

Республикасының Білім және ғылым министрлігі / Министерство образования и науки Республики Казахстан / Ministry of Education and Science of the Republic of Kazakhstan Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті / Государственный университет имени Шакарима города Семей / Shakarim State University of Semey		
3 деңгейлі СМЖ құжаты / Документ СМК 3 уровня / 3 rd level QMS document	Баспа / редакция / edition № 1 от 12.03.2020 ж. / г.	ФП 042-1.17-2020-01
Элективті пәндер каталогы / Каталог элективных дисциплин / Catalog of elective disciplines		

БЕКІТЕМІН / УТВЕРЖДАЮ / APPROVE
Оқу-тәрбие жұмысы проректоры
Проректор по учебно-воспитательной работе
Vice-Rector for A and EA
Ж. Мукаев / Zh. Mukaev
« 12 » 2020 жыл / год

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES

6B07202-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (Major түрі) / 6B07202 Технология продовольственных продуктов (вид ОП Major)
/6B07201 6B07202 Technology of food products (type of EP Major)

Білім беру бағдарламасының коды және атауы (Major / Minor түрі) / Код и наименование образовательной программы (вид ОП Major / Minor) / Code and name of the educational program (type of EP Major / Minor)

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 industries

Даярлау бағытының коды және атауы / Код и классификация направления подготовки / Code and classification of training directions

B068 Азық-түлік өнімдерінің өндірісі/B068 Производство продуктов питания/B068 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 2020 жыл / года / year

№	Пәндердің коды Код дисциплин Discipline code	Пәндердің және циклдердің аталуы. Пәннің қысқаша мазмұны	Наименование циклов и дисциплин. Краткое содержание дисциплины	The name of the cycles and disciplines. Summary of the discipline
Базалық пәндер / Базовые дисциплины / Basic disciplines – 56 кредит / кредита / credits				
1	1212 EBOTTFK 1212 VTMRPFP 1212 ITMFPNPh	<p>Ет және балық өнімдерінің технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе*</p> <p>Кредит көлемі: 7</p> <p>Пререквизиттер: биология мен химияның мектеп курстары</p> <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> «Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері *» («Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**»), «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***») Оқу тәжірибесі <p>Қысқаша сипаттамасы: Тамақ өнеркәсібі салаларымен жалпы танысу. Ет және балық өнімдерінің түрлері мен ерекшеліктері. Ет пен балықтан жасалған бұйымдардың ассортименті. Ет және балық өнеркәсібі кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру туралы жалпы түсінік. Ағзадағы заттар мен энергия алмасуының негізгі процестері.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Технологиялық процестерді жетілдіру үшін жалпы инженерлік дайындық барысында алынған ғылыми білімді қолдану.</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы:</p>	<p>Введение в технологию мясных и рыбных продуктов и физиологию питания*</p> <p>Объем в кредитах: 7</p> <p>Пререквизиты: школьный курс биологии и химии</p> <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> «Основы технологии мясного и рыбного производства*» («Основы технологии молочного производства**»), «Организация производства на предприятиях общественного питания***») Учебная практика <p>Краткое описание: Общее знакомство с отраслями пищевой промышленности. Виды и особенности мясных и рыбных продуктов. Ассортимент изделий из мяса и рыбы. Общее понятие об организации производства на предприятиях мясной и рыбной промышленности. Основные процессы обмена веществ и энергии в организме.</p> <p>Формируемые компетенции: Применять научные знания, полученные в ходе общинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов.</p> <p>Составитель программы: магистр технических наук, старший преподаватель Дау-</p>	<p>Introduction to the technology of meat and fish products and nutritional physiology*</p> <p>The volume of credits: 7</p> <p>Prerequisites: school courses of biology and chemistry</p> <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> «Basics of meat and fish production technology*» («Basics of the technology of dairy production**»), «Organization of production at catering establishments***») Educational practice <p>Short description: General introduction to food industries. Types and features of meat and fish products. The range of products from meat and fish. The general concept of the organization of production at the enterprises of the meat and fish industry. The main processes of metabolism and energy in the body.</p> <p>Molded competences: To apply scientific knowledge gained during general engineering training to improve technological processes.</p> <p>Compiler of the program: master of tech-</p>

	техника ғылымдарының магистрі, аға оқытушысы Даутова А.А.	това А.А.	nical sciences, senior lecturer Dautova A.A.
1212 SOTTFK 1212 VTMPFP 1212 ITDPNPh	<p>Сүт өнімдерінің технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе**</p> <p>Кредит көлемі: 7</p> <p>Пререквизиттер: биология мен химияның мектеп курстары</p> <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> «Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері *» («Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**», «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***») Оқу тәжірибесі <p>Қысқаша сипаттамасы: Тамақ өнеркәсібі салаларымен жалпы танысу. Ет және балық өнімдерінің түрлері мен ерекшеліктері. Ет пен балықтан жасалған бұйымдардың ассортименті. Ет және балық өнеркәсібі кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру туралы жалпы түсінік. Ағзадағы заттар мен энергия алмасуының негізгі процестері.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Технологиялық процестерді жетілдіру үшін жалпы инженерлік дайындық барысында алынған ғылыми білімді қолдану.</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: техника ғылымдарының магистрі, аға оқытушысы Даутова А.А.</p>	<p>Введение в технологию молочных продуктов и физиологию питания**</p> <p>Объем в кредитах: 7</p> <p>Пререквизиты: школьный курс биологии и химии</p> <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> «Основы технологии мясного и рыбного производства*» («Основы технологии молочного производства**», «Организация производства на предприятиях общественного питания***») Учебная практика <p>Краткое описание: Общее знакомство с отраслями пищевой промышленности. Виды и особенности мясных и рыбных продуктов. Ассортимент изделий из мяса и рыбы. Общее понятие об организации производства на предприятиях мясной и рыбной промышленности. Основные процессы обмена веществ и энергии в организме.</p> <p>Формируемые компетенции: Применять научные знания, полученные в ходе общинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов</p> <p>Составитель программы: магистр технических наук, старший преподаватель Даутова А.А.</p>	<p>Introduction to the technology of dairy products and nutritional physiology**</p> <p>The volume of credits: 7</p> <p>Prerequisites: school courses of biology and chemistry</p> <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> «Basics of meat and fish production technology*» («Basics of the technology of dairy production**», «Organization of production at catering establishments***») Educational practice <p>Short description: General introduction to food industries. Types and features of meat and fish products. The range of products from meat and fish. The general concept of the organization of production at the enterprises of the meat and fish industry. The main processes of metabolism and energy in the body.</p> <p>Molded competences: To apply scientific knowledge gained during general engineering training to improve technological processes.</p> <p>Compiler of the program: master of technical sciences, senior lecturer Dautova A.A.</p>

	<p>1212 KTTTTFK 1212 VTOPFP 1212 ICTNPh</p>	<p>Қоғамдық тамақтану технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе ***</p> <p>Кредит көлемі: 7</p> <p>Пререквизиттер: биология мен химияның мектеп курстары</p> <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> «Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері *» («Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**»), «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***») Оқу тәжірибесі <p>Қысқаша сипаттамасы: Тамақ өнеркәсібі салаларымен жалпы танысу. Ет және балық өнімдерінің түрлері мен ерекшеліктері. Ет пен балықтан жасалған бұйымдардың ассортименті. Ет және балық өнеркәсібі кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру туралы жалпы түсінік. Ағзадағы заттар мен энергия алмасуының негізгі процестері.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Технологиялық процестерді жетілдіру үшін жалпы инженерлік дайындық барысында алынған ғылыми білімді қолдану.</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: техника ғылымдарының магистрі, аға оқытушысы Даутова А.А.</p>	<p>Введение в технологию общественного питания и физиологию питания ***</p> <p>Объем в кредитах: 7</p> <p>Пререквизиты: школьный курс биологии и химии</p> <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> «Основы технологии мясного и рыбного производства*» («Основы технологии молочного производства**»), «Организация производства на предприятиях общественного питания***») Учебная практика <p>Краткое описание: Общее знакомство с отраслями пищевой промышленности. Виды и особенности мясных и рыбных продуктов. Ассортимент изделий из мяса и рыбы. Общее понятие об организации производства на предприятиях мясной и рыбной промышленности. Основные процессы обмена веществ и энергии в организме.</p> <p>Формируемые компетенции: Применять научные знания, полученные в ходе общинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов</p> <p>Составитель программы: магистр технических наук, старший преподаватель Даутова А.А.</p>	<p>Introduction to catering technology and nutritional physiology ***</p> <p>The volume of credits: 7</p> <p>Prerequisites: school courses of biology and chemistry</p> <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> «Basics of meat and fish production technology*» («Basics of the technology of dairy production**»), «Organization of production at catering establishments***») Educational practice <p>Short description: General introduction to food industries. Types and features of meat and fish products. The range of products from meat and fish. The general concept of the organization of production at the enterprises of the meat and fish industry. The main processes of metabolism and energy in the body.</p> <p>Molded competences: To apply scientific knowledge gained during general engineering training to improve technological processes.</p> <p>Compiler of the program: master of technical sciences, senior lecturer Dautova A.A.</p>
--	---	--	--	--

2	2213 EBOTN 2213 OTMRP 2213 BMFPT	<p>Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері*</p> <p>Кредит көлемі: 8</p> <p>Пререквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ет және балық өнімдерінің технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе* (Сүт өнімдерінің технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе**, Қоғамдық тамақтану технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе ***) Оқу тәжірибесі <p>Постреквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ет және балық өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері* (Сүт және сүт өнімдерінің қасиеті**, Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалатын өнімдерін өңдеудің физикалық әдісі***) Ет және балық өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері* (Сүт өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері**, Диеталық және емдік тамақтанудың ғылыми негіздері***) Ет және балық өнімдерін өндіру және сақтау технологиясы* (Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы**, Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы***) Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы* (Сары май және сүт консервілерін өндіру 	<p>Основы технологии мясного и рыбного производства*</p> <p>Объем в кредитах: 8</p> <p>Пререквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> Введение в технологию мясных и рыбных продуктов и физиологию питания* (Введение в технологию молочных продуктов и физиологию питания**, Введение в технологию общественного питания и физиологию питания ***) Учебная практика <p>Постреквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов* (Свойства молока и молочных продуктов**, Физические методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения***) Научные основы производства мясных и рыбных продуктов* (Научные основы производства молочных продуктов**, Научные основы диетического и лечебного питания***) Технология производства и хранения мясных и рыбных продуктов* (Технология цельномолочных продуктов**, Технология производства продуктов общественного питания***) Технология производства мясных и 	<p>Basics of the technology of meat and fish production*</p> <p>The volume of credits: 8</p> <p>Prerequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> Introduction to the technology of meat and fish products and nutritional physiology* (Introduction to the technology of dairy products and nutritional physiology**, Introduction to catering technology and nutritional physiology ***) Educational practice <p>Postrequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> Physical processing methods of meat and fish products* (Properties of milk and dairy products**, Physical methods of processing of catering and special appointment products***) Scientific basis of the production of meat and fish products* (Scientific basis of the production of dairy products**, Scientific basis of dietary and therapeutic nutrition***) Technology of production and storage of meat and fish products* (Technology of whole milk production**, Technology of public catering products production***) Technology of canned meat and fish production * (Technology of butter and canned milk production**, Service and maintenance in catering***) Sausage production technology*
---	--	--	--	--

		<p>технологиясы**, Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету***)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы* (Ірімшік өндіру технологиясы**, Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы***) • Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы* (Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы**, Әлем халықтарының асханасы***) • Өндірістік тәжірибесі 1 <p>Қысқаша сипаттамасы: Сыыр, шошқа, қой, құс ұшаларын бөлудің сызбасы мен принциптері. Еттің әртүрлілік сипаттамасы. Байланыстырғыш тіні ақуызының тамақтанудағы рөлі. Негізгі және жалпы қамтамасыз етілетін азық-түліктерді бөлу, сіңірісідендіру, майды сылу. Фаршты дайындау. Рецепттура туралы түсінік. Шприцтеу және формаға келтіру.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімдерін қолдану</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: техника ғылымдарының магистрі, аға оқытушысы Даутова А.А.</p>	<p>рыбных консервов* (Технология производства сливочного масла и молочных консервов**, Сервис и обслуживание в сфере общественного питания***)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технология производства колбасных изделий* (Технология производства сыров**, Технология продуктов общественного питания***) • Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания* (Технология детских и диетических молочных продуктов**, Кухня народов мира***) • Производственная практика 1 <p>Краткое описание: Принципы и схемы разделки туш говядины, свинины, баранины, птицы. Роль разделки, обвалки и жиловки. Сортная характеристика мяса. Роль соединительнотканых белков в питании. Основные и побочные продукты разделки, обвалки, жиловки. Приготовление фарша. Понятие о рецептуре. Шприцевание и формовка.</p> <p>Формируемые компетенции: применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности</p> <p>Составитель программы: магистр технических наук, старший преподаватель Даутова А.А.</p>	<p>(Cheese production technology**, Technology of public catering products***)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technology of production of meat products for children and dietary nutrition* (Technology of children and dietary milk products**, World cuisine***) • Production practice 1 <p>Short description: Principles and schemes for cutting carcasses of beef, pork, mutton, poultry. The role of cutting, deboning and trimming. Varietal characteristics of meat. The role of connective tissue proteins in nutrition. Basic and by-products of cutting, deboning, trimming. Preparation of forcemeat. The concept of the recipe. Syringing and molding.</p> <p>Molded competences: to apply knowledge of common methods of exposure to raw materials in professional activities</p> <p>Compiler of the program: master of technical sciences, senior lecturer Dautova A.A.</p>
--	--	--	--	--

