың қысқаша сипаттамасы. Тамақ өнімдері мен қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің дегустациясын талдау мәселесінің теориялық аспектілері бойынша терең білімі бар және практикалық қолдануда негізгі әдіснамалық әдістемелерді меңгерген, сонымен қатар тамақ өнімдері мен қоғамдық тамақтандыруды анықтайтын жоғары білікті мамандарды даярлау мақсатында оқытылады. Пәннің оқу нәтижесі: -сенсорлық талдауда объективті және қайталанатын нәтижелерді қамтамасыз ету үшін жағдай жасайды, сенсорлық талдауды стандарттау бойынша білімдерін көрсетеді; - тауарлардың сезімдік атрибуттарын қабылдаудың теориялық негіздерін қолданады; дәм мен иісті жіктейді; -дәмді талдауда тұтынушылық және аналитикалық әдістерді қолданады, а также сенсорлық және аспаптық талдау нәтижелері арасындағы байланысты бағалайды.	Код дисциплины: (КВ) SOPP 3211-24 Наименование дисциплины: Сенсорная оценка пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты Качество и безопасность продовольственных продуктов Постреквизиты: Технология продуктов общественного питания Цель изучения дисциплины курса. Изучается с целью подготовки высококвалифицированных специалистов, имеющих глубокие знания в теоретических аспектах проблемы дегустационного анализа продовольственных товаров и продукции общественного питания и владеющих основными методическими приемами в практическом приложении, а также идентификации продовольственных товаров и продукции общественного питания с использованием сенсорного анализа Результат обучения дисциплины: -создает условия для обеспечения объективных и воспроизводимых результатов при сенсорном анализе, демонстрирует знания стандартизации сенсорного анализа; - использует теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров; классифицирует вкусы и запахи; - использует потребительские и аналитические методы дегустационного анализа, а также оценивает взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа.	Discipline code: (CCh) SEFP 3211-24 Name of the discipline: Sensory evaluation of food products Number of academic credits: 5 Prerequisites Quality and safety of food products Postrequisites: Food service technology Brief description of the course. It is studied with the aim of training highly qualified specialists with deep knowledge in the theoretical aspects of the problem of tasting analysis of food products and public catering products and owning the main methodological techniques in practical application, as well as identifying food products and public catering products using sensory analysis Result of the discipline: - creates conditions for ensuring objective and reproducible results in sensory analysis; demonstrates knowledge of sensory analysis standardization; - uses the theoretical foundations of the perception of sensory characteristics of goods; classifies tastes and odors; - uses consumer and analytical methods of tasting analysis; evaluates the relationship between the results of sensory and instrumental analysis.
	Бейіндеуші пәндер / Профилирующие дисциплины / Profiling disciplines – 70 кредит / кредита / credits		
30.	Пәннің коды: (ТК) UShTT 4310-24 Пәннің атауы: Ұлттық және шетел тағамдарының технологиясы Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Тағамдық қызмет көрсету технологиясы	Код дисциплины: (КВ) TNZK 4310-24 Наименование дисциплины: Технология национальной и зарубежной кухни Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Технология продуктов общественного питания Постреквизиты: написание дипломной работы	Discipline code: (CCh) TNFC 4310-24 Name of the discipline: Technology of national and foreign cuisine Number of academic credits: 5 Prerequisites: Food service technology Post-requirements: writing a thesis

<p>Постреквизиттер: дипломдық жұмыс жазу</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Студенттерді ұлттық және шетел асханасының тағамдарын дайындау технологиясымен, тамақ өңдеу әдістері саласындағы заманауи жетістіктермен таныстыру, аспаздық өнімдердің ассортименті және тән тағамдарды дайындау технологиясы, аспаздық туралы білімдерін қалыптастыру мақсатында оқытылады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ұлттық тағамдардың негізін құрайтын негізгі факторларды, адам тіршілігін қамтамасыз етудегі тамақтанудың ролін, ұтымды тамақтанудың негізгі ережелерін, негізгі тағамдық заттардың мәнін, дәстүрлі емес тамақтану жүйелерінің ережелерін біледі; - тиімді тамақтану негіздеріне сәйкес аспаздық өнімдердің ассортиментін таңдай алады, ұлттық тағамдардың, діни дәстүрлердің ерекшеліктерін ескере отырып, әр түрлі рациондар құра алады, ұлттық тағамдардың тағамдарын, сусындарын, аспаздық және кондитерлік өнімдерін дайындай алады; - әлем халықтарының ұлттық тағамдарының тағамдарын зерделеу және тамақтанудың кейбір дәстүрлерін дұрыс пайдалану, жекелеген елдерде тағамдар мен аспаздық өнімдерді дайындау, ресімдеу және беру технологиясын сенімді меңгеру, өнімдерді механикалық және аспаздық өңдеудің негізгі тәсілдерін сенімді меңгеру, технологиялық терминдер мен анықтамаларды практикада қолдану, зерттелетін тағамдар мен бұйымдарға нормативтік-техникалық құжаттарды жасау, ұлттық шикізатты жергілікті шикізатқа ауыстыру мүмкіндігін зерттеу құзыреттілігі бар. 	<p>Краткое описание курса. Изучается с целью ознакомления обучающихся с технологией приготовления блюд национальной и зарубежной кухни, с современными достижениями в области методов обработки пищевых продуктов, формирования знаний об ассортименте кулинарной продукции и технологии приготовления характерных блюд, кулинарных изделий различных национальных кухонь, умения составлять технологическую документацию в соответствии с требованиями действующих нормативных документов</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает основные факторы, формирующие основу национальной кухни, роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека, основные положения рационального питания, значение основных пищевых веществ, положения нетрадиционных систем питания; - умеет подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составляет различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни; - имеет навыки правильно использовать некоторые традиции питания и изучения блюд национальной кухни народов мира, уверенно владеть технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах, уверенно владеть основными приемами механической и кулинарной обработки продуктов, применять на практике технологические термины и определения, составление нормативно-технических документов на изучаемые блюда и изделия, изучение возможности замены национального сырья на местное. 	<p>Brief description of the course. It is studied in order to familiarize students with the technology of cooking dishes of national and foreign cuisine, with modern achievements in the field of food processing methods, the formation of knowledge about the range of culinary products and the technology for preparing characteristic dishes, culinary products of various national cuisines, the ability to draw up technological documentation in accordance with the requirements current regulatory documents</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - knows the main factors that form the basis of national cuisine; the role of nutrition in ensuring human life; the main provisions of rational nutrition; the importance of basic nutrients; the provisions of non-traditional food systems; - can select a range of culinary products in accordance with the basics of rational nutrition, make different types of diets taking into account the peculiarities of national cuisine, religious traditions, prepare dishes, drinks, culinary and confectionery products of national cuisine. Select an assortment of dishes and drinks. Design and serve dishes in accordance with the national traditions of the countries; - to correctly use some traditions of food and study dishes of national cuisine of the peoples of the world, to confidently master the technology of preparation, design and serving of dishes and culinary products in individual countries, to confidently master the basic techniques of mechanical and culinary processing of products, to apply in practice technological terms and definitions, drawing up regulatory and technical documents for the studied dishes and products, studying the possibility of replacing national raw materials with local ones.
<p>31. Пәннің коды: (ТК) АХТ 4310-24 Пәннің атауы: Әлем халықтарының тағамдары Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Тағамдық қызмет көрсету технологиясы Постреквизиттер: дипломдық жұмыс жазу Курстың қысқаша сипаттамасы. Пәннің мақсаты студенттердің Қазақстан, ТМД елдері, Еуропа, Америка және Таяу Шығыс халықтарының мәдениеті мен тағам дәстүрлері туралы білімдерін қалыптастыру, сонымен қатар аспаздық өнердің дамуы мен қалыптасуында білімдерді меңгеру болып табылады және де шет елдердің тағамдық ерекшеліктерін зерттеу.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) КНМ 4310-24 Наименование дисциплины: Кухня народов мира Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Технология продуктов общественного питания Постреквизиты: написание дипломной работы Краткое описание курса. Целью дисциплины является формирование у обучающихся знаний о культуре и традициях питания народов Казахстана, стран СНГ, Европы, Америки и Ближнего Востока, а также приобретение знаний в области развития и становления кулинарного искусства зарубежных стран, изучение национальных черт характера, нашедших отражение в кулинарных предпочтениях Результат обучения дисциплины:</p>	<p>Discipline code: (CCh) CPW 4310-24 Name of the discipline: Cuisine of the peoples of the world Number of academic credits: 5 Prerequisites: Food service technology Post-requirements: writing a thesis Brief description of the course. The purpose of the discipline is to form students' knowledge about the culture and food traditions of the peoples of Kazakhstan, the CIS countries, Europe, America and the Middle East, as well as the acquisition of knowledge in the development and formation of the culinary arts of foreign countries, the study of national character traits reflected in culinary preferences</p>

		Страница 23 из 42	
	Пәннің оқу нәтижесі:	- <u>знает основные факторы, формирующие основу национальной</u> кухни, роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека, основные положения рационального питания, значение основных пищевых веществ, положения нетрадиционных систем питания; - умеет подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания, составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций, приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни, ассортимент блюд и напитков, оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями стран, правильно использовать некоторые традиции питания и изучения блюд национальной кухни народов мира; - владеет технологией приготовления, оформления и подачи блюд и кулинарных изделий в отдельных странах, а также правило применения на практике технологические термины и определения, принцип составления нормативно-технических документов на изучаемые блюда и изделия, изучение возможности замены национального сырья на местное; - имеет навыки в области технологии приготовления блюд национальной и зарубежной кухни, способность применять знания на практике.	Result of the discipline: - the main factors that form the basis of national cuisine, the role of nutrition in ensuring human life, the main provisions of rational nutrition, the importance of basic nutrients, the provisions of non-traditional food systems; - can select a range of culinary products in accordance with the basics of rational nutrition, make different types of diets taking into account the peculiarities of national cuisine, religious traditions, prepare dishes, drinks, culinary and confectionery products of national cuisine; - has the skills: to correctly use some traditions of food and study dishes of national cuisine of the peoples of the world; to confidently master the technology of preparation, design and serving of dishes and culinary products in individual countries, to confidently master the basic techniques of mechanical and culinary processing of products, to apply in practice technological terms and definitions, drawing up regulatory and technical documents for the studied dishes and products, studying the possibility of replacing national raw materials with local ones; - has the following competencies: in the field of technology of cooking dishes of national and foreign cuisine, the ability to apply knowledge in practice.
32.	Пәннің коды: (ТК) ТОККС 3305-24 Пәннің атауы: Тамақ өнеркәсібіндегі қызмет көрсету және сервис Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Қоғамдық тамақтану өндірісін ұйымдастыру Постреквизиттер: Тағамдық қызмет көрсету технологиясы Курстың қысқаша сипаттамасы. Пәнді меңгеру мақсаты – тамақ өнеркәсібінің халық шаруашылығындағы маңызын, қазіргі жағдайдағы қоғамдық тамақтандыруды, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жіктелуін және түрлерін, олардың сипаттамасын, азық-түлік шикізатымен, жартылай фабрикалармен, материалдармен қамтамасыз етуді зерттеу және техникалық құрал-жабдықтармен қатар, сондай-ақ өндірістік кәсіпорынның бағдарламаларын жасаудың бастапқы мәліметтерімен, мәзір түрлерімен және прайс-парақшамен, олардың дизайнымен танысу. Пәннің оқу нәтижесі:	Код дисциплины: (КВ) SOIP 3305-24 Наименование дисциплины: Сервис и обслуживание в индустрии питания Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Организация производства общественного питания Постреквизиты: Технология продуктов общественного питания Краткое описание курса. Целью освоения дисциплины является изучение значения индустрии питания в отрасли народного хозяйства, организации питания в современных условиях, классификации и типов предприятия общественного питания, их характеристики, снабжение продовольственным сырьем, полуфабрикатами, предметами материально-технического оснащения, а также ознакомление с исходными данными для составления производственной программы предприятия, видов меню и прейскурантов, их оформление. Результат обучения дисциплины: - знает основные принципы, нормы и требования, ГОСТы, должностные инструкции работников и основы сервиса предприятий питания, теоретические основы организации	Discipline code: (CCh) SMFI 3305-24 Name of the discipline: Service and maintenance in the food industry Number of academic credits: 5 Prerequisites: Organization of production of public food consumption Post-prerequisites: Food service technology Brief description of the course. The purpose of mastering the discipline is to study the importance of the food industry in the national economy, catering in modern conditions, classification and types of public catering enterprises, their characteristics, supply of food raw materials, semi-finished products, items of material and technical equipment, as well as familiarization with the initial data for drawing up production enterprise programs, types of menus and price lists, their design. Result of the discipline: -knows the basic principles, norms and requirements, GOSTs, job descriptions of employees and the basics of service at food enterprises, the theoretical foundations of