2213 SOTN 2213 OTMP 2213 BDPT	<p>Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**</p> <p>Кредит көлемі: 8</p> <p>Пререквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ет және балық өнімдерінің технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе* (Сүт өнімдерінің технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе**, Қоғамдық тамақтану технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе ***) • Оқу тәжірибесі <p>Постреквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ет және балық өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері* (Сүт және сүт өнімдерінің қасиеті**, Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалатын өнімдерін өңдеудің физикалық әдісі***) • Ет және балық өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері* (Сүт өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері**, Дисталық және емдік тамақтанудың ғылыми негіздері***) • Ет және балық өнімдерін өндіру және сақтау технологиясы* (Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы**, Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы***) • Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы* (Сары май 	<p>Основы технологии молочного производства**</p> <p>Объем в кредитах: 8</p> <p>Пререквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Введение в технологию мясных и рыбных продуктов и физиологию питания* (Введение в технологию молочных продуктов и физиологию питания**, Введение в технологию общественного питания и физиологию питания ***) • Учебная практика <p>Постреквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов* (Свойства молока и молочных продуктов**, Физические методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения***) • Научные основы производства мясных и рыбных продуктов* (Научные основы производства молочных продуктов**, Научные основы диетического и лечебного питания***) • Технология производства и хранения мясных и рыбных продуктов* (Технология цельномолочных продуктов**, Технология производства продуктов общественного питания***) 	<p>Basics of the technology of dairy production**</p> <p>The volume of credits: 8</p> <p>Prerequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction to the technology of meat and fish products and nutritional physiology* (Introduction to the technology of dairy products and nutritional physiology**, Introduction to catering technology and nutritional physiology ***) • Educational practice <p>Postrequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Physical processing methods of meat and fish products* (Properties of milk and dairy products**, Physical methods of processing of catering and special appointment products***) • Scientific basis of the production of meat and fish products* (Scientific basis of the production of dairy products**, Scientific basis of dietary and therapeutic nutrition***) • Technology of production and storage of meat and fish products* (Technology of whole milk production**, Technology of public catering products production***) • Technology of canned meat and fish production * (Technology of butter and canned milk production**, Service and maintenance in catering***)
-------------------------------------	--	---	---

		<p>және сүт консервілерін өндіру технологиясы**, Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету***)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы* (Ірімшік өндіру технологиясы**, Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы***) • Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы* (Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы**, Әлем халықтарының асханасы***) • Өндірістік тәжірибесі 1 <p>Қысқаша сипаттамасы: Сүттің сапасына қойылатын талаптар. Сүттің технологиялық қасиеттеріне қойылатын факторлар. Сүт алуға қойылатын шарт. Сүтті біріншілік өңдеу. Сүттің бұзылуы. Сүтті өңдеудің мембраналық әдісі. Сепарирлеу. Нормализациялау. Гомогендеу. Сүтті жылумен өңдеу. Сүт микрофлорасын инактивациялаудың физикалық және химиялық әдістері.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Кәсіби қызметте шикізатқа эсер етудің жалпы әдістерін туралы білімдерін қолдану</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: техника ғылымдарының магистрі, аға оқытушысы Даутова А.А.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Технология производства мясных и рыбных консервов* (Технология производства сливочного масла и молочных консервов**, Сервис и обслуживание в сфере общественного питания***) • Технология производства колбасных изделий* (Технология производства сыров**, Технология продуктов общественного питания***) • Технология производства мясо-продуктов для детского и диетического питания* (Технология детских и диетических молочных продуктов**, Кухня народов мира***) • Производственная практика 1 <p>Краткое описание: Требования, предъявляемые к качеству молока. Факторы, влияющие на технологические свойства молока. Условия получения молока. Первичная обработка и транспортирование молока. Пороки молока. Мембранные методы обработки молока. Сепарирование. Нормализация. Гомогенизация. Тепловая обработка молока. Физические и химические способы инактивации микрофлоры.</p> <p>Формируемые компетенции: применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности</p> <p>Составитель программы: магистр технических наук, старший преподаватель Даутова А.А.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sausage production technology* (Cheese production technology**, Technology of public catering products***) • Technology of production of meat products for children and dietary nutrition* (Technology of children and dietary milk products**, World cuisine***) • Production practice 1 <p>Short description: Requirements for the quality of milk. Factors affecting the technological properties of milk. Conditions for obtaining milk. Primary processing and transportation of milk. Defects of milk. Membrane methods of milk processing. Separation. Normalization. Homogenization. Heat treatment of milk. Physical and chemical methods of inactivation of microflora.</p> <p>Molded competences: to apply knowledge of common methods of exposure to raw materials in professional activities</p> <p>Compiler of the program: master of technical sciences, senior lecturer Dautova A.A.</p>
--	--	--	--	---

	<p>2213 КТКОУ 2213 ОРРОР 2213 ОРСЕ</p>	<p>Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***</p> <p>Кредит көлемі: 8</p> <p>Пререквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ет және балық өнімдерінің технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе* (Сүт өнімдерінің технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе**, Қоғамдық тамақтану технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе ***) • Оқу тәжірибесі <p>Постреквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ет және балық өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері* (Сүт және сүт өнімдерінің қасиеті**, Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалатын өнімдерін өңдеудің физикалық әдісі***) • Ет және балық өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері* (Сүт өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері**, Диеталық және емдік тамақтанудың ғылыми негіздері***) • Ет және балық өнімдерін өндіру және сақтау технологиясы* (Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы**, Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы***) • Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы* (Сары май және сүт консервілерін өндіру 	<p>Организация производства на предприятиях общественного питания***</p> <p>Объем в кредитах: 8</p> <p>Пререквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Введение в технологию мясных и рыбных продуктов и физиологию питания* (Введение в технологию молочных продуктов и физиологию питания**, Введение в технологию общественного питания и физиологию питания ***) • Учебная практика/ <p>Постреквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов* (Свойства молока и молочных продуктов**, Физические методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения***) • Научные основы производства мясных и рыбных продуктов* (Научные основы производства молочных продуктов**, Научные основы диетического и лечебного питания***) • Технология производства и хранения мясных и рыбных продуктов* (Технология цельномолочных продуктов**, Технология производства продуктов общественного питания***) • Технология производства мясных и 	<p>Organization of production at catering establishments***</p> <p>The volume of credits: 8</p> <p>Prerequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introduction to the technology of meat and fish products and nutritional physiology* (Introduction to the technology of dairy products and nutritional physiology**, Introduction to catering technology and nutritional physiology ***) • Educational practice <p>Postrequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Physical processing methods of meat and fish products* (Properties of milk and dairy products**, Physical methods of processing of catering and special appointment products***) • Scientific basis of the production of meat and fish products* (Scientific basis of the production of dairy products**, Scientific basis of dietary and therapeutic nutrition***) • Technology of production and storage of meat and fish products* (Technology of whole milk production**, Technology of public catering products production***) • Technology of canned meat and fish production * (Technology of butter and canned milk production**, Service and maintenance in catering***) • Sausage production technology*
--	--	--	---	---

		<p>технологиясы**, Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету***)</p> <ul style="list-style-type: none"> Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы* (Ірімшік өндіру технологиясы**, Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы***) Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы* (Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы**, Әлем халықтарының асханасы***) Өндірістік тәжірибесі I <p>Қысқаша сипаттамасы: Өндірісті ұйымдастыру негіздері, кәсіпорынның типтері оқып үйрену. Өндірісті ұйымдастырудың спецификалық процестерін зерттеу тамақтандыру кәсіпорындарының әртүрлі типтерінде өндірісті ұйымдастыру мәселелерін, жабдықтауды ұйымдастырудың заманауи талаптарын оқып үйрену. Шикізат пен жартылай фабрикаттарды орналастыру және сақтау шарттары.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Кәсіби қызметте шикізатқа әсер студия жалпы әдістерін туралы білімдерін қолдану</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: техника ғылымдарының магистрі, аға</p>	<p>рыбных консервов* (Технология производства сливочного масла и молочных консервов**, Сервис и обслуживание в сфере общественного питания***)</p> <ul style="list-style-type: none"> Технология производства колбасных изделий* (Технология производства сыров**, Технология продуктов общественного питания***) Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания* (Технология детских и диетических молочных продуктов**, Кухня народов мира***) Производственная практика I <p>Краткое описание: Изучение основ организации производства, типов предприятия. Изучение специфических процессов организации производства изучение вопросов организации производства в различных типах предприятий питания, современных требований к организации снабжения. Условия размещения и хранения сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Формируемые компетенции: применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности</p> <p>Составитель программы: магистр технических наук, старший преподаватель Даутова А.А.</p>	<p>(Cheese production technology**, Technology of public catering products***)</p> <ul style="list-style-type: none"> Technology of production of meat products for children and dietary nutrition* (Technology of children and dietary milk products**, World cuisine***) Production practice I <p>Short description Learning the basics of the organization of production, types of enterprises. The study of specific processes of production organization study of the organization of production in various types of catering enterprises, modern requirements for the organization of supply. Conditions of placement and storage of raw materials and semi-finished products.</p> <p>Molded competences: to apply knowledge of common methods of exposure to raw materials in professional activities</p> <p>Compiler of the program: master of technical sciences, senior lecturer Dautova A.A.</p>
--	--	---	--	--

		оқытушысы Даутова А.А.		
3	2214 EBOOFA 2214 FMOMRP 2214 PhPMMFP	<p>Ет және балық өнімдерін өңдеудің физикалық әдісі*</p> <p>Несие саны: 4</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> «Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері *» («Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**», «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***») <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Ет және балық өнімдерін өндіру және сақтау технологиясы* (Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы**, Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы***) Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы* (Сары май және сүт консервілерін өндіру технологиясы**, Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету***) Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы* (Ірімшік өндіру технологиясы**, Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы***) Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы* (Балалар және диеталық сүт өнімдерінің 	<p>Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов*</p> <p>Объем в кредитах: 4</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> «Основы технологии мясного и рыбного производства*» («Основы технологии молочного производства**», «Организация производства на предприятиях общественного питания***»). <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Технология производства и хранения мясных и рыбных продуктов* (Технология цельномолочных продуктов**, Технология производства продуктов общественного питания***) Технология производства мясных и рыбных консервов* (Технология производства сливочного масла и молочных консервов**, Сервис и обслуживание в сфере общественного питания***) Технология производства колбасных изделий* (Технология производства сыров**, Технология продуктов общественного питания***) Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания* (Технология детских и диетических молочных про- 	<p>Physical processing methods of meat and fish products*</p> <p>The amount of credits: 4</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> «Basics of meat and fish production technology*» («Basics of the technology of dairy production**», «Organization of production at catering establishments***») <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Technology of production and storage of meat and fish products* (Technology of whole milk production**, Technology of public catering products production***) Technology of canned meat and fish production* (Technology of butter and canned milk production**, Service and maintenance in catering***) Sausage production technology* (Cheese production technology**, Technology of public catering products***) Technology of production of meat products for children and dietary nutrition* (Technology of children and dietary milk products**, World cuisine***)

	<p>технологиясы**, Әлем халықтарының асханасы***)</p> <p>Қысқаша сипаттамасы: Шикізатты сүзудің, біртекті емес жүйелерді бөлу, сорттау, қысыммен ұнтақтау, араластырудың физикалық әдістері. Тамақ өнімдерін өңдеудегі электрофизикалық әдістер: әдістер сипаттамасы, инфрақызыл сәулесмен тамақ өнімдерін өңдеу, тамақ өнімдерін өңдеудегі жоғары жиілікті әдістер, тамақ өнімдерін өңдеудегі электроконтакттілі әдістер, электростатикалық өрісте өңдеу, электрофлотация.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімдерін қолдану</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. Касымов С.К.</p>	<p>дуктов**, Кухня народов мира***)</p> <p>Краткое описание: Физические методы обработки сырья, измельчение, сортирование, обработка давлением, перемешивание, разделение неоднородных систем, осаждение, фильтрация. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов: характеристика методов, обработка пищевых продуктов инфракрасным излучением, СВЧ-обработка пищевых продуктов, высокочастотный метод обработки пищевых продуктов, электроконтактные методы обработки пищевых продуктов, обработка в электростатическом поле, электрофлотация.</p> <p>Формируемые компетенции: применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц. профессора Касымов С.К.</p>	<p>Short description: Physical methods of processing raw material, crushing, screening, pressure treatment, mixing, separation of heterogeneous systems, sedimentation, filtration. Electrophysical methods of food processing: characterization methods, processing food with infrared radiation, microwave food processing, high-frequency method of food processing, electrical-treatments of food processing in an electrostatic field, electroflotation.</p> <p>Molded competences: To apply knowledge of general methods of exposure to raw materials in professional activities</p> <p>Compiler of the program: c.t.s., acting associated professor Kassymov S.K.</p>
<p>2214 SSOK 2214 SMMP 2214 PMDP</p>	<p>Сүт және сүт өнімдерінің қасиеті**</p> <p>Несие саны: 4</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> «Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері *» («Сүт өндірісіндегі технологияның 	<p>Свойства молока и молочных продуктов**</p> <p>Объем в кредитах: 4</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> «Основы технологии мясного и рыбного производства*» («Основы технологии молочного производства**», «Организация 	<p>Properties of milk and milk products**</p> <p>The amount of credits: 4</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> «Basics of meat and fish production technology*» («Basics of the technology of dairy production**», «Or-