	- негізгі принциптерін, нормалары мен талаптарын, ГОСТ-тарды, қызметкерлердің лауазымдық нұсқаулықтарын және тамақ кәсіпорындарындағы қызмет көрсету негіздерін, тамақ кәсіпорындарының қызметін ұйымдастырудың теориялық негіздерін, тамақ кәсіпорындарында қызмет көрсетудің технологиясы мен ұйымдастырылуын, қызмет көрсету құралдары мен әдістерін біледі; -тамақ өнеркәсібінде қызмет көрсету технологиясын талдауды біледі, қызмет көрсету бағдарламасын жасайды, қызмет көрсету класына байланысты мәзір жасайды; - кәсіпорындарда сервистік бағдарламаларды әзірлейді, қызмет көрсету құнын есептеуде бастапқы дағдыларды және тамақ өнеркәсібіндегі сапа, сертификаттау және стандарттау бойынша нормативтік құқықтық базаны білу құзыреттілігі бар.	деятельности предприятий питания, технологию и организацию услуг на предприятиях питания, средства и методы оказания сервисных услуг в практической деятельности, программы обслуживания на предприятиях питания; - умеет анализировать технологию оказания услуг в индустрии питания, составляет программу обслуживания, а также формирует меню в зависимости от класса обслуживания; - имеет навыки разработки программ обслуживания на предприятиях, обладает первичными навыками расчётов стоимости услуг и знаниями нормативной базой по качеству, сертификации и стандартизации в индустрии питания.	organizing the activities of food enterprises, technology and organization of services at food enterprises, means and methods of providing services in practice, service programs at food enterprises; - knows how to analyze technology for providing services in the food industry, draws up a service program, creates a menu depending on the class of service; - developing service programs at enterprises, has primary skills in calculating the cost of services and knowledge of the regulatory framework for quality, certification and standardization in the food industry.
33.	Пәннің коды: (ТК) ККУ 3305-24 Пәннің атауы: Қызмет көрсетуді ұйымдастыру Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Мейрамхана және бар бизнесі Постреквизиттер: Қоғамдық тамақтану өндірісін ұйымдастыру Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән тағам кәсіпорындарының, дайындау цехтары өндірісінің жұмысын ұйымдастыру саласында теориялық білімін меңгеру, сондай-ақ қызмет көрсетудің арнайы нысандарын зерделеу мақсатында оқытылады және тамақ өнеркәсібінің халық шаруашылығындағы маңызын, қазіргі жағдайдағы қоғамдық тамақтандыруды, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының классификациясы мен түрлерін, олардың сипаттамасын, азық-түлік шикізатымен, жартылай фабрикаттармен, материалдық-техникалық жабдықтармен қамтамасыз етуді зерттеу. Пәннің оқу нәтижесі: - іс-шараларды ұйымдастыру және өткізу әдістері, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары қызметінің ағымдағы тенденциялары мен бағыттары, тұтынушылардың жеке қажеттіліктерін ескере отырып қызмет көрсету ерекшеліктері; - қызмет көрсету класына байланысты мәзір құруды біледі; - ұйымдастырушылық және басқарушылық дағдылары, шешім қабылдау әдістері бар.	Код дисциплины: (КВ) ОО 3305-24 Наименование дисциплины: Организация обслуживания Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Ресторанное и барное дело Постреквизиты: Технология продуктов общественного питания Краткое описание курса. Дисциплина изучается с целью приобретения теоретических знаний в области организации работы производства предприятий, заготовочных цехов, а также изучение специальных форм обслуживания и изучение значения индустрии питания в отрасли народного хозяйства, организации питания в современных условиях, классификации и типов предприятия общественного питания, их характеристики, снабжение продовольственным сырьем, полуфабрикатами, предметами материально- технического оснащения Результат обучения дисциплины: - знает способы организации и проведения мероприятий, современные тенденции и направления деятельности предприятий питания, особенности обслуживания с учетом индивидуальных потребностей клиентов; - умеет формировать меню в зависимости от класса обслуживания; - владеет навыками организации и управления, методами принятия решений.	Discipline code: (CCh) SO 3305-24 Name of the discipline: Service organization Number of academic credits: 5 Prerequisites: Restaurant and bar business Post-prerequisites: Organization of production of public food consumption Brief description of the course. The discipline is studied with the purpose acquiring theoretical knowledge in the field of organizing the work of production enterprises, procurement shops, as well as studying special forms of service and studying the importance of the food industry in the national economy, catering in modern conditions, classification and types of public catering enterprises, their characteristics, supply of food raw materials, semi-finished products , items of material and technical equipment. Result of the discipline: - methods of organizing and conducting events, current trends and directions of activity of catering enterprises, features of service taking into account the individual needs of clients; - knows how to create a menu depending on the class of service; - has organizational and management skills, decision-making methods.

34.	Пәннің коды: (ТК) ТТ 3303-24 Код дисциплины: (КВ) ТХР 3303-24	Discipline code: (CCh) RT 3303-24
<p>Пәннің атауы: Тоңазыту технологиясы</p> <p>Академиялық кредитер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық жабдыктары</p> <p>Постреквизиттер: Шикізат пен тамақ өнімдерін сақтау технологиясы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Тағам өнімдерін тоңазыту технологиясының әдістері мен режимдері, сонымен қатар тоңазыту кезіндегі тағам өнімдерінің физикалық, химиялық, биохимиялық өзгерістері туралы білімді қалыптастыру мақсатында оқытылады және де салқындатылған, мұздатылған азық-түліктердің режимдік параметрлерін, сапа көрсеткіштерін анықтаудың практикалық дағдыларын меңгеру.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> -суықты алу процестерінің термодинамикалық мәнін,суықты алудың өнеркәсіптік тәсілдерінің теориялық негіздерін, тоңазытқыш машиналар мен қондырғылардың, олардың негізгі және қосалқы жабдыктарының конструкция негіздерін, негізгі хладагенттер мен олардың қасиеттерін біледі; - өнімдерді тоңазытып өңдеу процестерінің параметрлерін және суыққа қажеттілікті есептеуді, тоңазытқыш машиналардың, аппараттардың, қондырғылардың есептерін орындауды біледі; - тамақ өнімдерін өңдеу процестерінде жылу, ылғал беру саласында білімін көрсетеді. 	<p>Наименование дисциплины: Технология холодильных производств</p> <p>Количество академических кредитов:5</p> <p>Пререквизиты: Технологическое оборудование пищевых производств</p> <p>Постреквизиты: Технология хранения сырья и пищевых продуктов</p> <p>Краткое описание курса. Изучается с целью формирования знаний о способах и режимах холодильной технологии пищевых продуктов, а также физических, химических биохимических изменений в пищевых продуктах при холодильной обработке. Овладение практическими навыками определения режимных параметров, качественных показателей охлажденных и замороженных продуктов, изучение влияния холодильной обработки и хранения пищевых продуктов.</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает термодинамическую сущность процессов получения холода, теоретические основы промышленных способов получения холода, основы конструкции холодильных машин и установок, их основного и вспомогательного оборудования, основные хладагенты и их свойства; - умеет выполнять расчеты параметров процессов холодильной обработки продуктов и потребности в холоде; выполнять расчеты холодильных машин, аппаратов, установок; - демонстрирует знаний в области передачи теплоты, влаги в процессах обработки продуктов питания. 	<p>Name of the discipline: Refrigeration technology</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Technological equipment for food production</p> <p>Post-requirement: Technology of storage of raw materials and food products</p> <p>Brief description of the course. It is studied with the aim of developing knowledge about the methods and modes of refrigeration technology for food products, as well as physical, chemical, biochemical changes in food products during refrigeration processing, as well as mastering practical skills in determining operating parameters, quality indicators of chilled and frozen products, studying the influence of refrigeration processing and storage food products.</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - knows the thermodynamic nature of the processes of obtaining cold, the theoretical foundations of industrial methods of obtaining cold; the basics of the design of refrigerating machines and installations, their main and auxiliary equipment; the main refrigerants and their properties; - can perform calculations of the parameters of the processes of refrigeration processing of products and the need for cold; perform calculations of refrigerating machines, apparatuses, installations; - demonstrates knowledge in the field of heat and moisture transfer in food processing processes.
35.	Пәннің коды: (ТК) ТТТ 3303-24 Код дисциплины: (КВ) ХТТРОР 3303-24	Discipline code: (CCh) RCT 3303-24
<p>Пәннің атауы: Тоңазытқыш және тамақтандыру технологиясы</p> <p>Академиялық кредитер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдыктары</p> <p>Постреквизиттер: Төмен температурадағы тағамдық технологиялар</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пәннің мақсаты бұл студенттердің өндірістік технологиялық, техникалық және экологиялық аспектілерін ескере отырып, тоңазытқыш техникасы мен технологиясы саласында білім алу және дамыту, сонымен қатар студенттерді нақты өндірісті шешуге практикалық дағдыларын қалыптастыру.</p>	<p>Наименование дисциплины: Холодильная техника и технологии предприятий общественного питания</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Технологическое оборудование предприятия общественного питания</p> <p>Постреквизиты: Низкотемпературные технологии пищевых продуктов</p> <p>Краткое описание курса. Целью дисциплины является приобретение и освоение обучающимися знаний в области холодильной технологии и техники, с учетом технологических, технических и экологических аспектов производства, а также в практической подготовке обучающихся к решению, как конкретных производственных задач, так и к разработке перспективных вопросов, связанных с холодильной техникой</p>	<p>Name of the discipline: Refrigeration and catering technology</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Technological equipment of a public catering enterprise</p> <p>Post-requirement: Low temperature food technologies</p> <p>Brief description of the course. The purpose of the discipline is the acquisition and development of knowledge by students in the field of refrigeration technology and technology, taking into account the technological, technical and environmental aspects of production, as well as in the practical preparation of students to solve both specific production problems and to develop promising issues related to refrigeration.</p>