		<p>негіздері**», «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***»)</p> <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ет және балық өнімдерін өндіру және сақтау технологиясы* (Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы**, Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы***) • Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы* (Сары май және сүт консервілерін өндіру технологиясы**, Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету***) • Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы* (Ірімшік өндіру технологиясы**, Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы***) • Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы* (Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы**, Әлем халықтарының асханасы***) <p>Қысқаша сипаттамасы: Сүт, май, ірімшік, балмұздақ, сүтқышқылды өнімдер, құрғақ және қоюландырылған сүт өнімдерінің химиялық құрамы. Сүт өнімдерінің қышқылдығы, тығыздығы, құрылымдық-механикалық көрсеткіштері. Сүт және сүт өнімдерінің жылуфизикалық қасиеттері (жылусиымдылығы, температура өткізгіштігі). Сүт және сүт өнімдерінің микрофлорасы (жалпы</p>	<p>производства на предприятиях общественного питания***»).</p> <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технология производства и хранения мясных и рыбных продуктов* (Технология цельномолочных продуктов**, Технология производства продуктов общественного питания***) • Технология производства мясных и рыбных консервов* (Технология производства сливочного масла и молочных консервов**, Сервис и обслуживание в сфере общественного питания***) • Технология производства колбасных изделий* (Технология производства сыров**, Технология продуктов общественного питания***) • Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания* (Технология детских и диетических молочных продуктов**, Кухня народов мира***) <p>Краткое описание: Химический состав молока, масла, сыров, мороженого, кисломолочных продуктов, сухих и сгущенных молочных продуктов. Кислотность, плотность, структурно – механические показатели молочных продуктов. Теплофизические свойства молока и молочных продуктов (теплоемкость, температуропроводность). Микрофлора молока и молочных продуктов (общее микробное число, мезо-</p>	<p>ganization of production at catering establishments***»)</p> <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technology of production and storage of meat and fish products* (Technology of whole milk production**, Technology of public catering products production***) • Technology of canned meat and fish production* (Technology of butter and canned milk production**, Service and maintenance in catering***) • Sausage production technology* (Cheese production technology**, Technology of public catering products***) • Technology of production of meat products for children and dietary nutrition* (Technology of children and dietary milk products**, World cuisine***) <p>Short description: The chemical composition of milk, butter, cheese, ice cream, dairy products, dry and condensed milk products. Acidity, density, structural - mechanical parameters of dairy products. Thermophysical properties of milk and milk products (specific heat, thermal diffusivity). Microflora of milk and dairy products (total bacterial count, mesophilic, thermophilic bacillus,</p>
--	--	---	---	--

	<p>микробтық сан, мезофильді, термофильді таяқшалар, лактобактерия, бифидобактерия).</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімдерін қолдану</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. Нургазезова А.Н.</p>	<p>фильныс, термофильныс палочки, лакто-бактерии, бифидобактерии)..</p> <p>Формируемые компетенции: Применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц. профессора Нургазезова А.Н.</p>	<p>lactobacillus, bifidobacterium).</p> <p>Molded competences: To apply knowledge of general methods of exposure to raw materials in professional activities</p> <p>Compiler of the program: c.t.s., acting associated professor A.N. Nurgazezova</p>
2214 KTATOOFA 2214 FMOPOPSN 2214 PhMPCSAP	<p>Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалатын өнімдерін өндеудің физикалық әдісі***</p> <p>Несие саны: 4</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> «Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері *» («Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**»), «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***») <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Ет және балық өнімдерін өндіру және сақтау технологиясы* (Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы**, Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы***) Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы* (Сары май және сүт консервілерін өндіру технологиясы**, Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис 	<p>Физические методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения***</p> <p>Объем в кредитах: 4</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> «Основы технологии мясного и рыбного производства*» («Основы технологии молочного производства**», «Организация производства на предприятиях общественного питания***»). <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Технология производства и хранения мясных и рыбных продуктов* (Технология цельномолочных продуктов**, Технология производства продуктов общественного питания***) Технология производства мясных и рыбных консервов* (Технология производства сливочного масла и молочных консервов**, Сервис и 	<p>Physical methods of processing of public alimentation and special appointment products***</p> <p>The amount of credits: 4</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> «Basics of meat and fish production technology*» («Basics of the technology of dairy production**», «Organization of production at catering establishments***») <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Technology of production and storage of meat and fish products* (Technology of whole milk production**, Technology of public catering products production***) Technology of canned meat and fish production* (Technology of butter and canned milk production**, Service and maintenance in catering***) Sausage production technology*

		<p>және қызмет көрсету***)</p> <ul style="list-style-type: none"> Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы* (Ірімшік өндіру технологиясы**, Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы***) Балалар және диеталық тамақтануға арналған өнімдерін өндіру технологиясы* (Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы**, Әлем халықтарының асханасы***) <p>Қысқаша сипаттамасы: Шикізатты сүзудің, біртекті емес жүйелерді бөлу, сорттау, қысыммен ұнтақтау, араластырудың физикалық әдістері. Қоғамдық тамақтанудағы өнімдерін өңдеудегі электрофизикалық әдістер: әдістер сипаттамасы, инфрақызыл сәулесмен тамақ өнімдерін өңдеу, тамақ өнімдерін өңдеудегі жоғары жиілікті әдістер, тамақ өнімдерін өңдеудегі электроконтакттілі әдістер, электростатикалық өрісте өңдеу, электрофлотация..</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімдерін қолдану</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. Касымов С.К.</p>	<p>обслуживание в сфере общественного питания***)</p> <ul style="list-style-type: none"> Технология производства колбасных изделий* (Технология производства сыров**, Технология продуктов общественного питания***) Технология производства мясо-продуктов для детского и диетического питания* (Технология детских и диетических молочных продуктов**, Кухня народов мира***) <p>Краткое описание: Физические методы обработки сырья, измельчение, сортирование, обработка давлением, перемешивание, разделение неоднородных систем, осаждение, фильтрация. Электрофизические методы обработки продуктов общественного питания: характеристика методов, обработка пищевых продуктов инфракрасным излучением, СВЧ-обработка пищевых продуктов, высокочастотный метод обработки пищевых продуктов, электрофлотация.</p> <p>Формируемые компетенции: Применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц. профессора Касымов С.К.</p>	<p>(Cheese production technology**, Technology of public catering products***)</p> <ul style="list-style-type: none"> Technology of production of meat products for children and dietary nutrition* (Technology of children and dietary milk products**, World cuisine***) <p>Short description: Physical methods of processing raw material, crushing, screening, pressure treatment, mixing, separation of heterogeneous systems, sedimentation, filtration. Electrophysical methods of catering products processing: characterization methods, processing food with infrared radiation, microwave food processing, high-frequency treatment method of food, electrical contact techniques, processing in an electrostatic field, electroflotation.</p> <p>Molded competences: To apply knowledge of general methods of exposure to raw materials in professional activities</p> <p>Compiler of the program: c.t.s., acting associated professor Kassymov S.K.</p>
4	2215 ATOT 2215 TPT 2215 CRFP	<p>Азық-түлік өнімдерінің тауартануы</p> <p>Кредит көлемі: 4</p>	<p>Товароведение продовольственных товаров</p> <p>Объем в кредитах: 4</p>	<p>Commodity research of food products</p> <p>The volume of credits:4</p>

	<p>Пререквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none">• Биохимия <p>Постреквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none">• Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау (Тамақ өнімдерінің сапасын зерттеу әдістері, Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі және сапасы)• Тамақ өндірістердің жалпы технологиясы <p>Қысқаша сипаттамасы: Development and implementation of measures for the formation and preservation of the quality and safety of raw materials, semi-finished products, finished products and food products in the food industry. Application of methods for analyzing consumer properties and assessing the quality of food products.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., асоц профессорының м.а. Смольникова Ф.Х.</p>	<p>Пререквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none">• Биохимия <p>Постреквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none">• Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов (Методы исследования качества пищевой продукции, Безопасность и качество пищевых продуктов)• Общая технология пищевых производств <p>Краткое описание: Разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности. Применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров</p> <p>Формируемые компетенции: Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании Составитель программы: к.т.н., и.о. асоц профессора Смольникова Ф.Х.</p>	<p>Prerequisites:</p> <ul style="list-style-type: none">• Biochemistry <p>Postrequisites:</p> <ul style="list-style-type: none">• Control and assessment of the quality of raw materials and food products (Methods of research food products quality, Safety and quality of food)• General technology of food production <p>Short description: Development and implementation of measures for the formation and preservation of the quality and safety of raw materials, semi-finished products, finished products and food products in the food industry. Application of methods for analyzing consumer properties and assessing the quality of food products.</p> <p>Molded competences: To ensure the production of high-quality food products in accordance with the requirements of regulatory documents and modern nutrition science</p> <p>Compiler of the program: c.t.s., acting associate professor Smolnikova F.Kh.</p>
2215 AOT 2215 TZT 2215 CRGP	<p>Астық өнімдерінің тауартануы</p> <p>Кредит көлемі: 4</p>	<p>Товароведение зерномучных товаров</p> <p>Объем в кредитах: 4</p>	<p>Commodity research of grain products</p> <p>The volume of credits: 4</p>

	<p>Пререквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none">• Биохимия <p>Постреквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none">• Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау (Тамақ өнімдерінің сапасын зерттеу әдістері, Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі және сапасы)• Тамақ өндірістердің жалпы технологиясы <p>Қысқаша сипаттамасы: Астық өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарында шикізаттың, жартылай фабрикаттардың, дайын өнімдер мен өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін қалыптастыру және сақтау жөніндегі іс-шараларды әзірлеу және іске асыру. Астық өнімдерінің тұтынушылық қасиеттерін талдау және сапасын бағалау әдістерін қолдану.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц профессорының м.а. Смольникова Ф.Х.</p>	<p>Пререквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none">• Биохимия <p>Постреквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none">• Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов (Методы исследования качества пищевой продукции, Безопасность и качество пищевых продуктов)• Общая технология пищевых производств <p>Краткое описание: Разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и продуктов на предприятиях зерноперерабатывающей промышленности. Применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества зерномучных товаров.</p> <p>Формируемые компетенции: Обеспечивать производство высококачественной зерномучной продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц профессора Смольникова Ф.Х.</p>	<p>Prerequisites:</p> <ul style="list-style-type: none">• Biochemistry <p>Postrequisites:</p> <ul style="list-style-type: none">• Control and assessment of the quality of raw materials and food products (Methods of research food products quality, Safety and quality of food)• General technology of food production <p>Short description: Development and implementation of measures for the formation and preservation of the quality and safety of raw materials, semi-finished products, finished products and products at the enterprises of the grain processing industry. Application of methods for analyzing consumer properties and assessing the quality of grain products.</p> <p>Molded competences: To ensure the production of high-quality food products in accordance with the requirements of regulatory documents and modern nutrition science</p> <p>Compiler of the program: c.t.s., acting associate professor Smolnikova F.Kh.</p>
2215 TOTTN 2215 TOTPP 2215 ThBFT	Тамақ өнімдері технологияларының теоретикалық негіздері	Теоретические основы технологий пищевых продуктов	Theoretical bases of food technologies

		<p>Кредит көлемі: 4</p> <p>Пререквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> Биохимия <p>Постреквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау (Тамақ өнімдерінің сапасын зерттеу әдістері, Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі және сапасы) Тамақ өндірістердің жалпы технологиясы <p>Қысқаша сипаттамасы: "Азық-түлік өнімдері технологияларының теориялық негіздері" курсының оқу пәні тағамдық өнімдер өндірісінде қолданылатын жануар және өсімдік шикізаты, оның қасиеттері, сапасы және қауіпсіздігі, сондай-ақ оны өңдеу, сақтау және қайта өңдеу әдістері мен процестері болып табылады.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц профессорының м.а. Смольникова Ф.Х.</p>	<p>Объем в кредитах: 4</p> <p>Пререквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> Биохимия <p>Постреквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов (Методы исследования качества пищевой продукции, Безопасность и качество пищевых продуктов) Общая технология пищевых производств <p>Краткое описание: Предметом изучения курса «Теоретические основы технологий пищевых продуктов» являются сырье животного и растительного происхождения, используемое в производстве пищевых продуктов, его свойства, качество и безопасность, а также приемы и процессы его обработки, хранения и переработки в пищевых производствах.</p> <p>Формируемые компетенции: Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц профессора Смольникова Ф.Х.</p>	<p>The volume of credits: 4</p> <p>Prerequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> Biochemistry <p>Postrequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> Control and assessment of the quality of raw materials and food products (Methods of research food products quality, Safety and quality of food) General technology of food production <p>Short description: The subject of study of the course "Theoretical Foundations of Food Technology" is raw materials of animal and vegetable origin used in food production, its properties, quality and safety, as well as the methods and processes of its processing, storage and processing in food production.</p> <p>Molded competences: To ensure the production of high-quality food products in accordance with the requirements of regulatory documents and modern nutrition science</p> <p>Compiler of the program: c.t.s., acting associate professor Smolnikova F.Kh.</p>
5	3216 EBOOGN 3216 NOPMRP	Ет және балық өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	Scientific basis of the production of meat and fish products