Пәннің оқу нәтижесі:	Результат обучения дисциплины:	Result of the discipline:
<p>- тоңазытқыш қондырғыларды қауіпсіз пайдалану негіздерін, тамақ өнімдерін тоңазытып өңдеу тәсілдері мен әдістерін, тоңазытып сақтау кезінде тамақ өнімдерінде болатын негізгі процестерді, тоңазытып өңдеуден өткен өнімдерді еріту шарттары мен параметрлерін, өнімдерді сақтау шарттары мен мерзімдерін біледі;</p> <p>- тоңазытқыш жабдықты пайдалану кезінде қауіпсіздік техникасы ережелерін қолдана алады;</p> <p>- тамақ өнімдерін өңдеу процестерінде жылу, ылғал беру саласында білімін көрсетеді.</p>	<p>- знает основы безопасной эксплуатации холодильных установок, способы и методы холодильной обработки продуктов питания, основные процессы, происходящие в продуктах питания при холодильном хранении, условия и параметры размораживания продуктов, прошедших холодильную обработку, условия и сроки хранения продуктов;</p> <p>- умеет подбирать основное и вспомогательное оборудование;</p> <p>- демонстрирует знания в области передачи теплоты, влаги в процессах обработки продуктов питания.</p>	<p>-knows the basics of safe operation of refrigeration units; methods and methods of refrigeration processing of food, the main processes occurring in food during cold storage, conditions and parameters of defrosting of products that have been refrigerated, conditions and terms of storage of products;</p> <p>- can select the main and auxiliary equipment, use the safety rules when operating refrigeration equipment;</p> <p>- demonstrates knowledge in the field of heat and moisture transfer in food processing processes.</p>
<p>36. Пәннің коды: (ТК) КТОУ 3302-24 Пәннің атауы: Қоғамдық тамақтану өндірісін ұйымдастыру Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы Постреквизиттер: Тағамдық қызмет көрсету технологиясы Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән нарықтық қатынастар жағдайында практикалық қызмет үшін қажетті қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті және бәсекеге қабілетті кәсіпорынды ұйымдастыру бойынша білім алу, сонымен қатар студенттерді қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының болашақ экономикалық менеджерлері ретінде оқыту мақсатында оқытылады. Пәннің оқу нәтижесі: - қызмет көрсетуді ұйымдастыру саласындағы негізгі ұғымдарды, терминдер мен анықтамаларды, қоғамдық тамақтандыру қызметтерінің классификациясы және оларға қойылатын жалпы талаптарын, қызмет көрсету әдістері, нысандарын, құралдарын, коммерциялық ұйымдардың, жиһаздың, ыдыс-аяқтың, тұрмыстық техниканың, үстел төсеніштерінің түрлері мен сипаттамаларын, мәзірлерді, шарап тізімдерін және коктейльдерді құрастыру және ресімдеу ережелерін, техникалық қызмет көрсетудің дайындық, негізгі және соңғы кезеңдерінің сипаттамасын, үстелдерге қызмет көрсету және безендірудің жалпы ережелерін, әртүрлі типтегі және сыныптағы кәсіпорындарда тұтынушыларға қызмет көрсетуді ұйымдастыру ерекшеліктерін, тұтынушылардың әртүрлі санаттарының қажеттіліктерін ескере отырып,</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ОРОР 3302-24 Наименование дисциплины: Организация производства общественного питания Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Общая технология продовольственных продуктов Постреквизиты: Технология продуктов общественного питания Краткое описание курса. Дисциплина изучается с целью получения знаний по организации производства на предприятиях общественного питания, необходимых для практической деятельности в условиях рыночных отношений и организации конкурентоспособного предприятия, а также научить обучающихся как будущих хозяйственных руководителей предприятий общественного питания экономически правильно принимать управленческие решения в области организации производства Результат обучения дисциплины: - знает основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания, классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним, методы, формы, средства обслуживания; виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья, правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей, характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания, общие правила сервировки и оформления столов, особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов, порядок предоставления различных услуг, организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях, требования к обслуживающему персоналу; - умеет организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей, с применением современных технологий, форм и методов обслуживания;</p>	<p>Discipline code: (CCh) OPPFC 3302-24 Name of the discipline: Organization of production of public food consumption Number of academic credits: 5 Prerequisites: General food technology Post-requirements: Food service technology Brief description of the course. The discipline is studied in order to gain knowledge on the organization of production at public catering enterprises necessary for practical activities in the conditions of market relations and the organization of a competitive enterprise, as well as to teach students as future economic managers of public catering enterprises to economically correctly make management decisions in the field of production organization Result of the discipline: - knows the methods of acceptance, maintenance of livestock, poultry, rabbits at the enterprise; describes the methods of transportation of livestock, poultry, rabbits; technology of slaughtering and cutting carcasses, processing of endocrine-enzyme raw materials, processing of food by-products, skins, intestines, fat; -knows the basic concepts, terms and definitions in the field of service organization; classification of public catering services and general requirements for them; methods, forms, means of service; types and characteristics of commercial premises, furniture, dishes, appliances, table linen; rules for compiling and designing menus, wine lists and cocktails; characteristics of the preparatory, main and final stages of maintenance; general rules for serving and decorating tables; features of the organization of customer service in enterprises of various types and classes; the procedure for providing various services; organization of</p>

	техникалық қызмет көрсетуді және қызмет көрсетуді ұйымдастыруды біледі; - кәсіпорындарда сервистік бағдарламаларды әзірлеу, қоғамдық тамақтандыру, ұйымдастыру және басқарудағы алғашқы қызмет көрсету, шешім қабылдау әдістері, қызмет құнын есептеудегі дағдылары бар; - қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру саласында құзыреттілігі бар.	-обладает способностью к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к организации технологического процесса обслуживания; - имеет навыки разработки программ обслуживания на предприятиях, первичными навыками обслуживания на предприятиях питания, организации и управления, методами принятия решений, первичными навыками расчётов стоимости услуг.	service in socially-oriented enterprises; requirements for service personnel; be able to: organize maintenance and provision of services, taking into account the needs of various categories of consumers; using modern technologies, forms and methods of service ; - has skills in developing service programs at enterprises; primary service skills in catering, organization and management, decision-making methods, primary skills in calculating the cost of services.
37.	Пәннің коды: (ТК) MBV 3302-24 Пәннің атауы: Мейрамхана және бар бизнесі Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Тамақ өнеркәсібінің технологиясы Постреквизиттер: Тағамдық қызмет көрсету технологиясы Курстың қысқаша сипаттамасы. Пәннің мақсаты ғылыми зерттеу объектісінде әзірлемелерді сынау мүмкіндігімен және пайдаланумен қонақжайлық қызметтерін өндіру мен жүзеге асырудың халықаралық сапа стандарттарына негізделген заманауи мейрамхана және бар бизнесінің негіздері туралы теориялық білімді қалыптастыру болып табылады. Пәннің оқу нәтижесі: -мейрамхана мен бар стилінің имиджін қалыптастыру негіздерін, кәсіпорындардағы өндірістік процестерге ғылыми көзқарастың мәнін, заманауи мейрамхана мен барларды басқаруды, бар ыдыстарының, тұрмыстық техникасының ассортименті мен тағайындалуын біледі; - клиенттердің күтулерінің өзгеруін анықтай алады және оларға сәйкес мейрамхана және бар типті тамақтандыру кәсіпорындарында өндірістік процестерді шебер, категориялы барлар мен мейрамханалардағы өндірістік процестердің техникасы мен технологиясын түрлендіре алады; - штрих-диаграмманы құру, бар өнімдерінің тағамдық құндылығын есептеу және талдау, мейрамхана және бар бағытының қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында ұйымдастырушылық-өндірістік мәселелер бойынша барабар басқару шешімдерін қабылдау дағдылары бар.	Код дисциплины: (КВ) RBD 3302-24 Наименование дисциплины: Ресторанное и барное дело Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Технология пищевой промышленности Постреквизиты: Технология продуктов общественного питания Краткое описание курса. Целью учебной дисциплины является формирование теоретических знаний об основах современного ресторанного и барного дела, выстроенного на международных стандартах качества производства и реализации услуг гостеприимства с применением и возможностью апробирования наработок в объекте научного исследования Результат обучения дисциплины: - знает основы формирования имидж стиля ресторана и бара, сущность научного подхода к производственным процессам на предприятиях, современного ресторанного и барного хозяйства, ассортимент и назначение барной посуды, приборов; правила учета и хранения барной посуды; - умеет определять изменения ожиданий клиентурного контингента и умело варьировать в соответствии с ними производственные процессы на предприятиях общественного питания ресторанного и барного типов варьировать технику и технологию производственных процессов в барах и ресторанах, различных классов; - имеет навыки составления барной карты, расчета и анализа пищевой ценности барной продукции, принятия адекватных управленческих решений по организационно-производственным вопросам на предприятиях общественного питания ресторанного и барного направления.	Discipline code: (CCh) RBB 3302-24 Name of the discipline: Restaurant and bar business Number of academic credits: 5 Prerequisites: Food industry technology Post-requirements: Food service technology Brief description of the course. The purpose of the academic discipline is to develop theoretical knowledge about the basics of modern restaurant and bar business, built on international standards of quality in production and sale of hospitality services with the use and possibility of testing developments in the object of scientific research Result of the discipline: - knows the basics of forming the image of the style of a restaurant and bar, the essence of a scientific approach to production processes at enterprises, modern restaurant and bar management, the range and purpose of bar utensils, appliances; rules for accounting and storage of bar utensils; - is able to determine changes in the expectations of the clientele and skillfully vary production processes in accordance with them at catering establishments of restaurant and bar types; vary the technique and technology of production processes in bars and restaurants of various classes; - has the skills of drawing up a bar chart, calculating and analyzing the nutritional value of bar products, making adequate management decisions on organizational and production issues at catering establishments of a restaurant and bar direction.
38.	Пәннің коды: (ТК) АТОК 3304-24 Пәннің атауы: Азық-түлік қауіпсіздігі Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Кәсіпорындардағы стандарттау	Код дисциплины: (КВ) BPP 3304-24 Наименование дисциплины: Безопасность пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Стандартизация и сертификация на	Discipline code: (CCh) FS 3304-24 Name of the discipline: Food safety Number of academic credits: 5 Prerequisites: Standardization and certification at

	және сертификаттау	предприятиях	enterprises
	<p>Постреквизиттер: Шикізат пен тамақ өнімдерін сақтау технологиясы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Курс бағдарламасы шикізаттың, материалдардың, дайын және жартылай дайын мал, өсімдік тектес өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасын зерттеу, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін анықтайтын негізгі заңнамалық ережелерді, талаптарды меңгеру.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау, бақылау тәртібін көрсетеді, азық-түлік өнімдеріндегі химиялық және биологиялық текті бөгде заттардың қауіптілік дәрежесін сипаттайды; - азық-түлік өнімдерін өндіру, сақтау және сатумен байланысты қауіптердің пайда болуы мен алдын алудың негізгі жолдарын түсіндіре алады; - зертханалық зерттеулер актісін, азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету, сақтау, буып-түю және таңбалау бойынша талаптарды ресімдеу; - шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылау саласындағы білімін көрсетеді. 	<p>Постреквизиты: Технология хранения сырья и пищевых продуктов</p> <p>Краткое описание курса. Программа курса заключаются в формировании знаний, умений и навыков по оценке безопасности и качества сырья, материалов, готовой продукции животного и растительного происхождения на этапах производства и хранения, а также изучение основных законодательных актов, определяющих безопасность пищевых продуктов.</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает порядок оценки, контроля качества и безопасности продовольственных продуктов, характеризует степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в продовольственных продуктах; - умеет объяснять основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией продовольственных продуктов; - оформляет акт лабораторных исследований, требования по обеспечению качества и безопасности продовольственных продуктов, хранении, упаковке и маркировке; - имеет компетенции в области контроля качества сырья и пищевых продуктов. 	<p>Post-requirements: Technology of storage of raw materials and food products</p> <p>Brief description of the course. The course program consists of developing knowledge, skills and abilities in assessment safety and quality of raw materials, materials, finished animal products and of plant origin at the stages of production and storage, as well as the study of the main legislative acts determining food safety products</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - shows the procedure for evaluating, controlling the quality and safety of food products; characterizes the degree of danger of foreign substances of chemical and biological origin in food products; - can explain the main ways of occurrence and prevention of hazards associated with the production, storage and sale of food products; - Draw up a certificate of laboratory research, requirements for ensuring the quality and safety of food products, storage, packaging and labeling; - demonstrates knowledge in the field of quality control of raw materials and food products.
39.	<p>Пәннің коды: (ТК) ТОТА 3304-24</p> <p>Пәннің атауы: Тамақ өнімдерін талдау әдістері</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Шикізат және азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау</p> <p>Постреквизиттер: Төмен температурадағы тағамдық технологиялар</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пәннің мақсаты бұл тағамдық объектілердің құрамы, олардың қасиеттері, макро- және микроэлементтерді талдау әдістері, сапасын кешенді бағалаудың заманауи әдістері саласындағы білім мен дағдыларды қалыптастыру және де азық-түлік өнімдерінің тұтынушылық қасиеттері зерттеу.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ылғал өлшегіштермен ылғалды, түрлендіргіштермен температураны өлшеуді, өлшеу аспаптары мен құрал-саймандардың көмегімен тамақ өнімдерінің сапасын анықтауды біледі; - өлшеу құралдары мен құралдарының көмегімен тамақ өнімдерінің сапасын анықтай алады; - өлшеу құралдары мен құралдарының көмегімен тамақ 	<p>Код дисциплины: (КВ) МАРР 3304-24</p> <p>Наименование дисциплины: Методы анализа пищевых продуктов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов</p> <p>Постреквизиты: Низкотемпературные технологии пищевых продуктов</p> <p>Краткое описание курса. Целью дисциплины является получение знаний в области состава пищевых объектов, их свойств, методов анализа макро – и микронутриентов, формирование знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств пищевой продукции для получения полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает измерение влаги влагомерами, температуры преобразователями, определение качества пищевых продуктов с помощью измерительных приборов и инструментов; - умеет определить качество пищевых продуктов с помощью измерительных приборов и инструментов; 	<p>Discipline code: (CCh) MFA 3304-24</p> <p>Name of the discipline: Methods of food analysis</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Control and estimation of quality of raw material and food products</p> <p>Post-requirements: Low temperature food technologies</p> <p>Brief description of the course. The purpose of the discipline is to gain knowledge in the field of the composition of food objects, their properties, methods of analysis of macro- and micronutrients, the formation of knowledge and skills in the field of modern methods of comprehensive assessment of the quality, nutritional value and properties of food products to obtain complete, environmentally friendly products with a wide range of consumer properties</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> -knows the measurement of moisture by moisture meters, temperature converters, determination of food quality using measuring instruments and tools; - can determine the quality of food products using measuring instruments and tools; - has practical skills in determining the quality of food

	өнімдерінің сапасын анықтау бойынша практикалық дағдылары бар; - тамақ өнімдерінің сапасын аспаптық зерттеу бойынша базалық білімді және білім мен дағдыларды практикада қолдану қабілетін көрсетеді.	- имеет практические навыки по определению качества пищевых продуктов с помощью измерительных приборов и инструментов; - демонстрирует базовые знания по инструментальному исследованию качества пищевых продуктов и способность применения знаний и навыков на практике	products using measuring instruments and instruments; -demonstrates basic knowledge of the instrumental study of food quality and the ability to apply knowledge and skills in practice.
40.	<p>Пәннің коды: (ТК) TOTEN 4311-24</p> <p>Пәннің атауы: Тамақ өндірісіндегі технологиялық есептеулердің негіздері</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Бастау бизнесі</p> <p>Постреквизиттер: дипломдық жұмыс жазу</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пәннің мақсаты: қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру, баға белгілеу және өзіндік құн қалыптастыру туралы жалпы ережелерді, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қолданылатын құжаттардың нысанын, шикізатты қабылдау және дайын өнімді шығару бойынша ағымдағы есеп беру құжаттарын жүргізуді, құрастыру. тауарлық есептер, ыдыстардың қозғалысы туралы есептер, тауарлық-материалдық қорлар, қоймалардағы, өндірістер мен буфеттердегі өнімдерді түгендеу.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кәсіпорынның құрылымын, кәсіпорындағы еңбек өндірісін ұйымдастыруды, тамақтандыру кәсіпорындарында есепке алуға байланысты құжаттардың негізгі түрлерін, түгендеу жүргізу тәртібін, есепке алуды, тамақтандыру кәсіпорындарында тауарларды, ыдыстарды, дайын өнімдерді босатуды, сақтау процесінде тауарлардың кему нормаларын, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қолма-қол ақшасыз және қолма-қол есеп айырысуды біледі; - кассир-операционисттің есебін жасай алады; тамақтандыру кәсіпорындарында есеп жүргізе алады; - тамақтандыру кәсіпорындарында тауарларды, ыдыстарды және басқа да материалдық құндылықтарды өндіру, есепке алу және бақылауды ұйымдастыру саласында білімін көрсетеді; - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы тауарларды, ыдыстарды және басқа да материалдық құндылықтарды өндіруді ұйымдастыру, есепке алу және бақылау саласында құзыреттілігі бар. 	<p>Код дисциплины: (КВ) ОTRPP 4311-24</p> <p>Наименование дисциплины: Основы технологических расчетов на пищевых производствах</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Бастау Бизнес</p> <p>Постреквизиты написание дипломной работы</p> <p>Краткое описание курса. Целью дисциплины является изучение общих положений по организации общественного питания, ценообразованию и калькулированию, форме документов, применяемых на предприятиях общественного питания, ведению документов текущей отчетности по приемке сырья и отпуску готовой продукции, составлению товарных отчетов, отчетов по движению тары, инвентаря, инвентаризации продуктов в кладовой, на производстве и в буфетах</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает структуру предприятия, организацию производства труда на предприятии, основные виды документов, связанных с учетом на предприятиях питания, порядок проведения инвентаризации, учет, отпуск товаров, тары, готовой продукции на предприятиях питания, нормы убыли товаров в процессе хранения, безналичный и наличный расчет на предприятиях общественного питания; - умеет составлять отчет кассира – операциониста; проводить учет на предприятиях питания; - имеет практические навыки для дальнейшего использования на предприятиях оп; - имеет компетенции в области организации производства, учета и контроля товаров, тары и других материальных ценностях на предприятиях питания. 	<p>Discipline code: (CCh) BTCFP 4311-24</p> <p>Name of the discipline: Basics of technological calculations in food production</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Bastau Business</p> <p>Post-requirements: writing a thesis</p> <p>Brief description of the course. The purpose of the discipline is to study the general provisions on the organization of public catering, pricing and costing, the form of documents used in public catering enterprises, maintaining current reporting documents on the acceptance of raw materials and the release of finished products, compiling commodity reports, reports on the movement of containers, inventory, inventory of products in pantry, production and buffets</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - the structure of the enterprise, the organization of labor production at the enterprise, the main types of documents related to accounting at food enterprises, the order of inventory, accounting, release of goods, containers, finished products at food enterprises, the rate of loss of goods during storage, non-cash and cash payment at public catering enterprises; - make a report of the cashier-operator; keep records at food enterprises; - Has practical skills for further use in the enterprises of the op; - demonstrates knowledge in the field of organization of production, accounting and control of goods, containers and other material values in food enterprises.
41.	<p>Пәннің коды: (ТК) КТОКН 4311-24</p> <p>Пәннің атауы: Қоғамдық тамақтану өнімдерін калькуляциялау негіздері</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ОКРОР 4311-24</p> <p>Наименование дисциплины: Основы калькуляции продукции общественного питания</p>	<p>Discipline code: (CCh) BCPCP 4311-24</p> <p>Name of the discipline: Basics of calculating public catering products</p>

				Страница 30 из 42	
	Академиялық кредиттер көлемі: 5		Количество академических кредитов: 5		Number of academic credits: 5
	<p>Пререквизиттер: Бастау Бизнесі</p> <p>Постреквизиттер: дипломдық жұмыс жазу</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Курс тамақтандыру кәсіпорындарында бухгалтерлік есепті ұйымдастырудың жалпы принциптерімен, тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептер жинағымен таныстыруға бағытталған: құрылыс принципі, негізгі бөлімдері, шикізат шарттары; қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында баға белгілеу және өзіндік құнын белгілеу, сондай-ақ ас мәзірінің жоспарын құру, шикізат пен дайын өнімнің, материалдық-техникалық жабдықтардың есебін жүргізу ережелерімен танысу, білімдерін қалыптастыру мақсатында оқытылады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кәсіпорын құрылымын, өнеркәсіпте өндіріс еңбегін ұйымдастыру, тамақтану кәсіпорындары есебімен байланысты құжаттардың негізгі түрлерін, инвентаризация жүргізу реттілігін, тауарларды жіберу, тамақтану кәсіпорындарында дайын өнімнің есебі, сақтау процесі кезінде тауарларды жоғалту нормалары, қоғамдық тамақтанудағы қолма-қол ақша немесе аударымды ақшалар есебін біледі; - кассир-операционист есебін жасай, тамақтану кәсіпорындарында есеп жүргізе алады; - тамақтану кәсіпорын-дарындағы ыдыстар мен басқа да материалдық құндылықтарды, тауарларды бақылау және есептей алады; - өндірісті ұйымдастыру аумағында өз білімін көрсете алады. 	<p>Пререквизиты: Бастау Бизнес</p> <p>Постреквизиты: написание дипломной работы</p> <p>Краткое описание курса. Курс направлен на ознакомление с общими принципами организации учета на предприятиях общественного питания, со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий: принцип построения, основные разделы, кондиции сырья; ценообразованием и калькуляцией на предприятиях общественного питания, а также с правилами составления плана-меню, ведением учета сырья и готовой продукции, предметов материально-технического оснащения</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -знает структуру предприятия, организацию производства труда на предприятии, основные виды документов, связанных с учетом на предприятиях питания, порядок проведения инвентаризации, учет, отпуск товаров, тары, готовой продукции на предприятиях питания, нормы убыли товаров в процессе хранения, безналичный и наличный расчет на предприятиях общественного питания; - умеет составлять отчет кассира – операциониста; проводить учет на предприятиях питания; - имеет навыки для дальнейшего использования на предприятиях оп; - имеет компетенции в области организации производства, учета и контроля товаров, тары и других материальных ценностях на предприятиях питания. 	<p>Prerequisites: Bastau Business</p> <p>Post-requirements: writing a thesis</p> <p>Brief description of the course. The course is aimed at familiarization with the general principles of organizing accounting at catering establishments, with a collection of recipes for dishes and culinary products: the principle of construction, main sections, raw material conditions; pricing and costing at catering establishments, as well as with the rules for compiling a menu plan, keeping records of raw materials and finished products, items of material and technical equipment</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - you know the structure of the enterprise, the organization of production work at the enterprise, the main types of documents related to accounting at the enterprises food, order inventory, accounting, holiday goods, packaging of finished products at the enterprises of food, goods norm loss during storage, non-cash and cash payment in catering; - can produce a report of the cashier - teller; to account for the power plants; - has skills for later use in enterprises op; - demonstrates knowledge of the organization of production, registration and control of goods, packaging and other assets in enterprises supply. 		
42.	<p>Пәннің коды: (ТК) ТООКZh 4312-24</p> <p>Пәннің атауы: Тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарын жобалау</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Инженерлік графика</p> <p>Постреквизиттер: дипломдық жұмыс жазу</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Курс бағдарламасы тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау негіздерін, жеке өндірістік объектілерді жобалау принциптерін, олардың арасындағы байланыстарды, кәсіпорынның технологиялық құрылымын, жобалардың құрамы мен түрлерін, жобалау кезеңдерін, технологиялық есептеулердің негіздерін, өндірісті қайта құру және қайта жарақтандыру принциптері, сондай-ақ кәсіпорынның бас жоспары, кәсіпорынның, құрылыс</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) РРРР 4312-24</p> <p>Наименование дисциплины: Проектирование предприятий пищевых производств</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Инженерная графика</p> <p>Постреквизиты: написание дипломной работы</p> <p>Краткое описание курса. Программой курса является изучение основ проектирования предприятий пищевой промышленности, принципов проектирования отдельных производственных объектов, взаимосвязей между ними, технологической структуры предприятия, состава и видов проектов, этапов проектирования, основ технологических расчетов, принципов реконструкции и перевооружения производства, а также генерального плана предприятия, расположения предприятия и отделов здания</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p>	<p>Discipline code: (CCh) DFPE 4312-24</p> <p>Name of the discipline: Design of food production enterprises</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Engineering graphics</p> <p>Post-requirements : writing a thesis</p> <p>Brief description of the course.The course program is to study the fundamentals of designing food industry enterprises, the principles of designing individual production facilities, the relationships between them, the technological structure of the enterprise, the composition and types of projects, design stages, the fundamentals of technological calculations, the principles of reconstruction and re-equipment of production, as well as the general plan of the enterprise, the location of the enterprise and building</p>		