	3216 SBPMFP	<p>(Курстық жұмыс)</p> <p>Несие саны: 7</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> «Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері *» <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы <p>Қысқаша сипаттамасы: Отандық ет және балық өнеркәсібінің қазіргі жағдайы мен даму перспективасына қатысты мәселелер, жана тамақ өнімдерін әзірлеу саласындағы негізгі тұжырымдамалар қарастырылуы жүргізіледі. Ет және балық өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері туралы мәліметтер.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц профессорының м.а. Смольникова Ф.Х.</p>	<p>(Курсовая работа)</p> <p>Объем в кредитах: 7</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> «Основы технологии мясного и рыбного производства*» <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Технология производства функциональных пищевых продуктов <p>Краткое описание: Рассматриваются вопросы, касающиеся современного состояния и перспектив развития отечественной мясной и рыбной промышленности, основные концепции в области разработки новых продуктов питания. Сведения о научных основах производства мясных и рыбных продуктов.</p> <p>Формируемые компетенции: Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц профессора Смольникова Ф.Х.</p>	<p>(Course work)</p> <p>The volume of credits: 7</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> «Basics of meat and fish production technology*» <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Technology of functional foods production <p>Short description: The issues concerning the current state and prospects of development of the domestic meat and fish industry, the main concepts in the field of the development of new food products are considered. Information about the scientific bases of the production of meat and fish products.</p> <p>Molded competences: To ensure the production of high-quality food products in accordance with the requirements of regulatory documents and modern nutrition science</p> <p>Compiler of the program: c.t.s., acting associate professor Smolnikova F.Kh.</p>
	3216 SOOGN 3216 NOPMP 3216 SBPDP	<p>Сүт өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері** (Курстық жұмыс)</p> <p>Несие саны: 7</p> <p>Пререквизиттер</p>	<p>Научные основы производства молочных продуктов** (Курсовая работа)</p> <p>Объем в кредитах: 7</p> <p>Пререквизиты</p>	<p>Scientific basis of the production of dairy products** (Course work)</p> <p>The volume of credits: 7</p> <p>Prerequisites</p>

	<ul style="list-style-type: none"> «Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері** <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы <p>Қысқаша сипаттамасы: Отандық сүт өнеркәсібінің қазіргі жағдайы мен даму перспективасына қатысты мәселелер, жаңа тамақ өнімдерін әзірлеу саласындағы негізгі тұжырымдамаларын қарастырылуы жүргізіледі. Сүт өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері туралы мәліметтер. Ғылыми зерттеу жұмыстарының кезеңдері.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., асоц профессорының м.а. Смольникова Ф.Х.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Основы технологии молочного производства** <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Технология производства функциональных пищевых продуктов <p>Краткое описание: Рассматриваются вопросы, касающиеся современного состояния и перспектив развития отечественной молочной промышленности, основные концепции в области разработки новых продуктов питания. Сведения о научных основах производства молочных продуктов. Изучение этапов научно-исследовательской работы.</p> <p>Формируемые компетенции: Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. асоц профессора Смольникова Ф.Х.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Basics of the technology of dairy production** <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Technology of functional foods production <p>Short description: The issues concerning the current state and prospects of development of the dairy industry, the main concepts in the field of the development of new food products are considered. Information about the scientific bases of the production of dairy products. A study of the stages of research</p> <p>Molded competences: To ensure the production of high-quality food products in accordance with the requirements of regulatory documents and modern nutrition science</p> <p>Compiler of the program: c.t.s., acting associate professor Smolnikova F.Kh.</p>
3216 DETGN 3216 NODLP 3216 SBDThN	<p>Диеталық және емдік тамақтанудың ғылыми негіздері*** (Курстық жұмыс)</p> <p>Кредит көлемі: 7</p> <p>Пререквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру*** 	<p>Научные основы диетического и лечебного питания*** (Курсовая работа)</p> <p>Объем в кредитах: 7</p> <p>Пререквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> Организация производства на предприятиях общественного питания*** 	<p>Scientific basis of dietary and therapeutic nutrition*** (Course work)</p> <p>The volume of credits: 7</p> <p>Prerequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> Organization of production at catering establishments***

		<p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> • Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы <p>Қысқаша сипаттамасы: Емдік тамактануды белгілеу және мақсаты, тамақ өнімдерінің жіктелуі (ет, сүт, май, балық өнімдері, кондитер өнімдері, жеміс, көкөніс), негізгі топтағы заттардың тағамдық және биологиялық құндылығы. Ғылыми зерттеу жұмыстарының кезеңдері – ақпараттарды жинақтау және талдау. Жұмысшы гипо-тезаны және тәжірибе жасау тәсілдерін ойластыру.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Нормативтік құжаттардың және тамактану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц профессорының м.а. Смольникова Ф.Х.</p>	<p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Технология производства функциональных пищевых продуктов <p>Краткое описание: Изучение назначения лечебного питания, классификация пищевых продуктов (молочные, мясные, жиры, кондитерские изделия, рыбные, овощи и фрукты), пищевая и биологическая ценность основных групп веществ. Изучение этапов НИР – сбор и анализ информации, разработка рабочей гипотезы</p> <p>Формируемые компетенции: Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц профессора Смольникова Ф.Х.</p>	<p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Technology of functional foods production <p>Short description: The study purpose of clinical nutrition, classification of food products (milk, meat, fats, confectionery, fish, vegetables and fruits), food and biological value of the main groups of substances. A study of the stages of research - collecting and analyzing information, developing a working hypothesis</p> <p>Molded competences: To ensure the production of high-quality food products in accordance with the requirements of regulatory documents and modern nutrition science</p> <p>Compiler of the program: c.t.s., acting associate professor Smolnikova F.Kh.</p>
6	3217 EBOTZh 3217 TOMRP 3217 TEMFI	<p>Ет және балық өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары* (Курстық жоба)</p> <p>Несие саны: 5</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> • Инженерлік графика <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ет өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау («Сүт өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау»), 	<p>Технологическое оборудование мясной и рыбной промышленности* (Курсовой проект)</p> <p>Объем в кредитах: 5</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Инженерная графика <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проектирование предприятий мясной промышленности («Проектирование предприятий молочной 	<p>Technological equipment of meat and fish industry* (Course project)</p> <p>The volume of credits: 5</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Engineering Graphics <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Designing of the enterprises of meat industry («Designing of the enterprises of milk industry»),

	<p>«Қоғамдық өнеркәсібінің жобалау») тамақтану кәсіпорындарды</p> <p>Қысқаша сипаттамасы: Бұл курста ет және балық өнеркәсібі кәсіпорындарында қолданылатын жабдықтардың негізгі түрлері қарастырылады. Саланың қазіргі заманғы технологиясының негіздері, жабдықтарды жіктеу, бөлуге, сұрыптауға, сепарациялауға, кесуге, қалыптауға және т. б. арналған жабдықтар, жабдықтарды техникалық жетілдіру мәселелері мен үрдістері, механикалық жабдықтарға қойылатын негізгі талаптар және пайдаланудың жалпы мәселелері.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Техникалық және кәсіптік шеберлік негіздерін меңгеру кезінде жалпы инженерлік дайындықты қолдану</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., доцент – Кабулов Б.Б.</p>	<p>промышленности», «Проектирование предприятий общественного питания»)</p> <p>Краткое описание В данном курсе рассматриваются основные виды оборудования, применяемые на предприятиях мясной и рыбной промышленности. Основы современной технологии отрасли, классификация оборудования, оборудование для разделения, сортирования, сепарирования, резания, формования и т.д., проблемы и тенденции технического совершенствования оборудования, основные требования к механическому оборудованию и общие вопросы эксплуатации.</p> <p>Формируемые компетенции: Применять общинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства Составитель программы: к.т.н., доцент – Кабулов Б.Б.</p>	<p>«Designing of catering enterprises»)</p> <p>Short description: This course covers the main types of equipment used in the meat and fish industry. Fundamentals of modern technology industry, equipment classification, equipment for separation, sorting, separation, cutting, molding, etc., problems and trends in technical improvement of equipment, basic requirements for mechanical equipment and general operational issues.</p> <p>Molded competences: To apply general engineering training in mastering the basics of technical and professional skills</p> <p>Compiler of the program:Candidate of Technical Sciences, docent - Kabulov B. B.</p>
3217 SOTZh 3217 TOMP 3217 TEDI	<p>Сүт өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары** (Курстық жоба)</p> <p>Несие саны: 5</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none">Инженерлік графика <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none">Ет өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау («Сүт өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау»),	<p>Технологическое оборудование молочной промышленности** (Курсовой проект)</p> <p>Объем в кредитах: 5</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none">Инженерная графика <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none">Проектирование предприятий мясной промышленности («Проектирование предприятий молочной	<p>Technological equipment of dairy industry** (Course project)</p> <p>The volume of credits: 5</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none">Engineering Graphics <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none">Designing of the enterprises of meat industry («Designing of the enterprises of milk industry»,

	<p>«Қоғамдық тамақтану өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау»)</p> <p>Қысқаша сипаттамасы: Бұл курста сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында қолданылатын жабдықтардың негізгі түрлері қарастырылады. Саланың қазіргі заманғы технологиясының негіздері, жабдықтарды жіктеу, бөлуге, сұрыптауға, сепарациялауға, кесуге, қалыптауға және т. б. арналған жабдықтар, жабдықтарды техникалық жетілдіру мәселелері мен үрдістері, механикалық жабдықтарға қойылатын негізгі талаптар және пайдаланудың жалпы мәселелері.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Техникалық және кәсіптік шеберлік негіздерін меңгеру кезінде жалпы инженерлік дайындықты қолдану</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., доцент – Кабулов Б.Б.</p>	<p>промышленности», «Проектирование предприятий общественного питания»)</p> <p>Краткое описание В данном курсе рассматриваются основные виды оборудования, применяемые на предприятиях молочной промышленности. Основы современной технологии отрасли, классификация оборудования, оборудование для разделения, сортирования, сепарирования, резания, формования и т.д., проблемы и тенденции технического совершенствования оборудования, основные требования к механическому оборудованию и общие вопросы эксплуатации.</p> <p>Формируемые компетенции: Применять общинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства</p> <p>Составитель программы: к.т.н., доцент – Кабулов Б.Б.</p>	<p>«Designing of catering enterprises»)</p> <p>Short description: This course covers the main types of equipment used in the dairy industry. Fundamentals of modern technology industry, equipment classification, equipment for separation, sorting, separation, cutting, molding, etc., problems and trends in technical improvement of equipment, basic requirements for mechanical equipment and general operational issues.</p> <p>Molded competences: To apply general engineering training in mastering the basics of technical and professional skills</p> <p>Compiler of the program: Candidate of Technical Sciences, docent - Kabulov B. B.</p>
3217 KTKTZh 3217 TOPOP 3217 TECE	<p>Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары*** (Курстық жоба)</p> <p>Несие саны: 5</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Инженерлік графика <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Ет өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау («Сүт өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау», 	<p>Технологическое оборудование предприятий общественного питания*** (Курсовой проект)</p> <p>Объем в кредитах: 5</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Инженерная графика <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Проектирование предприятий мясной промышленности («Проектирование предприятий молочной 	<p>Technological equipment of catering enterprises*** (Course project)</p> <p>The volume of credits: 5</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Engineering Graphics <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Designing of the enterprises of meat industry («Designing of the enterprises of milk industry».

		<p>«Қоғамдық тамақтану өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау»)</p> <p>Қысқаша сипаттамасы: Бұл курста қоғамдық тамақтану өнеркәсібі кәсіпорындарында қолданылатын жабдықтардың негізгі түрлері қарастырылады. Саланың қазіргі заманғы технологиясының негіздері, жабдықтарды жіктеу, бөлуге, сұрыптауға, сепарациялауға, кесуге, қалыптауға және т. б. арналған жабдықтар, жабдықтарды техникалық жетілдіру мәселелері мен үрдістері, механикалық жабдықтарға қойылатын негізгі талаптар және пайдаланудың жалпы мәселелері.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Техникалық және кәсіптік шеберлік негіздерін меңгеру кезінде жалпы инженерлік дайындықты қолдану</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., доцент – Кабулов Б.Б.</p>	<p>промышленности», «Проектирование предприятий общественного питания»)</p> <p>Краткое описание В данном курсе рассматриваются основные виды оборудования, применяемые на предприятиях общественного питания. Основы современной технологии отрасли, классификация оборудования, оборудование для разделения, сортирования, сепарирования, резания, формования и т.д., проблемы и тенденции технического совершенствования оборудования, основные требования к механическому оборудованию и общие вопросы эксплуатации.</p> <p>Формируемые компетенции: Применять общинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства</p> <p>Составитель программы: к.т.н., доцент – Кабулов Б.Б.</p>	<p>«Designing of catering enterprises»)</p> <p>Short description: This course covers the main types of equipment used in catering. Fundamentals of modern technology industry, equipment classification, equipment for separation, sorting, separation, cutting, molding, etc., problems and trends in technical improvement of equipment, basic requirements for mechanical equipment and general operational issues.</p> <p>Molded competences: To apply general engineering training in mastering the basics of technical and professional skills</p> <p>Compiler of the program: Candidate of Technical Sciences, docent - Kabulov B. B.</p>
7	3218 EBOOST 3218 TPHMRP 3218 TPSMFP	<p>Ет және балық өнімдерін өндіру және сақтау технологиясы*</p> <p>Кредит көлемі: 8</p> <p>Пререквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> «Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері *» Ет және балық өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері * <p>Постреквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ет және балық өнеркәсібі кәсіпорындарында технологиялық 	<p>Технология производства и хранения мясных и рыбных продуктов*</p> <p>Объем в кредитах: 8</p> <p>Пререквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> «Основы технологии мясного и рыбного производства*» Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов* <p>Постреквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> Технологическая отчетность на предприятиях мясной и рыбной 	<p>Technology of production and storage of meat and fish products*</p> <p>The volume of credits: 8</p> <p>Prerequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> «Basics of meat and fish production technology*» Physical processing methods of meat and fish products* <p>Postrequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> Technological reporting at meat and fish industry enterprises*