	бөлімдерінің орналасуы туралы білімдерін арттыру және қалыптастыру. Пәннің оқу нәтижесі: - өнеркәсіп кәсіпорындары мен құс цехтарын жобалаудың негізгі принциптерін біледі; - саланың перспективалық даму талаптарына жауап беретін тиімді жобалық әзірлемелерді алуды қамтамасыз ететін ажж пайдалана отырып, технологиялық жобалауды жүзеге асыра алады, жаңа құрылысқа технологиялық және техникалық тапсырмаларды, шығарылатын өнімнің берілген ассортиментін ала отырып, кәсіпорынды кеңейту, ұсыныс және техникалық қайта жарактандыруды, өндірістің технологиялық схемасын негіздеуді жасай алады; - тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалауда ғылым мен техника жетістіктерін пайдалану дағдысы бар; - ғимараттар мен құрылыстарды жобалау саласында білімін көрсетеді.	- знает основные принципы проектирования предприятий промышленности и птицеводства; - умеет осуществлять технологическое проектирование с использованием сапр, обеспечивающее получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли, разрабатывать технологические и технические задания на новое строительство, расширения, реконструкцию и техническое перевооружение предприятия с получением заданного ассортимента выпускаемой продукции, обоснованием технологической схемы производства; - имеет навыки использования достижений науки и техники в проектировании предприятий пищевой промышленности; - имеет компетенции в области проектирования зданий и сооружений.	departments Result of the discipline: - knows the basic principles of designing industrial enterprises and poultry farms; - is able to carry out technological design using cad, providing effective design developments that meet the requirements of the future development of the industry, to develop technological and technical tasks for new construction, expansion, modernization and technical re-equipment of the enterprise to obtain a given range of products, justification of the technological scheme of production; -has the skills to use the achievements of science and technology in the design of food processing enterprises; - demonstrates knowledge in the field of design of buildings and structures.
43.	Пәннің коды: (ТК) КТКZh 4312-24 Пәннің атауы: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: инженерлік графика Постреквизиттер: дипломдық жұмыс жазу Құрстың қысқаша сипаттамасы. Пәннің мақсаты – өнеркәсіптің техникалық прогресін жеделдетудегі жобалаудың рөлі мен міндеттерін, өнеркәсіптік кәсіпорындарды жобалаудың заманауи әдістерін, жобалау процесін дамыту мен жетілдірудегі жобалау әдістерін, жұмыс сапасын арттыруға уақытты қысқарту және жұмыс сапасын арттыру. тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын қайта құру туралы білімдерін қалыптастыру. Пәннің оқу нәтижесі: - кәсіпорындарды жобалау әдістері туралы, шикізатты есептеу, технологиялық жабдықты таңдау және аудандарды есептеу әдістері туралы біледі; - жабдықты технологиялық желілерге таңдай алады және ұтымды құрастыра алады, технологиялық процестердің, негізгі жабдықтың және цехтағы жабдықты құрастырудың сызбаларын орындай алады; - технологиялық схемаларды, технологиялық және	Код дисциплины: (КВ) РРОР 4312-24 Наименование дисциплины: Проектирование предприятий общественного питания Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: инженерная графика Постреквизиты: написание дипломной работы Краткое описание курса. Целью дисциплины является изучение роли и задач проектирования в ускорении технического прогресса промышленности, современных методов проектирования промышленных предприятий, способов проектирования в развитии и совершенствовании процесса проектирования, сокращение времени на повышение качества работ и реконструкции предприятий пищевой промышленности Результат обучения дисциплины: - знает о методах проектирования предприятий, о методиках проведения расчета сырья, подбора технологического оборудования и расчета площадей; - умеет подбирать и рационально компоновать оборудование в технологические линии, а также выполнять чертежи схем технологических процессов, основного оборудования и компоновки оборудования в цехе; - имеет компетенции в области разработки технологических схем, технологической и технической документации, решает основные задачи технологического проектирования.	Discipline code: (CCh) DCE 4312-24 Name of the discipline: Design of catering establishments Number of academic credits: 5 Prerequisites: engineering graphics Post-requirements: writing a thesis Brief description of the course. The purpose of the discipline is to study the role and tasks of design in accelerating the technical progress of industry, modern methods of designing industrial enterprises, design methods in the development and improvement of the design process, reducing time to improve the quality of work and reconstruction of food industry enterprises Result of the discipline: - about the methods of designing enterprises; about the methods of calculating raw materials, selecting technological equipment and calculating areas; - can select and rationally arrange equipment in production lines; perform drawings of process diagrams, main equipment and equipment layout in the shop; - has competencies in the development of technological schemes, technological and technical documentation, solves the main problems of technological design

	техникалық құжаттамаларды әзірлеуде		
	құзыреттіліктерге ие, технологиялық жобалаудың негізгі мәселелерін шешеді.		
44.	<p>Пәннің коды: (ТК) ShTOST 4306-24</p> <p>Пәннің атауы: Шикізат пен тамақ өнімдерін сақтау технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тоңазыту технологиясы</p> <p>Постреквизиттер: Ұлттық және шетел тағамдарының технологиясы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пән студенттердің азық-түлік шикізатының әртүрлі топтарын сақтау және тасымалдау бойынша теориялық білімдерін дамыту, тамақ өнімдерінің сақтау сыйымдылығын зерттеу, сақтау негіздерін ұйымдастыру: қоймалардың түрлері, әдістері және азық-түлік өнімдерінің әртүрлі топтарын сақтау, тасымалдау режимдері, сонымен қатар сапасы мен өндіріс жағдайларына байланысты шикізаттың ұтымды сақтау мерзімін болжау мүмкіндігін теориялық, практикалық жүзінде меңгеру.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - азық-түлік объектілерінің жалпы проблемалары, азық-түлік шикізаты мен өнімдерінің қойма ретінде сипаттамасы, азық-түлік шикізаты мен өнімдерін қысқа мерзімді және ұзақ сақтау шарттары мен режимдері, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің өзгеруі туралы білімдерін көрсетеді; - тағамдық шикізат пен азық -түлік өнімдерін сақтаудың принциптері, әдістері мен әдістері, өсімдіктер мен жануарлар шикізаттарының сақталуы, иммундық жүйе және тағамдық шикізаттың автолиз кезеңдері туралы білімдерін көрсетеді; азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерін ұзақ сақтаудың технологиялық процесінің кезеңдерін анықтайды; - тағамдық өнімдерді ұзақ сақтаудың параметрлері мен режимдерін таңдау тәртібі мен ерекшеліктерін анықтайды; - тағамдық шикізат пен азық-түлік өнімдерін ұзақ сақтау туралы теориялық білімдерін практикада қолданады 	<p>Код дисциплины: (КВ) TXSPP 4306-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технология хранения сырья и пищевых продуктов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Технология холодильных производств</p> <p>Постреквизиты: Технология национальной и зарубежной кухни</p> <p>Краткое описание курса. Дисциплина обучает с целью формирования у обучающихся теоретических знаний по хранению и транспортировке различных групп пищевого сырья, изучения хранениеспособности пищевых продуктов, организации основ хранения: типов, видов складов, методов, способов и режимов хранения, транспортирования различных групп продовольственных товаров, а также умений прогнозировать рациональные сроки хранения сырья в зависимости от качества и условий производства</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрирует знания общих проблем пищевых объектов, особенностей пищевого сырья и продуктов как объектов хранения, условий и режимов краткосрочного и длительного хранения пищевого сырья и продуктов, изменений пищевого сырья и продуктов питания при хранении, причин и факторов порчи пищевых объектов; - демонстрирует знание принципов, методов и способов консервирования пищевого сырья и продуктов питания, сохранимости растительного и животного сырья, системы иммунитета и этапов автолиза продовольственного сырья; идентифицирует этапы технологического процесса длительного хранения пищевого сырья и продуктов питания; - определяет порядок и особенности выбора параметров и режимов длительного хранения пищевых объектов; - применяет теоретические знания о длительном хранении пищевого сырья и продуктов питания на практике 	<p>Discipline code: (CCh) TSRMFP 4306-24</p> <p>Name of the discipline: Technology of storage of raw materials and food products</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Refrigeration technology</p> <p>Post-requisites: Technology of national and foreign cuisine</p> <p>Brief description of the course. The discipline is taught with the aim of developing students' theoretical knowledge on the storage and transportation of various groups of food raw materials, studying the storage capacity of food products, organizing the basics of storage: types, types of warehouses, methods, methods and modes of storage, transportation of various groups of food products, as well as the ability to predict rational shelf life of raw materials depending on the quality and production conditions</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - demonstrates knowledge of the general problems of food objects, the characteristics of food raw materials and products as storage objects, conditions and modes of short-term and long-term storage of food raw materials and products, changes in food raw materials and food products during storage, causes and factors of spoilage of food objects; - demonstrates knowledge of the principles, methods and methods of preserving food raw materials and food products, the preservation of plant and animal raw materials, the immune system and the stages of autolysis of food raw materials, identifies the stages of the technological process of long-term storage of food raw materials and food products; - determines the order and features of the choice of parameters and modes of long-term storage of food items; - applies theoretical knowledge about long-term storage of food raw materials and food products in practice
45.	<p>Пәннің коды: (ТК) ТТТТ 4306-24</p> <p>Пәннің атауы: Төмен температурадағы тағамдық технологиялар</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тоңазытқыш және тамақтандыру</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) NTPP 4306-24</p> <p>Наименование дисциплины: Низкотемпературные технологии пищевых продуктов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Холодильная техника и технология предприятий</p>	<p>Discipline code: (CCh) LTFT 4306-24</p> <p>Name of the discipline: Low temperature food technologies</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Refrigeration and catering technology</p>

	технологиясы	общественного питания	Post-requisites: Cuisine of the peoples of the world
	<p>Постреквизиттер: Әлем халықтарының тағамдары</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пәннің мақсаты тамақ өнімдерін салқындату, мұздату, еріту және тоңазытқышта сақтаудың физикалық процестерін, төмен температураларды алу әдістерін, өнімді жылыту және жібіту процестерін, компрессорларды, буландырғыштарды, конденсаторларды, сондай-ақ пайдалану әдістерін білу және азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерін практикада ұзақ сақтау туралы теориялық білімін арттыру.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - азық-түлік объектілерінің жалпы проблемалары, азық-түлік шикізаты мен өнімдерінің қойма ретінде сипаттамасы, азық-түлік шикізаты мен өнімдерін қысқа мерзімді және ұзақ сақтау шарттары мен режимдері, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің өзгеруі туралы білімдерін көрсетеді; - тағамдық шикізат пен азық-түлік өнімдерін сақтаудың принциптері, әдістері мен әдістері, өсімдіктер мен жануарлар шикізаттарының сақталуы, иммундық жүйе және тағамдық шикізаттың автолиз кезеңдері туралы білімдерін көрсетеді, азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерін ұзақ сақтаудың технологиялық процесінің кезеңдерін анықтайды; - тағамдық өнімдерді ұзақ сақтаудың параметрлері мен режимдерін таңдау тәртібі мен ерекшеліктерін анықтайды; - тағамдық шикізат пен азық-түлік өнімдерін ұзақ сақтау туралы теориялық білімдерін практикада қолданады. 	<p>Постреквизиты: Кухня народов мира</p> <p>Краткое описание курса. Целью дисциплины является знание физических процессов охлаждения, замораживания, размораживания и холодильного хранения для пищевых продуктов, методов получения низких температур, процессов отепления и размораживания продуктов, компрессора, испарителя, конденсатора, а также применение теоретических знаний о длительном хранении пищевого сырья и продуктов питания на практике</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания общих проблем пищевых объектов, особенностей пищевого сырья и продуктов как объектов хранения, условий и режимов краткосрочного и длительного хранения пищевого сырья и продуктов, изменений пищевого сырья и продуктов питания при хранении, причин и факторов порчи пищевых объектов; - демонстрирует знание принципов, методов и способов консервирования пищевого сырья и продуктов питания, сохранности растительного и животного сырья, системы иммунитета и этапов автолиза продовольственного сырья, идентифицирует этапы технологического процесса длительного хранения пищевого сырья и продуктов питания; - определяет порядок и особенности выбора параметров и режимов длительного хранения пищевых объектов; - применяет теоретические знания о длительном хранении пищевого сырья и продуктов питания на практике 	<p>Brief description of the course. The purpose of the discipline is knowledge of the physical processes of cooling, freezing, thawing and refrigerated storage for food products, methods for obtaining low temperatures, the processes of warming and defrosting products, compressor, evaporator, condenser, as well as the application of theoretical knowledge about the long-term storage of food raw materials and food products in practice</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - demonstrates knowledge of the general problems of food objects, the characteristics of food raw materials and products as storage objects, conditions and modes of short-term and long-term storage of food raw materials and products, changes in food raw materials and food products during storage, causes and factors of spoilage of food objects; -demonstrates knowledge of the principles, methods and methods of preserving food raw materials and food products, the preservation of plant and animal raw materials, the immune system and the stages of autolysis of food raw materials; identifies the stages of the technological process of long-term storage of food raw materials and food products; -: determines the order and features of the choice of parameters and modes of long-term storage of food items; -applies theoretical knowledge about long-term storage of food raw materials and food products in practice
46.	<p>Пәннің коды: (ТК) КАТКТ 4307-24</p> <p>Пәннің атауы: Консервілер және азық-түлік концентраттарының технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы</p> <p>Постреквизиты: дипломдық жұмыс жазу.</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Курс бағдарламасы студенттерге өндірісте тиімді инженерлік іс-әрекеттер үшін қажетті тағамдық консервілеу құралдарының теориясы, әдістері, принциптері саласында жеткілікті кең және терең білім беру болып табылады, сонымен қатар консервілерді өндірудің технологиялық процесін қарастырады.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ТКР 4307-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технология консервов и пищевого концентрата</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Технология отраслей продовольственных продуктов</p> <p>Постреквизиты: написание дипломной работы</p> <p>Краткое описание курса. Программой курса является получение обучающимися достаточно обширного и глубокого комплекса знаний в области теории, методов принципов средств консервирования пищевых продуктов, необходимых для эффективной инженерной деятельности на производстве, а также рассматривается технологический процесс производства консервов и различных видов пищевых концентратов, условия для</p>	<p>Discipline code: (CCh) TCFFC 4307-24</p> <p>Name of the discipline: Technology of canned food and food concentrates</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Technology of industries of food products</p> <p>Post-requirements: writing a thesis</p> <p>Brief description of the course. The program of the course is to provide students with a fairly extensive and deep set of knowledge in the field of theory, methods, principles of food preservation tools necessary for effective engineering activities in production, and also considers the technological process for the production of canned food and various types of food concentrates, conditions for long-term storage of canned food</p>

				Страница 34 из 42	
Пәннің оқу нәтижесі:		длительного хранения консервов		Result of the discipline:	
<p>- азық-түлік концентраттары мен жарамдылық өнімдерін өндіру бойынша шикізат базасы мен саласының ғылыми-техникалық дамуының негізгі мәселелерін, осы салада қолданылатын шикізат пен материалдардың қасиеттерін, сондай-ақ өндірісті жетілдіру мәселелерін, шикізат пен дайын өнімнің сапасын, тамақ концентраттарын өндірудің қазіргі заманғы технологияларын, картопты, консервілерді сақтауға төзімді өнімді сақтауды, шикізатты қазіргі заманғы талдау әдістерін, одан әрі перспективалы болу мақсатында өнімді өндіру мен өңдеу технологиясын біледі;</p> <p>- дайын және шикізат өнімдерінің сапасының көрсеткішін эксперименттік зерттеулер арқылы анықтап нәтижесін шығару, технологиялық процесстер және дайын өнімдер, шикізаттардың сапасын анализдеу және технологиялық процесстер базасында тура әсер ете отырып дамытуды меңгереді;</p> <p>- стандартты емес азықтарды технологиялық құрылғылардың көмегімен бағалау құзыреттілігі бар.</p>		<p>Результат обучения дисциплины:</p> <p>- знает основные проблемы научно-технического развития сырьевой базы и отрасли по производству пищевых концентратов и продуктов длительного хранения из картофеля, свойства сырья и материалов, применяемых в данной отрасли, а также проблемы улучшения качества сырья и готовой продукции, современные технологии производства пищевых концентратов, продуктов длительного хранения из картофеля, консервированных продуктов, методы современного анализа сырья, технология производства и переработки продукции с целью дальнейшего перспективного технического перевооружения отрасли;</p> <p>- умеет совершенствовать действующие технологические процессы на базе правильного подхода и анализа качества сырья, готовой продукции и технологического процесса, проводить и анализировать результаты экспериментальных исследований по определению показателей качества сырья и готовой продукции;</p> <p>- имеет навыки разработки технологических процессов, характеризующихся безотходной технологией и сохранение состояния окружающей среды.</p>		<p>- knows the main problems of scientific and technical development of the raw materials base and the industry for the production of food concentrates and long-term storage products from potatoes; properties of raw materials and materials used in this industry, as well as problems of improving the quality of raw materials and finished products; modern technologies for the production of food concentrates, long-term storage products from potatoes, canned products; methods of modern analysis of raw materials, technology of production and processing of products for the purpose of further promising technical re-equipment of the industry;</p> <p>- can improve existing technological processes based on the correct approach and analysis of the quality of raw materials, finished products and technological process; conduct and analyze the results of experimental studies to determine the quality indicators of raw materials and finished products;</p> <p>- development of technological processes characterized by waste-free technologies to prevent the release of non-standard products</p>	
47.	<p>Пәннің коды: (ТК) ESKOT 4307-24</p> <p>Пәннің атауы: Ет және сүт консервілерін өндіру технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тамақ өндірісіндегі заманауи технологиялар</p> <p>Постреквизиттер: дипломдық жұмыс жазу</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Тағамдарды консервілеудің теориясын, әдістері мен құралдарын, ет, сүт консервілерінің негізгі түрлерін өндіру технологиясын, технологиялық процесстердің жеке операцияларының мәнін, консервілеу әдістерін оқып үйрену және консервілеу әдістері саласындағы білім мен дағдыларды меңгеру мақсатында оқытылады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <p>- ет, сүт өнімдерін өндірудің технологиялық сызбаларын құрастыру;</p> <p>- жоғары сапалы ет, сүт өнімдерін өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыра алады және де ет, сүт өнімдерін өндіруде нормативтік құжаттаманы, регламенттерді, ветеринарлық нормалар мен ережелерді пайдаланады, сүт және ет өнімдерін тоңазыттып сақтауды қамтамасыз етеді;</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ТРММК 4307-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технология производства мясных и молочных консервов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Современные технологии в пищевом производстве</p> <p>Постреквизиты: написание дипломной работы</p> <p>Краткое описание курса. Изучается с целью приобретения знаний и умений в области теории, методов и средств консервирования пищевых продуктов, изучения технологии производства основных видов мясных, молочных консервов, сущности отдельных операций технологических процессов, путей их интенсификации, взаимосвязи технологии, технологического оборудования и систем управления</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <p>- классифицирует молочные и мясные консервы в соответствии с различными признаками, характеризует состав и свойства пищевого сырья и компонентов для молочных, мясных консервов;</p> <p>- использует теоретические знания в производстве молочных, мясных консервов, составляет технологические схемы производства молочных, мясных консервов, определяет качество молочных, мясных консервов в соответствии с нормативными документами;</p>	<p>Discipline code: (CCh) TPCMDP 4307-24</p> <p>Name of the discipline: Technology of production of canned meat and dairy products</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Modern technologies in food production</p> <p>Post-requirements: writing a thesis</p> <p>Brief description of the course. It is studied with the aim of acquiring knowledge and skills in the field of theory, methods and means of food preservation, studying the production technology of the main types of canned meat, dairy products, the essence of individual operations of technological processes, ways to intensify them, the relationship of technology, technological equipment and control systems</p> <p>Result of the discipline:</p> <p>- knows the main problems of scientific and technical development of the raw materials base and the industry for the production of food concentrates and long-term storage products from potatoes;</p> <p>- can improve existing technological processes based on the correct approach and analysis of the quality of raw materials, finished products and technological process;</p> <p>-conduct and analyze the results of experimental studies to</p>		

	- қалдықсыз технологиямен сипатталатын технологиялық процестерді әзірлеу дағдысының болуы және қоршаған ортаның жай-күйін сақтау, стандартты емес өнім шығаруды болдырмау жөніндегі іс-шараларды әзірлей отырып, технологиялық жабдықтың мүмкіндіктерін бағалау құзыреттілігі бар.	- имеет навыки разработки технологических процессов, характеризующихся безотходной технологией и сохранение состояния окружающей среды.	determine the quality indicators of raw materials and finished products.
48.	<p>Пәннің коды: (ТК) ТООТZh 3301-24</p> <p>Пәннің атауы: Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық жабдыктары (курстық жұмыс)</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тағам өндірісінің үрдістері және аппараттары</p> <p>Постреквизиттер: Тоңазыту технологиясы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Студенттерді өңдеу өнеркәсібінің технологиялық жабдыктарын пайдаланумен байланысты өндірістік, техникалық, конструкторлық және ғылыми-зерттеу қызметіне дайындау мақсатында және жалпы техникалық пәндер бойынша іргелі оқыту нәтижесінде алған білімдерін пайдалануға үшін оқытылады, сонымен қатар технологиялық жабдыктармен байланысты инженерлік есептерді есептеуге білімдерін арттыру.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - машиналар мен аппараттардың жұмысының теориясының негізін және олардың негізгі технологиялық параметрлерінің есептеу тәсілдерін біледі, тамақ өндірісі және әртүрлі өндіріс түрлері бойынша технологиялық жабдыктарды пайдаланудың ілгерімді әдістерін біледі; - технологиялық жабдыктар аясында есептеу техникаларының көмегімен экспериментті жоспарлау тәсілдерін қолдану арқылы теориялық және тәжірибелік зерттеулер жүргізе алады; - қауіпсіздік ережелерін сақтай отырып, технологиялық процестерге арналған жабдыктарды пайдалану дағдылары бар; - оны пайдалану тиімділігін бағалау негізінде қажетті құрал-жабдыктарды таңдайды. 	<p>Код дисциплины: (КВ) ТООР 3301-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технологическое оборудование пищевых производств (курсовая работа)</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Процессы и аппараты пищевых производств,</p> <p>Постреквизиты: Технология холодильных производств</p> <p>Краткое описание курса. Обучается с целью подготовки обучающихся к производственно-технической, проектной и исследовательской деятельности, связанной с эксплуатацией технологического оборудования перерабатывающих производств, обучение к использованию знаний, полученных в результате фундаментальной подготовка по общенаучным и общетехническим дисциплинам для решения инженерных задач, связанных с технологическим оборудованием</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает характеристику оборудования предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности в соответствии с классификацией, описание устройства, принципы работы, технические характеристики, правила эксплуатации оборудования мясной, молочной и рыбной промышленности; - умеет объяснять требования техники безопасности при эксплуатации оборудования мясной и рыбной промышленности; - имеет навыки использования оборудования для технологических процессов с соблюдением правил безопасности; - подбирает необходимое оборудование на основе оценки эффективности его использования. 	<p>Discipline code: (CCh) TEPF 3301-24</p> <p>Name of the discipline: Technological equipment for food production (course work)</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Processes and vehicles of food productions</p> <p>Post-requirements: Refrigeration technology</p> <p>Brief description of the course. It is trained in order to prepare students for production, technical, design and research activities related to the operation of technological equipment of processing industries, training in the use of knowledge gained as a result of fundamental training in general scientific and general technical disciplines for solving engineering problems related to technological equipment</p> <p>Result of the discipline:</p> <p>He knows: know the basics of the theory of machines and devices and the development of methods for calculating their main technological parameters, progressive methods of operation of technological equipment processing facilities for the production of various kinds.</p> <p>Able: able to carry out theoretical and experimental research in the field of process equipment with use of modern methods of experimental design, computer equipment.</p> <ul style="list-style-type: none"> - has the skills to use equipment for technological processes in compliance with safety rules; - selects the necessary equipment based on an assessment of the effectiveness of its use.
49.	<p>Пәннің коды: (ТК) КТКТZh 3301-24</p> <p>Пәннің атауы: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдыктары</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тағам өндірісінің үрдістері және аппараттары</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ТООР 3301-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технологическое оборудование предприятия общественного питания</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Процессы и аппараты пищевых производств</p> <p>Постреквизиты: Холодильная техника и технология</p>	<p>Discipline code: (CCh) TEPCE 3301-24</p> <p>Name of the discipline: Technological equipment of a public catering enterprise</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Processes and vehicles of food productions</p> <p>Post-requirements: Refrigeration and catering technology</p>