	<p>есеп беру*</p> <p>Қысқаша сипаттамасы: Ет және балық өнімдерін өндіру мен сақтаудың заманауи тәсілдері. Субкриоскопиялық температурада сақтау. Тоңазытқыш-өңделген тамақ өнімдерінің сапалық көрсеткіштері. Тағам өнімдерін тұздаудың заманауи тәсілдері. Ет және балық өнімдерін кептіру. Тағам өнімдерін сақтау мерзімін ұзартудың заманауи әдістері. Азық-түлік өнімдерін ұзақ сақтауды қамтамасыз ету үшін заманауи орау материалдары.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. Нургазезова А.Н.</p>	<p>промышленности*</p> <p>Краткое описание: Современные способы производства и хранения мясных и рыбных продуктов. Хранение при субкриоскопических температурах. Качественные показатели холодно-обработанных пищевых продуктов. Современные способы посола пищевых продуктов. Сушка мясных и рыбных продуктов. Современные методы удлинения сроков хранения пищевых продуктов. Современные упаковочные материалы, для обеспечения длительного хранения пищевых продуктов.</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц. Профессора Нургазезова А.Н.</p>	<p>Short description: Modern methods of production and storage of meat and fish products. Storage at sub-cryoscopic temperatures. Quality indicators of refrigerated food products. Modern methods of salting food. Drying meat and fish products. Modern methods of lengthening the shelf life of food products. Modern packaging materials to ensure long-term storage of food.</p> <p>Molded competences: To organize the technological process of production at the enterprises of the food industry</p> <p>Compiler of the program: c.t.s., acting associated professor Nurgazezova A.N.</p>
3218 TSOT 3218 TCP 3218 TWMP	<p>Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы</p> <p>Несне саны 8</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> «Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**» Сүт және сүт өнімдерінің қасиеті ** <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында технологиялық есеп беру** <p>Қысқаша сипаттамасы: Сүт - сүт өндірісінің шикізаты ретінде. Ішетін сүт</p>	<p>Технология цельномолочных продуктов</p> <p>Объем в кредитах 8</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> «Основы технологии молочного производства**» Свойства молока и молочных продуктов ** <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Технологическая отчетность на предприятиях молочной промышленности** <p>Краткое описание: Молоко, как сырье молочного производства. Технология</p>	<p>Technology of whole milk production</p> <p>The amount of credits 8</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> «Basics of the technology of dairy production**» Properties of milk and dairy products** <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Technological reporting at dairy enterprises** <p>Short description: Milk as raw material for milk production. The technology of drinking</p>

	<p>технологиясы (витаминделген сүт, сүтті ішетін сусындар). Кілегейлі шырындар өндіру технологиясы. Сүт қышқылды өнімдер өндіру технологиясы (айран, простокваша, йогурт, қымыз, ұлттық сүтқышқылды сусындар). Ірімшік өндіру технологиясы. Ірімшікті өнімдер және дүмбілдер өндіру технологиясы</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. – Нургазезова А.Н.</p>	<p>питьевого молока (витаминизированное молоко, молочные питьевые напитки). Технология производства сливочных напитков. Тех-нология производства кисломолочных напит-ков (кефир, простокваша, йогурт, кумыз, национальные кисломолочные напитки). Технолгия производства творога. Технология производства творожных продуктов и полуфабрикатов</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц. профессора – Нургазезова А.Н.</p>	<p>milk (fortified milk, dairy drinking drinks). Technology of production of creamy drinks. Production Technology kislomochnyh drinks (kefir, sour milk, yoghurt, kumyz national drinks). Tehnology of cottage cheese production. Technology of production of cheese products and semi-finished products</p> <p>Molded competences: To organize the technological process of production at the enterprises of the food industry</p> <p>Compiler of the program: C.t.s.,acting assoc. professor- AN Nurgazczova</p>
3218 КТООТ 3218 ТРРОР 3218 ТРСРР	<p>Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы***</p> <p>Кредит көлемі: 8</p> <p>Пререквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***» Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалатын өнімдерін өндрудің физикалық әдісі*** <p>Постреквизиттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> Қоғамдық тамақтану орындарындағы есеп және есеп беру*** <p>Қысқаша сипаттамасы: Шикізаттың технологиялық қасиеттері, олардың химиялық құрамымен өзара байланысы және</p>	<p>Технология производства продуктов общественного питания***</p> <p>Объем в кредитах: 8</p> <p>Пререквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> «Организация производства на предприятиях общественного питания***» Физические методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения*** <p>Постреквизиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> Учет и отчетность на предприятиях общественного питания*** <p>Краткое описание: Технологические свойства сырья, их взаимосвязь с химическим составом и формированием новых</p>	<p>Technology of public catering products production***</p> <p>The volume of credits: 8</p> <p>Prerequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> «Organization of production at catering establishments***» Physical methods of processing of catering and special appointment products*** <p>Postrequisites:</p> <ul style="list-style-type: none"> Accounting for catering*** <p>Short description: Technological properties of raw materials, their relationship with chem-</p>

		<p>аспаздық өңдеу процесінде өнімдердің жаңа қасиеттерін қалыптастыру. Бірінші тағамдарды дайындаудың технологиялық процестері. Тұздықтар технологиясы. Жармалардан, бұршақ және макарон өнімдерінен тағам дайындау технологиясы. Балық және теңіз балық емес өнімдерінен тағамдардың технологиясы. Ет тағамдарын дайындау технологиясы.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. – Нургазезова А.Н.</p>	<p>свойств продуктов в процессе кулинарной обработки. Технологические процессы приготовления первых блюд. Технология соусов. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд из мяса.</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц. профессора – Нургазезова А.Н.</p>	<p>ical composition and formation of new properties of products in the process of cooking. Technological processes of cooking first courses. Technology sauces. Technology of cooking meals from cereals, legumes and pasta. Technology dishes from fish and non-fish seafood. Meat cooking technology.</p> <p>Molded competences: To organize the technological process of production at the enterprises of the food industry Compiler of the program: C.t.s., acting assoc. professor- AN Nurgazezova</p>
8	3219 ATOShSBB 3219 KOKSPP 3219 CAQRMFP	<p>Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау</p> <p>Несие саны 8</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Азық-түлік өнімдерінің тауартануы (Астық өнімдерінің тауартануы, Тамақ өнімдері технологияларының теоретикалық негіздері) <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: Кіріспе. Бақылау әдістері. Құрғақ заттарды және ылғалдылықты анықтау. Ақуызды анықтау, майларды, көмірсуларды, спиртті, күлді, минералдық қоспаларды және</p>	<p>Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов</p> <p>Объем в кредитах 8</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Товароведение продовольственных товаров (Товароведение зерномучных товаров, Теоретические основы технологий пищевых продуктов) <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена. <p>Краткое описание: Введение. Методы контроля. Определение сухих веществ и влажности. Определение белков. Определение жиров, углеводов, спирта, содержания золы, минеральных примесей и хлори-</p>	<p>Control and assessment of the quality of raw materials and food products</p> <p>The volume of credits 8</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Товароведение продовольственных товаров (Товароведение зерномучных товаров, Теоретические основы технологий пищевых продуктов) <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam. <p>Short description: An introduction. Control methods. Determination of solids and moisture. Determination of the proteins. Determination of fat, carbohydrates, alcohol, ash, mineral impurities and chloride, acidity,</p>

	<p>хлоридтерді, қышқылдылықты, С дәруменнің құрамын, бірінші және екінші тағамдардың және сусындардың сапасын анықтау.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. – Касымов С.К.</p>	<p>дов, кислотности, содержания витамина С, качества первых и вторых блюд и напитков.</p> <p>Формируемые компетенции: Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании.</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. асоц профессора – Касымов С.К.</p>	<p>vitamin C content, as first and second dishes and drinks</p> <p>Molded competences: To ensure the production of high-quality food products in accordance with the requirements of regulatory documents and modern nutrition science</p> <p>Compiler of the program: C.t.s.,acting assoc. professor- Kasymov SK</p>
3219 TOSZA 3219 MIKPP 3219 MRFPQ	<p>Тамақ өнімдерінің сапасын зерттеу әдістері</p> <p>Несие саны 8</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Азық-түлік өнімдерінің тауартануы (Астық өнімдерінің тауартануы, Тамақ өнімдері технологияларының теоретикалық негіздері) <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: тамақ өнімдерінің сапасын зерттеу әдістерінің классификациясы. Сенсорлық талдау. Физика- химиялық әдістер (белсенді, титрлік қышқылдықты анықтау, тұтқырлықты, температураны анықтау). Полярографиялық, рефрактометрлік, спектрометрлік әдістер. Фото- электрлік колориметрия, атомды-абсорбциялық спектрометрия, инверсионды,</p>	<p>Методы исследования качества пищевой продукции</p> <p>Объем в кредитах 8</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Товароведение продовольственных товаров (Товароведение зерномучных товаров, Теоретические основы технологий пищевых продуктов) <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена <p>Краткое описание: Классификация методов анализа качества пищевых продуктов. Сенсорный анализ. Физико- химические методы (определение активной, титруемой кислотности, определение вязкости, температуры). Полярографические, рефрактометрические, спектрометрические методы. Фото- электрическая колориметрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, инверсионная, вольтамперометрия, хрома-</p>	<p>Methods of research food products quality</p> <p>The volume of credits 8</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Товароведение продовольственных товаров (Товароведение зерномучных товаров, Теоретические основы технологий пищевых продуктов) <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam.. <p>Short description: Classification of methods for analyzing the quality of food. Sensory analysis. Physico-chemical methods (determination of active, titratable acidity, determination of viscosity, temperature). Polarographic, refractometric, spectrometric methods. Photoelectric colorimetry, atomic absorption spectrometry, inversion, voltammetry, chromatographic methods. Rheological methods. Processing of the</p>

	<p>вольтамперометрия, хроматографиялық зерттеу әдістері. Реологиялық зерттеу әдістері. Сараптамалық мәліметтерді өңдеу. Тамақ өнімдерінің сапасын микробиологиялық зерттеу әдісі</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. – Смольникова Ф.Х.</p>	<p>тографияческие методы исследования. Реологические методы исследования. Обработка экспериментальных данных. Микробиологические методы исследования качества пищевых продуктов.</p> <p>Формируемые компетенции: Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании. Составитель программы: к.т.н., и.о. асоц профессора – Смольникова Ф.Х.</p>	<p>experimental data. Microbiological methods for studying the quality of food.</p> <p>Molded competences: To ensure the production of high-quality food products in accordance with the requirements of regulatory documents and modern nutrition science.</p> <p>Compiler of the program: C.t.s., acting assoc professor - Smolnikova FH</p>
3219 TOKS 3219 BKPP 3219 SQF	<p>Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі және сапасы</p> <p>Несис саны 8</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Азық-түлік өнімдерінің тауартануы (Астық өнімдерінің тауартануы, Тамақ өнімдері технологияларының теоретикалық негіздері) <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: Сүт, ет, балық өнімдерін, майлар, бал, қант, алкогольді және алкогольсіз сусындар, ұн, жарма, қоғамдық тамақтану өнімдерін фальсификациялау. Тамақ өнімдерінің шынайылығын анықтау әдістері. Өнімді брақтау. Тамақ өнімдерін фальсификациялауды өткізу тәртібі.</p>	<p>Безопасность и качество пищевых продуктов</p> <p>Объем в кредитах 8</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Товароведение продовольственных товаров (Товароведение зерномучных товаров, Теоретические основы технологий пищевых продуктов) <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена. <p>Краткое описание: Фальсификация молочных, мясных, рыбных продуктов, жиров, масел, меда, сахара, алкогольных и безалкогольных напитков, муки, крупы, продукции общественного питания. Методы определения натуральности пищевых продуктов. Бракераж продукции. Порядок проведения фальсификации пищевых про-</p>	<p>Safety and quality of food</p> <p>The volume of credits 8</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Товароведение продовольственных товаров (Товароведение зерномучных товаров, Теоретические основы технологий пищевых продуктов) <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam.. <p>Short description: Falsification of dairy, meat, fish products, fats, oils, honey, sugar, alcoholic and soft drinks, flour, cereals, catering products. Methods for determining the naturalness of foodstuffs. Grading products. The order of falsifying food. Paperwork, drawing acts.</p>

		<p>Құжаттар толтыру, актілер құру.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету.</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а.н. - Нұрғазезова А.Н.</p>	<p>дуктов. Оформление документов, составление актов.</p> <p>Формируемые компетенции: Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании.</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц. профессора - Нұрғазезова А.Н.</p>	<p>Molded competences: To ensure the production of high-quality food products in accordance with the requirements of regulatory documents and modern nutrition science</p> <p>Compiler of the program: C.t.s., acting assoc. professor- AN Nurgazezova</p>
9	4220 OEU 4220 EOP 4220 EOP	<p>Өндіріс экономикасы мен оны ұйымдастыру (Курстық жұмыс)</p> <p>Несие саны 5</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> • Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері • Математика. <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: Экономика бұл адамдар қажеттіліктерін қанағаттандыруға арналған қызмет ету өрісі және барлық экономикалық пәндердің зерттеу нысаны болып табылады. Экономикалық өмірдің соңғы табиғи мақсаты тұтыну болса да, экономиканың ең маңызды бөлігі ретінде өндіріс қарастырылады.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру және басқару</p>	<p>Экономика и организация производства (Курсовая работа)</p> <p>Объем в кредитах 5</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основы экономико-правовых и экологических знаний • Математика. <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена. <p>Краткое описание: Экономика это область человеческой деятельности, которая служит удовлетворению человеческих потребностей и является общим объектом для всех экономических наук. Хотя конечной естественной целью экономической жизни является потребление, важнейшей сферой экономики является производство.</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать и управлять деятельностью предприятий пищевой</p>	<p>Economics and organisation of the production (Coursework)</p> <p>The volume of credits 5</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentals of economic - legal and environmental knowledge • Mathematics <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam. <p>Short description: The economy is an area of human activity that serves to satisfy human needs and is a common target for all economic sciences. Although the ultimate aim of natural economic life is consumption, the most important area of the economy is producing..</p> <p>Molded competences: To organize and manage the activities of food industry enterprises</p>

	Бағдарламаның құрастырушысы: оқытушы-АхтаеваС.М.	промышленности. Составитель программы: преподаватель - Ахтаева С.М.	Compiler of the program: the teacher - Ahtaeva SM
4220 OE 4220 EP 4220 EE	Өнеркәсіп экономикасы (курстық жұмыс) Несие саны 5 Пререквизиттер <ul style="list-style-type: none">• Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері• Математика. Постреквизиттер <ul style="list-style-type: none">• Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. Қысқаша сипаттамасы: Өндірісті зерттеу, кәсіпорынның барлық шаруашылық қызметін сипаттау және түсіндіру. Экономиканы зерттеу мен өндірісті ұйымдастырудың негізгі объектілері мыналар болып табылады: кәсіпорынның өндірістік құрылымы, өнеркәсіптік өндірістің типтері, өндірістік циклді ұйымдастыру, әр түрлі салалардағы ерекшеліктер; кәсіпорынды басқару процесін ұйымдастыру; шаруашылық стратегияны таңдау, өнімді өндіру және іске асыру жоспарын әзірлеу. Қалыптасатын құзыреттіліктер: Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру және басқару. Бағдарламаның құрастырушысы: оқытушы - Ахтаева С.М.	Экономика предприятия (курсовая работа) Объем в кредитах 5 Пререквизиты <ul style="list-style-type: none">• Основы экономико-правовых и экологических знаний• Математика. Постреквизиты <ul style="list-style-type: none">• Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена. Краткое описание: Изучение производ- во, описание и объяснение всей хозяйст- венной деятельности предприятия и явля- ется предметом изучения в курсе. Основ- ными объектами изучения экономики и организации производства являются: про- изводственная структура предприятия, ти- пы промышленного производства, органи- зация производственного цикла, особеннос- ти в различных отраслях; организация процесса управления предприятием; выбор хозяйственной стратегии, разработка плана производства и реализации продукции. Формируемые компетенции: Организовывать и управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности. Составитель программы: преподаватель - Ахтаева С.М.	Enterprise economy (course work) The volume of credits 5 Prerequisites <ul style="list-style-type: none">• Fundamentals of economic - legal and environmental knowledge• Mathematics Postrequisites <ul style="list-style-type: none">• Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam Short description: The study of the production, description and explanation of the whole business of the company and is the subject of study in the course. The main objects of study Business Administration are: production structure of the company, types of industrial production, the organization of the production cycle, particularly in the various sectors; Organization of enterprise management; choice of economic strategy; develop a plan of production and sales Molded competences: To organize and manage the activities of food industry enterprises. Compiler of the program: the teacher - Ahtaeva SM
4220 OUTM	Өндірісті ұйымдастыру және тауарлық	Организация производства и товарный	The organization of production and trade

	4220 OPTM 4220 OPTM	<p>менеджмент (курстық жұмыс)</p> <p>Несие саны 5</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> • Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері • Математика. <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: Тауар қозғалысы саласындағы аппараттық-талдамалық қызмет, тауар жүйелерін басқару. Экономика-адами қажеттіліктерді қанағаттандыруға қызмет ететін және барлық экономикалық ғылымдар үшін ортақ объект болып табылатын адам қызметінің саласы. Өндірістік процестің заңдылықтары. Практикалық өндірістік мақсаттарды жүзеге асырудың шаруашылық әдістері. Өткізу нарығы</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру және басқару</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: оқытушы - Ахтасва С.М.</p>	<p>менеджмент (курсовая работа)</p> <p>Объем в кредитах 5</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основы экономико-правовых и экологических знаний • Математика. <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена <p>Краткое описание: информационно-аналитическая деятельность в сфере товародвижения, управление товарными системами. Экономика - область человеческой деятельности, которая служит удовлетворению человеческих потребностей и является общим объектом для всех экономических наук. Закономерности производственного процесса. Хозяйственные методы реализации практических производственных целей. Рынок сбыта</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать и управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности.</p> <p>Составитель программы: преподаватель - Ахтасва С.М.</p>	<p>management (course work)</p> <p>The volume of credits 5</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentals of economic - legal and environmental knowledge • Mathematics <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam. <p>Short description: Informational and analytical activities in the field of product distribution, management of commodity systems. Economy - the area of human activity that serves to satisfy human needs and is a common target for all economic sciences. Laws of the production process. Economic methods of implementation of practical industrial purposes. Market</p> <p>Molded competences: To organize and manage the activities of food industry enterprises.</p> <p>Compiler of the program: the teacher - Ahtacva SM</p>
Бейіндеуші пәндер / Профилирующие дисциплины / Profiling disciplines - 40 кредит / кредита / credits				
10	3303 EBKOT 3303 TPMRK 3303 TCMFP	<p>Ет және балық консервілері өндірісінің технологиясы</p> <p>Несие саны 10</p>	<p>Технология производства мясных и рыбных консервов</p> <p>Объем в кредитах 10</p>	<p>Technology of production of canned meat and fish</p> <p>The volume of credits 10</p>

	<p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none">«Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері *»Ет және балық өнімдерін өндрудің физикалық әдістері * <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none">Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: Ет және балық консервілерінің, шикізаттың, консерві ыдыста-рының жіктелуі. Ет және балық консерві өндірістерінің негізгі процесстері. Шикізатты дайындау. Шикізатты расфасовкалау және порциялау. Консервілердің стерилизациясы. Стерилизация формуласы. Банкалар сипаттамасы. Консервілерді сақтау және тасымалдау.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру.</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. - Нургазезова А.Н.</p>	<p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none">«Основы технологии мясного и рыбного производства*»Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов* <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none">Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена. <p>Краткое описание: Классификация мясных и рыбных консервов, сырья, консервной тары. Основные процессы производства мясных и рыбных консервов. Подготовка сырья. Расфасовка и порционирование сырья. Стерилизация консервов. Формула стерилизации. Характеристика банок. Хранение и транспортировка консервов.</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности.</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. асоц. профессора - Нургазезова А.Н.</p>	<p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none">«Basics of meat and fish production technology*»Physical processing methods of meat and fish products* <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none">Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam. <p>Short description: Classification of canned meat and fish, raw materials, canning containers. The main processes for the production of canned meat and fish. Preparation of raw materials. Packaging and portioning of raw materials. Sterilization of canned food. Formula sterilization. Characteristic cans. Storage and transportation of canned food.</p> <p>Molded competences: To organize the technological process of production at the enterprises of the food industry. Compiler of the program:C.t.s.,acting assoc. professor- AN Nurgazezova</p>
3303 SMSKOT 3303 TPSMMK 3303 TVCMP	<p>Сары май және сүт консервілерін өндіру технологиясы**</p> <p>Несие саны 10</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none">«Сүт өндірісіндегі технологияның	<p>Технология производства сливочного масла и молочных консервов **</p> <p>Объем в кредитах 10</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none">«Основы технологии молочного	<p>Technology of butter and canned milk production**</p> <p>The volume of credits 10</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none">«Basics of the technology of dairy

	<p>негіздері**»</p> <ul style="list-style-type: none">Сүт және сүт өнімдерінің қасиеті ** <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none">Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: Консервілеудің теориялық негіздері мен принциптері. Сүт консервілерін өндірудің жалпы процестері. Сүт консервілерінің технологиясы. Құрғақ сүт өнімдері. Балалар тамағына арналған құрғақ сүт өнімдері. Сары майдың сипаттамасы мен ассортименті. Ағызу әдісімен сары май технологиясы..</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру.</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. - Нургазезова А.Н.</p>	<p>производства**»</p> <ul style="list-style-type: none">Свойства молока и молочных продуктов ** <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none">Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена. <p>Краткое описание: Теоретические основы и принципы консервирования. Общие процессы производства молочных консервов. Технология молочных консервов. Сухие молочные продукты. Сухие молочные продукты для детского питания. Характеристика и ассортимент сливочного масла. Технология сливочного масла методом сбивания.</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности.</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. асоц. профессора - Нургазезова А.Н.</p>	<p>production**»</p> <ul style="list-style-type: none">Properties of milk and dairy products*** <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none">Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam. <p>Short description: Theoretical foundations and principles of canning. General processes for the production of canned milk. Technology of canned milk. Dry milk products. Dry milk products for baby food. Characteristics and assortment of butter. Technology of butter by the method of churning</p> <p>Molded competences: To organize the technological process of production at the enterprises of the food industry.</p> <p>Compiler of the program: C.t.s.,acting assoc. professor- AN Nurgaezova</p>
3303 KTSSKK 3303 SOSOP 3303 SMC	<p>Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету***</p> <p>Несис саны 10</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none">«Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалатын өнімдерін өңдсудің физикалық әдісі*** <p>Постреквизиттер</p>	<p>Сервис и обслуживание в сфере общественного питания***</p> <p>Объем в кредитах 10</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none">«Организация производства на предприятиях общественного питания***»Физические методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения*** <p>Постреквизиты</p>	<p>Service and maintenance in catering***</p> <p>The volume of credits 10</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none">«Organization of production at catering establishments***»Physical methods of processing of catering and special appointment products*** <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none">Writing and defense of diploma work

		<ul style="list-style-type: none"> Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: Қызмет көрсетуді ұйымдастыру саласындағы негізгі түсініктерді, терминдерді және анықтамаларды меңгеру; қоғамдық тамақтану қызметтерінің жіктелуін және оларға қойылатын жалпы талаптарды; қызмет көрсетудің қазіргі заманғы технологияларын, нысандарын, әдістерін, құралдарын; сауда үй-жайларының, ыдыстардың, аспаптардың, асханалық киімдердің түрлері мен сипаттамаларын үйрену.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру.</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. - Нургазезова А.Н.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена. <p>Краткое описание: Овладение основными понятиями, терминами и определениями в области организации обслуживания; изучение классификации услуг общественного питания и общих требований к ним; современных технологий, форм, методов, средств обслуживания; видов и характеристик торговых помещений, посуды, приборов, столового белья</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности.</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц. профессора - Нургазезова А.Н.</p>	<p>(project) or preparation and submission of comprehensive exam.</p> <p>Short description: Mastering the basic concepts, terms and definitions in the field of service organization; studying the classification of catering services and general requirements for them; modern technologies, forms, methods, facilities; types and characteristics of commercial premises, dishes, appliances, table linen.</p> <p>Molded competences: To organize the technological process of production at the enterprises of the food industry.</p> <p>Compiler of the program: C.t.s., acting assoc. professor- AN Nurgazezova</p>
10	3304 ShBOT 3304 TPKI 3304 SPT	<p>Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы*</p> <p>Несие саны 7</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> «Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері *» Ет және балық өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері * Ет және балық өнімдерін өндіру және сақтау технологиясы* <p>Постреквизиттер Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру.</p>	<p>Технология производства колбасных изделий*</p> <p>Объем в кредитах 7</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> «Основы технологии мясного и рыбного производства*» Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов* Технология производства и хранения мясных и рыбных продуктов* <p>Постреквизиты Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача</p>	<p>Sausage production technology*</p> <p>The volume of credits 7</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> «Basics of meat and fish production technology*» Physical processing methods of meat and fish products* Technology of production and storage of meat and fish products* <p>Postrequisites Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of</p>

		<p>Қысқаша сипаттамасы: Шұжық өнімдері мен ысталған өнімдерді өндіру кезінде қолданылатын шикізат пен материалдардың сипаттамасы, шұжық өнімдері мен ысталған өнімдерді өндірудің қазіргі заманғы технологиясы қарастырылады. Ұшаны өңдеу, шикізатты тұздау, шұжықтар мен ысталған өнімдерді машиналық және термиялық өңдеу. Шикізатты өңдеу және шұжық өнімдерін өндіру бойынша ағынды және конвейерлік желілер.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. - Смольникова Ф.Х</p>	<p>комплексного экзамена</p> <p>Краткое описание: Рассматривается характеристика сырья и материалов, применяемых при выработке колбасных изделий и копченостей, современная технология производства колбасных изделий и копченостей. Разделка туш, посол сырья, машинная и термическая обработка колбас и копченостей. Поточные и конвейерные линии по разделке сырья и производству колбасных изделий.</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ас-соц. профессора Смольникова Ф.Х.</p>	<p>comprehensive exam.</p> <p>Short description: The characteristics of raw materials and materials used in the production of sausages and smoked meats, modern technologies of production of sausages are considered. Cutting carcasses, salting of raw materials, machine and heat treatment of sausages and smoked meats. Production and conveyor lines for cutting raw materials and sausage production.</p> <p>Molded competences: To organize the technological process of production at the enterprises of the food industry.</p> <p>Compiler of the program: Candidate of Science, i.o. docent - Smolnikova FH</p>
3304 IOT 3304 TPS 3304 ChPT	<p>Ірімшік өндіру технологиясы**</p> <p>Несне саны 7</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none">• «Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**»• Сүт және сүт өнімдерінің қасиеті **• Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы** <p>Постреквизиттер Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру.</p> <p>Қысқаша сипаттамасы: Шикізатты</p>	<p>Технология производства сыров**</p> <p>Объем в кредитах 7</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none">• «Основы технологии молочного производства**»• Свойства молока и молочных продуктов **• Технология цельномолочных продуктов** <p>Постреквизиты Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена.</p>	<p>Cheese production technology**</p> <p>The volume of credits 7</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none">• «Basics of the technology of dairy production**»• Properties of milk and dairy products***• Technology of whole milk production** <p>Postrequisites Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam.</p>	