<p>Постреквизиттер: Тоңызтқыш және тамақтандыру технологиясы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Курс бағдарламасы шикізатты механикалық және термиялық өңдеудің, тамақ дайындаудың, тасымалдаудың және өткізудің технологиялық процестерін орындауға арналған техникалық құралдардың барлық жиынтығын зерттеу, сонымен қатар студенттерге теориялық білімдерін арттыру және технологиялық жабдықты пайдалану бойынша практикалық дағдыларын меңгеру.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> -қоғамдық тамақтандыру орындарының жабдықтарының классификацияға сәйкес сипатталуын біледі, құрылымын, жұмыс істеу принциптерін, техникалық сипаттамаларын, қоғамдық тамақтандыру орындарының жабдықтарын пайдалану ережелерін сипаттайды; -қоғамдық тамақтандыру орындарында жабдықтарды пайдалану кезіндегі қауіпсіздік талаптарын түсіндіруді біледі; -қауіпсіздік ережелерін сақтай отырып, технологиялық процестерге арналған жабдықтарды пайдалану дағдылары бар, оны пайдалану тиімділігін бағалау негізінде қажетті жабдықты таңдайды; -технологиялық машиналар мен тоңызтқыш жабдықтары туралы білімдерін көрсетеді. 	<p>предприятий общественного питания</p> <p>Краткое описание курса. Программой курса является изучить совокупности научно-технических сведений, отражающих весь арсенал технических средств, предназначенных для выполнения технологических процессов механической и тепловой обработки сырья, приготовления продуктов питания, их транспортировки и реализации, а также дать обучающимся теоретические знания и практические навыки по эксплуатации и использованию технологического оборудования</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает как характеризуется оборудование предприятий общественного питания в соответствии с классификацией, описывает устройство, принципы работы, технические характеристики, правила эксплуатации оборудования предприятий общественного питания; - умеет объяснять требования техники безопасности при эксплуатации оборудования предприятий общественного питания; - имеет навыки использования оборудования для технологических процессов с соблюдением правил безопасности, подбирает необходимое оборудование на основе оценки эффективности его использования; - демонстрирует знания в области технологических машин и холодильного оборудования. 	<p>Brief description of the course. The course program is to study the totality of scientific and technical information that reflects the entire arsenal of technical means designed to perform technological processes of mechanical and thermal processing of raw materials, food preparation, transportation and sale, as well as to give students theoretical knowledge and practical skills in the operation and use of technological equipment</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - knows the basics of the theory of refrigerating machines and devices and the development of methods of calculation of the main process parameters, progressive methods of operation of technological equipment for the production of plants of various kinds; - able to carry out theoretical and experimental research in the field of refrigeration; - has skills to evaluate the technical condition of the chiller, perform basic calculations and make the necessary technical documentation; -demonstrate knowledge of the machines and refrigeration equipment.
<p>50. Пәннің коды: (ЖК) ТККТ 4301-24</p> <p>Пәннің атауы: Тағамдық қызмет көрсету технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Қоғамдық тамақтану өндірісін ұйымдастыру</p> <p>Постреквизиттер: Ұлттық және шетел тағамдарының технологиясы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Курс бағдарламасында қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында шикізатты алғашқы өңдеуді, тамақ дайындау үшін қолданылатын негізгі технологиялық процестерді, өнімдердің тағамдық құндылығын, шикізаттың ассортиментін және технологиялық қасиеттерін, олардың химиялық құрамымен және түзілумен байланысын білу болып табылады, сонымен қатар аспаздық өңдеу процесінде өнімнің жаңа қасиеттерін және тағам дайындаудың технологиялық картасын құра білу.</p>	<p>Код дисциплины: (ВК) ТРОП 4301-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технология продуктов общественного питания</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Организация производства общественного питания</p> <p>Постреквизиты: Технология национальной и зарубежной кухни</p> <p>Краткое описание курса. Программой курса является знание первичной обработки сырья на предприятиях общественного питания, основных технологических процессов, используемых для приготовления блюд, пищевой ценности продуктов, ассортимента и технологических свойств сырья, их взаимосвязь с химическим составом и формированием новых свойств продуктов в процессе кулинарной обработки и умение составлять технологическую карту приготовления блюда</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает первичную обработку сырья на предприятиях общественного питания, приготовление блюд из творога, яиц, мяса, рыбы, овощей, фруктов, муки, технологию приготовления 	<p>Discipline code: (UC) FST 4301-24</p> <p>Name of the discipline: Food service technology</p> <p>Number of academic credits:5</p> <p>Prerequisites: Organization of production of public food consumption</p> <p>Post-requirements: Technology of national and foreign cuisine</p> <p>Brief description of the course. The course program is knowledge of the primary processing of raw materials at catering establishments, the main technological processes used for cooking, the nutritional value of products, the range and technological properties of raw materials, their relationship with the chemical composition and the formation of new properties of products in the process of culinary processing and the ability to draw up a technological map cooking</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - knows the primary processing of raw materials at catering establishments, cooking dishes from cottage cheese, eggs,

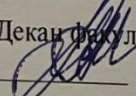
<p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында шикізатты алғашқы өңдеуді, сүзбеден, жұмыртқадан, еттен, балықтан, көкөністерден, жемістерден, ұннан тағамдар дайындауды, бірінші, екінші тағамдарды, салқын және ыстық тағамдарды дайындау технологиясын, тәтті тағамдарды дайындау технологиясын, кондитерлік өнімдер, ұн өнімдері және т.б., қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру үшін шикізатқа қойылатын талаптар, тамақ дайындау үшін қолданылатын негізгі технологиялық процестер (механикалық, термиялық), қоғамдық тамақтандыру ыдыстарын өндіру үшін қолданылатын негізгі технологиялық жабдықтар; - тағам дайындаудың технологиялық картасын құрастыра алады, негізгі шикізатты есептей алады, тағамның есебін жасай алады, қоғамдық тамақтандыру ыдыстарын өндірудің технологиялық ағынын ұйымдастыра алады; - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру, қоғамдық тамақтандыру ыдыстарын өндіруге қажетті негізгі технологиялық құжаттаманы құрастыру дағдылары бар; - қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру технологиясы саласындағы базалық білімдерін, білімін тәжірибеде қолдана білуін көрсетеді. 	<p>первых блюд, вторых блюд, холодных и горячих закусок, технологию приготовления десертов, кондитерских, мучных изделий и др., требования, предъявляемые к сырью для производства продукции общественного питания, основные технологические процессы, используемые для приготовления блюд (механические, тепловые), основное технологическое оборудование, используемое для производства блюд общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - умеет составлять технологическую карту приготовления блюда, проводить расчет основного сырья, составлять калькуляцию блюда, организовать технологический поток производства блюд общественного питания; - имеет навыки по организации производства предприятий общественного питания, составлению основной технологической документации, необходимой для производства блюд общественного питания; - демонстрирует базовые знания в области технологии производства продукции общественного питания, способность применять знания на практике. 	<p>meat, fish, vegetables, fruits, flour, cooking technology for first courses, second courses, cold and hot snacks, technology for preparing desserts, confectionery, flour products and etc., requirements for raw materials for the production of public catering products, the main technological processes used for cooking (mechanical, thermal), the main technological equipment used for the production of public catering dishes;</p> <ul style="list-style-type: none"> - is able to draw up a technological map of cooking a dish, calculate the main raw materials, make a calculation of a dish, organize a technological flow for the production of catering dishes; - has skills in organizing the production of public catering establishments, compiling the basic technological documentation necessary for the production of public catering dishes; - demonstrates basic knowledge in the field of technology for the production of catering products, the ability to apply knowledge in practice.
<p>51. Пәннің коды: (ЖК) АТТ 4302-24 Пәннің атауы: Арнайы тағам технологиясы Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы Постреквизиттер: Ұлттық және шетел тағамдарының технологиясы Курстың қысқаша сипаттамасы. Курс әр түрлі мақсаттағы тамақ өнімдерін өндірудің заманауи технологиясы бойынша теориялық білім мен практикалық дағдыларды дамытуға және негізгі қоректік заттармен (белоктар, майлар, көмірсулар) теңдестірілген жоғары сапалы өнімдерді жобалауға арналған тағам технологиясы туралы білім жүйесін меңгеруге бағытталған, сонымен қатар биохимиялық көрсеткіштер: микро- және макроэлементтер, май қышқылдары, моно-, ди- және полисахаридтер, функционалдық, балалар, диеталық және емдік тамақтануға арналған аминқышқылдары туралы білімдерін қалыптастыру.</p>	<p>Код дисциплины: (БК) TSPP 4302-24 Наименование дисциплины: Технология специализированных пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Технология отраслей продовольственных продуктов Постреквизиты: Технология национальной и зарубежной кухни Краткое описание курса. Курс направлен на формирование теоретических знаний и практических навыков по современной технологии производства продуктов питания различного назначения и приобретение системы знаний о пищевой технологии для конструирования высококачественных продуктов, сбалансированных по основным элементам питания (белкам, жирам, углеводам и витаминами), но и биохимическим показателям: микро-и макроэлементам, жирным кислотам, моно-, ди-и полисахаридам, аминокислотам для функционального, детского, диетического и лечебного питания Результат обучения дисциплины: - знает систему пищевой технологии для конструирования высококачественных продуктов, сбалансированных по основным</p>	<p>Discipline code: (UC) SFT 4302-24 Name of the discipline: Specialty food technology Number of academic credits: 5 Prerequisites: Technology of industries of food products Post-requirements: Technology of national and foreign cuisine Brief description of the course. The course is aimed at developing theoretical knowledge and practical skills in modern technology for the production of food products for various purposes. Result of the discipline: - knows the food technology system for designing high-quality products balanced in basic nutrients, knows different types of nutrition; - knows how to develop new technologies for the production of food products for various purposes; - has the ability to develop new technologies and new mass-produced food products and specialized food products.</p>

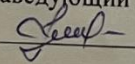
	Пәннің оқу нәтижесі:	элементам питания, различные виды питания:	
	<ul style="list-style-type: none"> - негізгі қоректік элементтерде теңдестірілген жоғары сапалы өнімдерді жобалаудың тағамдық технология жүйесін, тамақтанудың әртүрлі түрлерін біледі; - әртүрлі мақсаттағы азық-түлік өнімдерін өндірудің жаңа технологияларын жасауды біледі; - жаңа технологиялар мен жаңа жаппай өндірілетін азық-түлік өнімдерін және мамандандырылған азық-түлік өнімдерін әзірлеу мүмкіндігі бар. 	<ul style="list-style-type: none"> - умеет разрабатывать новые технологии производства продуктов питания различного назначения; - имеет способности разрабатывать новые технологии и новую продукцию питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. 	
52.	<p>Пәннің коды: (ТК) ЕЕОТ 4308-24</p> <p>Пәннің атауы: Ет және ет өнімдерінің технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы</p> <p>Постреквизиттер: дипломдық жұмыс жазу</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы: Ет саласының даму бағыттары: мал мен құсты қабылдау, күтіп-баптау, тасымалдау, сою және өңдеу туралы білімдерін қалыптастыру мақсатында оқытылады және де ет өндірудің технологиялық процестерін, мал және құс етін өңдеу өнімдерінің, сондай-ақ ет шикізатын қайта өңдеу өнімдерінің сапасына қойылатын нормативтік құжаттардың талаптарын зерттеу.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кәсіпорында мал, құс, үй қояндарын қабылдау, ұстау тәсілдерін, мал, құс, үй қояндарын тасымалдау тәсілдерін, малды сою және ұшаны мүшелеу, эндокриндік-ферменттік шикізатты өңдеу, тағамдық субөнімдерді, теріні, ішектерді, майларды өңдеу технологиясын біледі; - ет, құс етін, қоян етін өндірудің технологиялық режимдерін түсіндіре алады, ет өндірудің, құс және қоян етін қайта өңдеудің технологиялық процестерінің схемаларын құра алады, жоғары сапалы ет өнімдерін шығаруды қамтамасыз етеді және де ет өнімдерін өндіруде нормативтік құжаттаманы, регламенттерді, ветеринариялық нормалар мен ережелерді пайдалана алады; - салқындатылған, тоңазытылған және мұздатылған етті алу және өңдеу әдістері мен тәсілдерін қолдану, ет және ет өнімдерін дефростациялау тәртібі, ет шикізаты мен қосалқы материалдардың сапасына, ет өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің параметрлеріне кіру бақылауын ұйымдастыру; - ет өнімдерін өндіру кезінде шикізат пен қосалқы 	<p>Код дисциплины: (КВ) ТММР 4308-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технология мяса и мясных продуктов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Технология отраслей продовольственных продуктов</p> <p>Постреквизиты: написание дипломной работы</p> <p>Краткое описание курса. Изучается с целью формирования знаний о направлениях развития мясной промышленности: прием, содержание, транспортировка скота и птицы, убой и переработка и изучение технологических процессов производства мяса, требования нормативных документов, предъявляемых к качеству продуктов переработки скота и птицы, а также вторичных продуктов переработки мясного сырья</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает способы приемки, содержание скота, птицы, кроликов на предприятии, описывает способы транспортировки скота, птицы, кроликов, технологию убоя скота и разделки туш, переработки эндокринно-ферментного сырья, обработки пищевых субпродуктов, шкур, кишок, жира; - умеет объяснять технологические режимы производства мяса, мяса птицы, мяса кроликов, составлять схемы технологических процессов производства мяса, переработки птицы и кроликов, а также использовать нормативную документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производстве мясных продуктов; - имеет навыки применения методов и способов получения и обработки охлажденного, замороженного и замороженного мяса, порядка дефростации мяса и мясных продуктов; организации входного контроля качества мясного сырья и вспомогательных материалов, параметров технологических процессов производства мясных продуктов, а также обоснования нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясных продуктов; - имеет компетенци в области технологии мяса и мясных продуктов. 	<p>Discipline code: (CCh) ТММР 4308-24</p> <p>Name of the discipline: Technology of meat and meat products</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Technology of industries of food products</p> <p>Post-requirements: writing a thesis</p> <p>Brief description of the course. It is studied in order to develop knowledge about the directions of development of the meat industry: reception, maintenance, transportation of livestock and poultry, slaughter and processing and the study of technological processes of meat production, the requirements of regulatory documents for the quality of processed products of livestock and poultry, as well as secondary products of processed meat raw materials</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - knows the methods of acceptance, maintenance of livestock, poultry, rabbits at the enterprise, describes the methods of transportation of livestock, poultry, rabbits; technology of slaughtering and cutting carcasses, processing of endocrine-enzyme raw materials, processing of food by-products, skins, intestines, fat; - can explain the technological modes of production of meat, poultry, rabbit meat, draw up schemes of technological processes of production of meat, processing of poultry and rabbits, ensures the production of high-quality meat products, use regulatory documentation, regulations, veterinary norms and rules in the production of meat products; - application of methods and methods for obtaining and processing chilled, frozen and frozen meat, the procedure for defrosting meat and meat products, organization of input quality control of meat raw materials and auxiliary materials, parameters of technological processes for the production of meat products, justification of the consumption rate of raw materials and auxiliary materials in the production of meat products;