	<p>кабылдау және дайындау. Сүтті ұйыту, ұйынды және ірімшік дәнін өңдеу. Шикі массаны калыптау, престау және тұздау. Ірімшік пісуі. Ірімшіктерді танбалау, орау және сақтау. Шикі ірімшіктің жеке технологиялары. сүтті қайта өңдеуге дайындау және одан ірімшік өндіру тәсілдері. Бактериялық ұйытқылар мен препараттарды дайындау және пайдалану, ірімшіктің жеке технологиялары.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. - Смольникова Ф.Х.</p>	<p>Краткое описание: Присмка и подготовка сырья. Свертывание молока, обработка сгустка и сырного зерна. Формование, прессование и посолка сырной массы. Созревание сыра. Маркировка, упаковка и хранение сыров. Частные технологии сычужных сыров. способы подготовки молока к переработке и выработки из него сыра. Приготовление и использование бактериальных заквасок и препаратов, частным технологиям сыров.</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности Составитель программы: к.т.н., и.о. ас-соц. профессора Смольникова Ф.Х.</p>	<p>Short description: Acceptance and preparation of raw materials. Milk coagulation, curd and curd processing. Molding, pressing and salting of curd. Cheese ripening. Marking, packaging and storage of cheeses. Private technology rennet cheeses. methods of preparing milk for processing and making cheese from it. Preparation and use of bacterial starters, technologies of cheese</p> <p>Molded competences: To organize the technological process of production at the enterprises of the food industry.</p> <p>Compiler of the program: Candidate of Science, i.o. docent - Smolnikova FH</p>
3304 КТОТ 3304 ТРОР 3304 ТРСР	<p>Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы***</p> <p>Несие саны 7</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***» Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалатын өнімдерін өңдеудің физикалық әдісі*** Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы*** <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді 	<p>Технология продуктов общественного питания***</p> <p>Объем в кредитах 7</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> «Организация производства на предприятиях общественного питания***» Физические методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения*** Технология производства продуктов общественного питания*** <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка 	<p>Technology of public catering products***</p> <p>The volume of credits 7</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> «Organization of production at catering establishments***» Physical methods of processing of catering and special appointment products*** Technology of public catering products production*** <p>Postrequisites</p> <p>Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of</p>

		<p>емтихан тапсыру.</p> <p>Қысқаша сипаттамасы: Құс және жабайы құс етінен тағам дайындау технологиялық процестері. Жұмыртқадан және сүзбеден тағам дайындаудың технологиялық процестері. Суық тағамдардың түрлері және дайындау технологиясы. Суық және ыстық тағамдар. Тәтті тағамдардың технологиясы. Қамырдан бұйымдарды дайындау технологиясы.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. - Смольникова Ф.Х.</p>	<p>и сдача комплексного экзамена</p> <p>Краткое описание: Технологические процессы приготовления блюд из мяса птицы и дичи. Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд. Холодные и горячие закуски. Технология сладких блюд. Технология приготовления изделий из теста.</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц. профессора Смольникова Ф.Х.</p>	<p>comprehensive exam.</p> <p>Short description: Technological processes of cooking dishes from poultry meat and game. Technological processes of cooking eggs and cottage cheese. The range and technology of cooking cold dishes. Cold and hot snacks. Technology of sweet dishes. Technology of preparation of dough..</p> <p>Molded competences: To organize the technological process of production at the enterprises of the food industry.</p> <p>Compiler of the program: Candidate of Science, i.o. docent - Smolnikova FH</p>
11	4305 BDTAEOOT 4305 TPMDDP 4305 TPMPCbDN	<p>Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы*</p> <p>Несие саны 8</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> «Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері *» Ет және балық өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері * <p>Постреквизиттер Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру.</p>	<p>Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания *</p> <p>Объем в кредитах 8</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> «Основы технологии мясного и рыбного производства*» Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов* <p>Постреквизиты Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача</p>	<p>Technology of production of meat products for children and dietary nutrition*</p> <p>The volume of credits 8</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> «Basics of meat and fish production technology*» Physical processing methods of meat and fish products* <p>Postrequisites Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam.</p>

	<p>Қысқаша сипаттамасы: Балалар және диеталық тамақтанудың медициналық-биологиялық аспектілері, балаларға арналған тағамның сапалық көрсеткіштері қарастырылады. Әртүрлі жастағы балалардың негізгі тағамдық ингредиенттеріне қажеттілік. Ет және балық шикізаты негізінде балалар және диеталық тамақ өнімдерінің технологиясын алу баяндалған.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер : тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а., – Смольникова Ф.Х.</p>	<p>комплексного экзамена.</p> <p>Краткое описание: Рассматриваются медико-биологические аспекты детского и диетического питания, качественные показатели пищи для детей. Потребность в основных пищевых ингредиентах у детей различных возрастных групп. Изложены получения технологии продуктов детского и диетического питания на основе мясного и рыбного сырья.</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ас-соц. профессора – Смольникова Ф.Х</p>	<p>Short description: Medical and biological aspects of children's and dietary nutrition, quality indicators of food for children are considered. The need for basic food ingredients in children of different age groups. The technology of products for children and dietetic food based on meat and fish raw materials is described.</p> <p>Molded competences: To organize the technological process of production at the enterprises of the food industry</p> <p>Compiler of the program: C.t.s., acting associate professor Smolnikova F.Kh.</p>
4305 BDSOT 4305 TDDMP 4305 TChDMP	<p>Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы**</p> <p>Несие саны 8</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none">• «Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**»• Сүт және сүт өнімдерінің қасиеті ** <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none">• Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: Сүтке балалар</p>	<p>Технология детских и диетических молочных продуктов**</p> <p>Объем в кредитах 8</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none">• «Основы технологии молочного производства**»• Свойства молока и молочных продуктов ** <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none">• Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена. <p>Краткое описание: Требования к молоку,</p>	<p>Technology of baby and dietary milk products**</p> <p>The volume of credits 8</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none">• «Basics of the technology of dairy production**»• Properties of milk and dairy products*** <p>Postrequisites Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam.</p> <p>Short description: Requirements for milk as</p>

	<p>және дисталық сүт өнімдерін өндіру шикізаты ретінде қойылатын талаптар. Сұйық, пастатәрізді, құрғақ балалар сүт өнімдерінің технологиясы. Технологиялық сұлба. Дайын өнімнің сапасын бақылау. Дисталық сүт өнімдері (сүт қышқылды суындар, ірімшікті пасталар, сырлыар, балмұздақ және т.б.). Рецептуралық құрам, технологиялық сұлба.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. – Смольникова Ф.Х.</p>	<p>как к сырью для производства детских и диетических молочных продуктов. Технологи́я жидких, пастообразных, сухих детских молочных продуктов. Технологические схемы. Контроль качества готовой продукции. Диетические молочные продукты (кисломолочные напитки, творожные пасты, сыры, мороженой и др.). Рецептурный состав, технологический схемы.</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ас-соц. профессора – Смольникова Ф.Х.</p>	<p>a raw material for the production of children's and dietary dairy products. The technology of liquid, paste, powdered infant milk products. Flow charts. Quality control of finished products. Dietary dairy products (milk drinks, cheese paste, cheese, ice cream, etc.). Formulation composition, technological schemes..</p> <p>Molded competences: To organize the technological process of production at the enterprises of the food industry</p> <p>Compiler of the program: C.t.s., acting associate professor Smolnikova F.Kh.</p>
4305 АНА 4305 КNM 4305 WC	<p>Әлем халықтарының асханасы ***</p> <p>Несие саны 8.</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***» Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалатын өнімдерін өндрудің физикалық әдісі*** <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: Алыс және жақын шетел халықтарының тамақтану ерекшеліктерін зерттеу. Тағам өнімдерін аспаздық өндiсi тәсiлдерiн зерттеу. Бірінші тағамдарды, суық тағамдарды, екінші</p>	<p>Кухня народов мира***</p> <p>Объем в кредитах 8</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> «Организация производства на предприятиях общественного питания***» Физические методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения*** <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена. <p>Краткое описание: Изучение особенностей питания народов стран ближнего и дальнего зарубежья. Изучение способов кулинарной обработки пищевых продук-</p>	<p>World cuisine***</p> <p>The volume of credits 8</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> «Organization of production at catering establishments***» Physical methods of processing of catering and special appointment products*** <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam <p>Short description: The study of the peculiarities of nutrition of the peoples of near and far abroad. Study of methods of culinary processing of food products. Technology of</p>

		<p>ыстық тағамдарды, тәтті тағамдарды, тағамдар мен сусындарды дайындау технологиясы. Тамақтанудың негізгі басымдықтары.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру.</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. - Смольникова Ф.Х.</p>	<p>тов. Технология приготовления первых блюд, холодных блюд, вторых горячих блюд, сладких блюд, закусок, напитков. Основные приоритеты в питании</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ас-соц профессора Смольникова Ф.Х.</p>	<p>preparation of first courses, cold dishes, second hot dishes, sweet dishes, snacks, drinks. The main priorities in nutrition..</p> <p>Molded competences: To organize the technological process of production at the enterprises of the food industry</p> <p>Compiler of the program: C.t.s., acting associate professor Smolnikova F.Kh.</p>
12	4306 ЕВОКТЕВ 4306 ТОРМРР 4306 ТРМФИЕ	<p>Ет және балық өнеркәсібі кәсіпорындарында технологиялық есеп беру*</p> <p>Несие саны 5.</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Ет және балық өнімдерін өндіру және сақтау технологиясы* Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы* <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру <p>Қысқаша сипаттамасы: Ет және балық өнеркәсібі кәсіпорындарында алғашқы есеп және есеп беру тәртібін зерделеу, рапорттардың мазмұны, цехтық және өндірістік есептер, қосымша мерзімді құжаттама, түгендеу және оны жүргізу тәртібі, табиғи кему нормалары, құжаттарды ресімдеу.</p>	<p>Технологическая отчетность на предприятиях мясной и рыбной промышленности*</p> <p>Объем в кредитах 5.</p> <p>Пререквизиты</p> <p>Технология производства и хранения мясных и рыбных продуктов*</p> <p>Технология производства колбасных изделий*</p> <p>Постреквизиты</p> <p>Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена</p> <p>Краткое описание: Изучение порядка первичного учета и отчетности на предприятиях мясной и рыбной промышленности, содержания рапортов, цеховые и производственные отчеты, дополнительная периодическая документация, инвентаризация и порядок ее проведения, нормы естественной убыли, оформление докумен-</p>	<p>Technological reporting at meat and fish industry enterprises*</p> <p>The volume of credits 5</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Technology of production and storage of meat and fish products* Sausage production technology* <p>Postrequisites</p> <p>Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam</p> <p>Short description: Study of the order of primary accounting and reporting at the enterprises of the meat and fish industry, the content of reports, workshop and production reports, additional periodic documentation, inventory and procedure for its implementation, the norms of natural loss, paperwork.</p>

	<p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру және басқару</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. – Нургазезова А.Н.</p>	<p>тов.</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать и управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ас-соц профессора – Нургазезова А.Н.</p>	<p>Molded competences: To organize and manage the activities of food industry enterprises</p> <p>Compiler of the program: C.t.s.,acting assoc. professor- AN Nurgazezova</p>
4306 SOKTEB 4306 TOPMP 4306 TRDE	<p>Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында технологиялық есеп беру**</p> <p>Несие саны 5.</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы** Ірімшік өндіру технологиясы** <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру <p>Қысқаша сипаттамасы: Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында алғашқы есеп және есеп беру тәртібін зерделеу, рапорттардың мазмұны, цехтық және өндірістік есептер, қосымша мерзімді құжаттама, түгендеу және оны жүргізу тәртібі, табиғи кему нормалары, құжаттарды ресімдеу және сақтау.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру және басқару</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к.,</p>	<p>Технологическая отчетность на предприятиях молочной промышленности**</p> <p>Объем в кредитах 5.</p> <p>Пререквизиты Технология цельномолочных продуктов** Технология производства сыров**</p> <p>Постреквизиты Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена</p> <p>Краткое описание: Изучение порядка первичного учета и отчетности на предприятиях молочной промышленности, содержания рапортов, цеховые и производственные отчеты, дополнительная периодическая документация, инвентаризация и порядок ее проведения, нормы естественной убыли, оформление и хранение документов</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать и управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ас-</p>	<p>Technological reporting at dairy enterprises**</p> <p>The volume of credits 5</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Technology of whole milk production** Cheese production technology** <p>Postrequisites Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam</p> <p>Short description: Study of the order of primary accounting and reporting at the enterprises of the meat and fish industry, the content of reports, workshop and production reports, additional periodic documentation, inventory and procedure for its implementation, the norms of natural loss, paperwork</p> <p>Molded competences: To organize and manage the activities of food industry enterprises</p> <p>Compiler of the program: C.t.s.,acting</p>

	ассоц. профессор м.а. – Нұрғазезова А.Н.	соц профессораа – Нұрғазезова А.Н.	assoc. professor- AN Nurgazezova
4306 КТОЕЕВ 4306 UOPOR 4306 AC	<p>Қоғамдық тамақтану орындарындағы есеп және есеп беру***</p> <p>Несие саны 5.</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы*** Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы*** <p>Постреквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру <p>Қысқаша сипаттамасы: Қоғамдық тамақтану ұйымы бойынша жалпы жағдай. Баға белгілеу және калькуляция Қоғамдық тамақтану орындарында қолданылатын құжаттар формасы. Шикізатты қабылдау және дайын өнімді шығару бойынша ағымдық есеп беру құжаттарына кіріспе, тауарлық есеп берулерді құрастыру.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру және басқару</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., аға оқытушы – Нұрғазезова А.Н.</p>	<p>Учет и отчетность на предприятиях общественного питания ***</p> <p>Объем в кредитах 5.</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Технология производства продуктов общественного питания*** Технология продуктов общественно-го питания*** <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена <p>Краткое описание: Изучение общих положений по организации общественного питания. Ценообразование и калькулирование. Формы документов, применяемых на предприятиях общественного питания. Ведение документов текущей отчетности по приемке сырья и отпуску готовой продукции, составление товарных отчетов, отчетов по движению тары, инвентаря.</p> <p>Формируемые компетенции: Организовывать и управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности.</p> <p>Составитель программы: к.т.н., ст.преп. – Нұрғазезова А.Н.</p>	<p>Accounting for catering***</p> <p>The volume of credits 5.</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Technology of public catering products production*** Technology of public catering products*** <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam <p>Short description: The study of the general provisions for catering. Pricing and calculation. The forms of documents used in catering. Maintaining the current reporting documents for acceptance of raw materials and finished products release, drafting commodity reports, reports on the movement of containers, equipment..</p> <p>Molded competences: To organize and manage the activities of food industry enterprises</p> <p>Compiler of the program: Candidate of Science, Senior Lecturer. - AN Nurgazezova</p>