	материалдардың шығыс нормасын негіздеу.		- Has competence in the field of meat technology and meat products.
53.	<p>Пәннің коды:(ТК) УЕООТ 4308-24</p> <p>Пәннің атауы: Ұлттық ет өнімдерін өндіру технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы.</p> <p>Постреквизиттер: дипломдық жұмыс жазу</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Ұлттық ет өнімдерін өндіру технологиясының теориялық және практикалық негіздерін қалыптастыру, ұлттық ет жартылай фабрикаттарын дайындаудың жалпы әдістері, тағамдар, ассортимент, жылу эсері туралы түсінік алу мақсатында оқытылады, сонымен қатар ұлттық ет өнімдерінің сапасын өңдеу, ұлттық ет өнімдерін дайындаудың аймақтық ерекшеліктерін, сонымен қатар рациондағы еттің маңызын зерттеу.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - әр түрлі ет түрлерінің құрылымын, құрамын және қасиеттерін, шикізатты қабылдаудың негізгі ережелерін, оның балғындық дәрежесін анықтау әдістемесін біледі жән де етті кесу тәсілдерін, тоңазытып өңдеу тәсілдерін сипаттайды; - еттен жасалған жартылай фабрикаттар, аспаздық өнімдер, ет консервілері өндірісінің технологиялық сызбаларын, әртүрлі ет түрлерін өңдеудің технологиялық сызбаларын құра алады; - ет тағамдары мен өнімдерін өндіруде стандарттарды, регламенттерді, ветеринарлық нормалар мен ережелерді қолдана алады; - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында ет тағамдарын дайындау. 	<p>Код дисциплины: (КВ) ТPNMP 4308-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технология производства национальных мясных продуктов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Общая технология продовольственных продуктов.</p> <p>Постреквизиты: написание дипломной работы</p> <p>Краткое описание курса. Изучается с целью формирования теоретических и практических основ по технологии производства национальных мясных продуктов, иметь представление об общих приемах приготовления национальных мясных полуфабрикатов, блюд, ассортимента, о влиянии термической обработки на качество национальных мясопродуктов, изучение региональных особенностей приготовления национальных мясных продуктов, а также о значении мяса в рационе питания</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает строение, состав и свойства разных видов мяса, демонстрирует знания основных правил приемки сырья, методики определения степени её свежести, описывает способы разделки мяса, способы холодильной обработки; - умеет составлять технологические схемы производства полуфабрикатов, кулинарных изделий из мяса, мясных консервов, технологические схемы обработки разных видов мяса; - имеет навыки использовать стандарты, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производстве мясных блюд и продуктов; - имеет компетенции в приготовления мясных блюд на предприятиях общественного питания. 	<p>Discipline code:(CCh) PTNMP 4308-24</p> <p>Name of the discipline: Production technology of national meat products</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: General technology of food products.</p> <p>Post-requirements: writing a thesis</p> <p>Brief description of the course. It is studied in order to form theoretical and practical foundations for the technology of production of national meat products, to have an idea of the general methods of preparing national meat semi-finished products, dishes, assortment, the effect of heat treatment on the quality of national meat products, the study of regional features of the preparation of national meat products, as well as the importance meat in the diet</p> <p>Result of the discipline:</p> <ul style="list-style-type: none"> - the structure, composition and properties of different types of meat; demonstrates knowledge of the basic rules of acceptance of raw materials, methods for determining the degree of its freshness, describes methods of cutting meat, methods of refrigeration processing; - can make technological schemes for the production of semi-finished products, culinary products from meat, canned meat, technological schemes for processing different types of meat; use standards, regulations, veterinary norms and rules in the production of meat dishes and products; - he has the competence to prepare meat dishes at public catering enterprises.
54.	<p>Пәннің коды: (ТК) SSOT 4309-24</p> <p>Пәннің атауы: Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы</p> <p>Постреквизиттер: дипломдық жұмыс жазу</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пәннің мақсаты – сүт өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жасау, шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды зерттеу және оларды кәсіби қызметте әрі қарай пайдалану үшін теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ТМMP 4309-24</p> <p>Наименование дисциплины: Технология молока и молочных продуктов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Технология отраслей продовольственных продуктов</p> <p>Постреквизиты: написание дипломной работы</p> <p>Краткое описание курса. Целью дисциплины является освоение технологических процессов производства молочных продуктов, изучение требований, предъявляемых к качеству сырья и готовой продукции, приобретение теоретических знаний и практических навыков для дальнейшего использования их в профессиональной</p>	<p>Discipline code: (CCh) TMDP 4309-24</p> <p>Name of the discipline: Technology of milk and dairy products</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Technology of industries of food products</p> <p>Post-requirements: writing a thesis</p> <p>Brief description of the course. The purpose of the discipline is the development of technological processes for the production of dairy products, the study of the requirements for the quality of raw materials and finished products, the acquisition of theoretical knowledge and practical skills for their further use in professional activities</p>

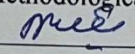
		Страница 40 из 42
Пәннің оқу нәтижесі:	деятельности	Result of the discipline:
<p>- сүт өнеркәсібінің дамуы туралы білімін және де ассортименттік саясатты құрудың әлемдік үрдістерін көрсетеді, сүттің шикізатқа жарамдылығын, сүттің коагуляциялылығын, пастерленген және стерильденген сүт пен кілегей, қышқыл сүт сусындары мен қаймақ ішу технологиясын, сүзбе мен балмұздақ технологиясын, ұлттық сүт өнімдерін, қайталама сүт шикізатынан, ірімшіктен жасалған өнімдерді сипаттайды, сүт өнімдерін өндірудің технологиялық режимдерін түсіндіреді;</p> <p>- сүт өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің сызбасын құра алады, жоғары сапалы сүт өнімдерін шығаруды қамтамасыз ете алады, сүт өнімдерін өндіруде нормативтік құжаттаманы, регламенттерді қолдана алады, май мен ірімшіктердің, сүт консервілерінің негізгі ассортиментін жіктеуі алады;</p> <p>- май және ірімшік өндірісіндегі, консервілер өндірісіндегі шикізатқа, материалдарға қойылатын негізгі талаптарды тұжырымдау, май, ірімшік, сүт консервілері өндірісіндегі технологиялық процестерді сипаттау;</p> <p>- май және ірімшік, сүт консервілері өндірісінің технологиялық процестерінің схемасын жасау, сүт өнімдерінің шығуы мен сапасын талдау;</p> <p>- сүт өнімдерін өндіру технологиясы саласында құзыреті бар.</p>	<p>Результат обучения дисциплины:</p> <p>- знает о развитии молочной промышленности мировых тенденциях построения ассортиментной политики, характеризует сыропригодность молока, свертываемость молока, описывает технологию питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок, кисломолочных напитков и сметаны, технологию творога и мороженого, национальных молочных продуктов, продуктов из вторичного молочного сырья, сыров, объясняет технологические режимы производства молочных продуктов;</p> <p>- умеет составлять схемы технологических процессов производства молочных продуктов, обеспечивать выпуск высококачественных молочных продуктов, использовать нормативную документацию, классифицирует основной ассортимент масла и сыров, молочных консервов, формулировки основных требований, предъявляемые к сырью, материалам в маслоделии, сыроделии и производстве консервов, характеризовать технологические процессы в производстве масла, сыров, молочных консервов;</p> <p>- имеет навыки составления схемы технологических процессов производства масла и сыров, молочных консервов, анализировать выход и качество молочной продукции;</p> <p>- имеет компетенции в области технологии производства молочных продуктов.</p>	<p>- demonstrates knowledge about the development of the dairy industry, global trends in the construction of assortment policy, characterizes the cheese suitability of milk, milk coagulability, describes the technology of drinking pasteurized and sterilized milk and cream, fermented milk drinks and sour cream, the technology of cottage cheese and ice cream, national dairy products, products from secondary dairy raw materials, cheeses, explains the technological modes of production of dairy products;</p> <p>- is able to draw up schemes of technological processes of production of dairy products, ensure the production of high-quality dairy products, use regulatory documentation, regulations in the production of dairy products-classifies the main range of butter and cheese, canned milk;</p> <p>-formulation of the main requirements for raw materials, materials in butter making, cheese making and canned food production, characterize technological processes in the production of butter, cheese, canned milk, drawing up a scheme of technological processes for the production of butter and cheese, canned milk, analyze the yield and quality of dairy products;</p> <p>- he has expertise in the field of dairy production technology.</p>
<p>55. Пәннің коды: (ТК) USOOT 4309-24 Пәннің атауы: Ұлттық сүт өнімдерін өндіру технологиясы Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Тамақ өндірісіндегі заманауи технологиялар Постреквизиттер: дипломдық жұмыс жазу Курстың қысқаша сипаттамасы. Ұлттық сүт өнімдерін өндіру саласындағы технологиялық қызметке қажетті теориялық білімдерді, практикалық дағдыларды меңгеруге, ұлттық сүт және қышқыл сүт өнімдерін дайындаудың ассортиментін және аймақтық ерекшеліктерін зерттеуге, сонымен қатар сүт өнеркәсібі саласындағы ғылыми мәселелер мен даму перспективалары туралы түсінік.</p>	<p>Код дисциплины: (КВ) ТPNMP 4309-24 Наименование дисциплины: Технология производства национальных молочных продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Современные технологии в пищевом производстве Постреквизиты: написание дипломной работы Краткое описание курса. Обучается с целью приобретения теоретических знаний, практических навыков и умений, необходимых для технологической деятельности в области производства национальных молочных продуктов, изучение ассортимента и региональных особенностей приготовления национальных молочных и кисломолочных продуктов, а также иметь</p>	<p>Discipline code: (CCh) PTNMP 4309-24 Name of the discipline: Production technology of national milk products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Modern technologies in food production Post-requirements: writing a thesis Brief description of the course. It is trained to acquire theoretical knowledge, practical skills and abilities necessary for technological activities in the field of production of national dairy products, to study the range and regional features of the preparation of national dairy and sour-milk products, as well as to have an idea of scientific problems and development prospects in the field of the dairy industry Result of the discipline:</p>

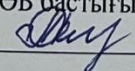
<p>Пәннің оқу нәтижесі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді, жартылай фабрикаттар мен дайын тағамдардың сапасына әсер ететін факторларды біледі; - тағамдар мен аспаздық өнімдерді өндіру кезінде шикізатты, материалдар мен жартылай фабрикаттарды өңдеу әдістерін, тәсілдерін қолданады, сонымен қатар жартылай фабрикаттар мен дайын тағамдардың шығуын, қалдықтар мен ысыраптардың санын есептейді; - қоғамдық тамақтандырудың жоғары сапалы өнімдерін шығаруды қамтамасыз етеді; - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында сүт тағамдарын дайындау құзыреттілігі бар. 	<p>представление о научных проблемах и перспективах развития в области молочной отрасли</p> <p>Результат обучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает методы органолептической оценки качества блюд, факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; - умеет применять методы, способы и приемы обработки сырья, материалов и полуфабрикатов при производстве блюд и кулинарных изделий, рассчитывать выход полуфабрикатов и готовых блюд, количество отходов и потерь; - имеет навыки обеспечивать выпуск высококачественной продукции общественного питания; - имеет компетенции в области приготовления молочных блюд на предприятиях общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - conducts an organoleptic assessment of the quality of lists the factors that affect the quality of semi-finished products and finished food products; - applies methods, methods and techniques of processing materials, materials and semi-finished products production of dishes and culinary products, calculates the amount of semi-finished products and ready meals, the amount of and losses; - ensures the production of high-quality public catering products; - he has the competence of preparing dairy dishes in catering enterprises.
---	---	---

Факультет деканы / Декан факультета /
Dean of the Faculty  Г.Жунусова / G.Zhunusova

Кафедра меңгерушісі /Заведующий кафедрой
Head of the Department  С.Байтуkenова / S.Baitukenova

Келісілген: / Согласовано: / Approved by:

ОӘЖ жөніндегі проректоры/ Проректор по УМП / Vice-rector for Educational and Methodological Work
 Д. Жамангарин /D. Zhamangarin

ОӘБ бастығы / Руководиль УМО / Head of Educational and Methodical Department
 Б.Баядилова/B. Bayadilova