13	4307 EBOkZh 4307 PPMRP 4307 DEMFI	<p>Ет және балық өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау* (курстық жоба)</p> <p>Несие саны 10</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> өндірістік тәжірибе 2 Ет және балық өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары* <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: Ет және балық өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау негіздерін, жеке өндірістерді жобалау принциптерін, олардың арасындағы өзара байланысты, кәсіпорынның технологиялық құрылымын, жобалардың құрамы мен типтерін, жобалау кезеңдерін, технологиялық есептеу негіздерін, өндірісті қайта құру және қайта жарақтандыру принциптерін оқып үйрену.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды қолдану</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. - Нургазезова А.Н.</p>	<p>Проектирование предприятий мясной и рыбной промышленности* (Курсовой проект)</p> <p>Объем в кредитах 10.</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> производственная практика 2 Технологическое оборудование мясной и рыбной промышленности* <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена. <p>Краткое описание: Изучение основ проектирования предприятий мясной и рыбной промышленности, принципы проектирования отдельных производств, взаимосвязь между ними, технологическая структура предприятия, составы и типы проектов, этапы проектирования, основы технологических расчетов, принципы реконструкции и перевооружения производства.</p> <p>Формируемые компетенции: Применять проектно-конструкторские нормы для организации деятельности предприятия.</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. асоц профессора - Нургазезова А.Н.</p>	<p>Designing of the enterprises of meat and fish industry* (Term Project)</p> <p>The volume of credits 10</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Production practice 2 Technological equipment of meat and fish industry* <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam. <p>Short description: Studying the basics of designing enterprises of the meat and fish industry, the principles of designing individual industries, the relationship between them, the technological structure of the enterprise, the compositions and types of projects, the design stages, the bases of technological calculations, the principles of reconstruction and re-equipment of production.</p> <p>Molded competences: To apply design standards for the organization of the enterprise.</p> <p>Compiler of the program: C.t.s., acting assoc. professor - AN Nurgazezova</p>
----	---	---	---	--

4307 SOKZh 4307 PPMР 4307 DEMI	<p>Сүт өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау (курстық жоба)</p> <p>Несие саны 10.</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> • өндірістік тәжірибе 2 • Сүт өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары** <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау негіздерін, жеке өндірістерді жобалау принциптерін, олардың арасындағы өзара байланысты, кәсіпорынның технологиялық құрылымын, жобалардың құрамы мен типтерін, жобалау кезеңдерін, технологиялық есептеу негіздерін, өндірісті қайта құру және қайта жарақтандыру принциптерін оқып үйрену.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды қолдану</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. - Нұргазезова А.Н.</p>	<p>Проектирование предприятий молочной промышленности (Курсовой проект)</p> <p>Объем в кредитах 10</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • производственная практика 2 • Технологическое оборудование молочной промышленности** <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена. <p>Краткое описание: Изучение основ проектирования предприятий молочной промышленности, принципы проектирования отдельных производств, взаимосвязь между ними, технологическая структура предприятия, составы и типы проектов, этапы проектирования, основы технологических расчетов, принципы реконструкции и перевооружения производства.</p> <p>Формируемые компетенции: Применять проектно-конструкторские нормы для организации деятельности предприятия.</p> <p>Составитель программы: к.т.н., и.о. ассоц. профессора - Нұргазезова А.Н.</p>	<p>Designing of the enterprises of milk industry (Term Project)</p> <p>The volume of credits 10.</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production practice 2 • Technological equipment of dairy industry** <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam. <p>Short description: Study of the basics of design of dairy enterprises, the principles of design of individual industries, the relationship between them, the technological structure of the enterprise, the compositions and types of projects, design stages, the basics of technological calculations, the principles of reconstruction and re-equipment of production.</p> <p>Molded competences: To apply design standards for the organization of the enterprise.</p> <p>Compiler of the program: C.t.s., acting assoc. professor - AN Nurgazezova</p>
--------------------------------------	---	--	--

4307 КТОКZh 4307 PPOP 4307 DCE	<p>Қоғамдық тамақтанудағы кәсіпорындарды жобалау***</p> <p>(курстық жоба)</p> <p>Несие саны 10</p> <p>Пререквизиттер</p> <ul style="list-style-type: none"> • өндірістік тәжірибе 2 • Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары*** <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру. <p>Қысқаша сипаттамасы: Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау негіздерін, жеке цехтарды жобалау принциптерін және олардың арасындағы өзара байланысты, кәсіпорынның технологиялық құрылымын, жобалардың құрамы мен типтерін, жобалау кезеңдерін, технологиялық есептеу негіздерін, өндірісті қайта құру және қайта жарақтандыру принциптерін оқып үйрену.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды қолдану</p>	<p>Проектирование предприятий общественного питания ***</p> <p>(Курсовой проект)</p> <p>Объем в кредитах 10.</p> <p>Пререквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • производственная практика 2 • Технологическое оборудование предприятий общественного питания*** <p>Постреквизиты</p> <ul style="list-style-type: none"> • Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена. <p>Краткое описание: Изучение основ проектирования предприятий общественного питания, принципы проектирования отдельных цехов и взаимосвязь между ними, технологическая структура предприятия, составы и типы проектов, этапы проектирования, основы технологических расчетов, принципы реконструкции и перевооружения производства.</p> <p>Формируемые компетенции: Применять проектно-конструкторские нормы для организации деятельности предприятия</p>	<p>Designing of the catering enterprises</p> <p>(Term Project)</p> <p>The volume of credits 10</p> <p>Prerequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production practice 2 • Technological equipment of catering enterprises*** <p>Postrequisites</p> <ul style="list-style-type: none"> • Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam. <p>Short description: Study of the basics of designing catering facilities, the principles of designing individual shops and the relationship between them, the technological structure of the enterprise, compositions and types of projects, design stages, the basics of technological calculations, the principles of reconstruction and re-equipment of production.</p> <p>Molded competences: To apply design standards for the organization of the enterprise.</p>
--------------------------------------	--	--	---

ФП 042-1.17-2020-01	Баспа / редакция / edition № 1 от 12.03.2020 ж. / г.	47 беттің 47-шісі / страница 47 из 47 / page 47 of 47
---------------------	--	---

	Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.к., ассоц. профессор м.а. - Нургазезова А.Н.	Составитель программы: к.т.н., и.о. ас- соц профессора - Нургазезова А.Н.	Compiler of the program: C.t.s.,acting assoc. professor- AN Nurgazezova
--	--	--	--

Ескертпе: / Примечание: Note:

- * - «Ет және балық өнімдерінің технологиясы» мамандандудың оқу пәндері
- учебные дисциплины специализации «Технология мясных и рыбных продуктов»
- educational disciplines of specialization «Technology of meat and fish products»
- ** - «Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы» мамандандуының оқу пәндері
- учебные дисциплины специализации «Технология молока и молочных продуктов»
- educational disciplines of specialization «Technology of milk and milk products»
- *** - «Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалған өнімдер технологиясы» мамандандуының оқу пәндері
- учебные дисциплины специализации «Технология продуктов общественного питания и специального назначения»
- educational disciplines of specialization «Technology of public alimentation products and special appointment»

Семей қ. Шәкәрім атындағы мемлекеттік Университеттің оқу-әдістемелік кеңесінде мәжілісінде бекітілген
Утверждено на заседании учебно-методического совета Государственного университета имени Шакарима г.Семей
Approved at the meeting of Educational and Methodical Council of Shakarim State University of Semey
Хаттама / Протокол / Record № 6 «12» 03 2020 жыл / год

Факультет деканы /
Декан факультета /
Dean of the Faculty А.Касенов / A.Kassenov

Кафедра меңгерушісі
Заведующий кафедрой
Head of the Department Ж. Молдабаева / Zh.Moldabayeva

Келісілген: / Согласовано: / Agreed:

АСЖД директоры /
Директор ДАВ /
Director of the DAA С.Түлеугалиева / S.Tuleugaliyeva

ОУЖ және ҚБ жетекшісінің м.а. /
И.о.руководителя ОП и СУП /
Head of PS of the EP У. Жексембаева / U. Zheksembayeva



**6B07202 – «АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ» білім беру бағдарламасы бойынша
ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕРДІҢ КАТАЛОГЫНА ҚОСЫМША**

**ПРИЛОЖЕНИЕ К КАТАЛОГУ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
по образовательной программе 6B07202 - «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»**

**ANNEX TO THE CATALOG ELECTIVE DISCIPLINES
of educational programs 6B07202 - «TECHNOLOGY OF FOOD PRODUCTS»**

2020 жылғы оқуға түскен / на набор 2020 года / on the the set 2020

Дайындық деңгейі: бакалавриат / Уровень подготовки: бакалавриат / Level of preparation: bachelor

№	Пәндер атауы / Наименование дисциплин / The name of disciplines	Жалпы орта білім базасындағы пәннің коды / Код дисциплины на базе общего средне- го образования / Code of discipline based on general sec- ondary education	Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім базасындағы пәннің коды / Код дисциплины на базе технического и профессионального, послесреднего обра- зования / Code of discipline on the basis of technical and vocational, post- secondary education	Жоғары білім базасындағы пәннің коды / Код дисциплины на базе высшего образования / Discipline code based on the Higher Education
Базалық пәндер / Базовые дисциплины / Basic disciplines				
1.	Ет және балық өнімдерінің технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе* / Введение в технологию мясных и рыбных продуктов и физиологию питания* / Introduction to the technology of meat and fish products and nutritional physiology*	1212 EBOTTFK 1212 VTMRPFP 1212 ITMFPNPh	1212 EBOTTFK 1212 VTMRPFP 1212 ITMFPNPh	

2.	Сүт өнімдері технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе** / Введение в технологию молочных продуктов и физиологию питания** / Introduction to the technology of dairy products and nutritional physiology**	1212 SOTTFK 1212 VTMPFP 1212 ITDPNPh	1212 SOTTFK 1212 VTMPFP 1212 ITDPNPh	
3.	Қоғамдық тамақтану технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе***/ Введение в технологию общественного питания и физиологию питания***/ Introduction to catering technology and nutritional physiology***	1212 KTTTFK 1212 VTOPFP 1212 ICTNPh	1212 KTTTFK 1212 VTOPFP 1212 ICTNPh	
4.	Ет және балық өнеркәсібінің технологиялық жабдыктары* / Технологическое оборудование мясной и рыбной промышленности* / Technological equipment of meat and fish industry*	3217 EBOTZh 3217 TOMRP 3217 TEMFI	1217 EBOTZh 1217 TOMRP 1217 TEMFI	
5.	Сүт өнеркәсібінің технологиялық жабдыктары**/ Технологическое оборудование молочной промышленности**/ Technological equipment of dairy industry**	3217 SOTZh 3217 TOMP 3217 TEDI	1217 SOTZh1217 TOMP1217 TEDI	
6.	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдыктары***/ Технологическое оборудование предприятий общественного питания***/ Technological equipment of catering enterprises***	3217 KTKTZh 3217 TOPOP 3217 TECE	1217 KTKTZh 1217 TOPOP 1217 TECE	
7.	Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері */ Основы технологии мясного и рыбного производств*/ Basics of meat and fish production technology*	2213 EBOTN 2213 OTMRP 2213 BMFPT	1213 EBOTN 1213 OTMRP 1213 BMFPT	
8.	Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**/ Основы технологии молочного производства**/ Basics of dairy production technology**	2213 SOTN 2213 OTMP 2213 BDPT	1213 SOTN 1213 OTMP 1213 BDPT	
9.	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***/ Организация производства на предприятиях общественного питания***/ Organization of production at catering establishments***	2213 KTKOU 2213 OPPOP 2213 OPCE	1213 KTKOU 1213 OPPOP 1213 OPCE	

10.	Ет және балық өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері* / Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов* / Physical processing methods of meat and fish products*	2214 EBOOFA 2214 FMOMRP 2214 PhPMMFP	1214 EBOOFA 1214 FMOMRP 1214 PhPMMFP	
11.	Сүт және сүт өнімдерінің қасиеттері** / Свойства молока и молочных продуктов** / Properties of milk and dairy products**	2214 SSOK 2214 SMMP 2214 PMDP	1214 SSOK 1214 SMMP 1214 PMDP	
12.	Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалатын өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері***/ Физические методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения***/ Physical methods of processing of catering and special appointment products***	2214 KTATOOFA 2214 FMOPOPSN 2214 PhMPCSAP	1214 KTATOOFA 1214 FMOPOPSN 1214 PhMPCSAP	
13.	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы/ Товароведение продовольственных товаров/ Commodity research of food products	2215 ATOT 2215 TPT 2215 CRFP	1215 ATOT 1215 TPT 1215 CRFP	
14.	Астық өнімдерінің тауартануы/ Товароведение зерномучных товаров/ Commodity research of grain products	2215 AOT 2215 TZT 2215 CRGP	1215 AOT 1215 TZT 1215 CRGP	
15.	Тамақ өнімдері технологияларының теоретикалық негіздері / Теоретические основы технологий пищевых продуктов/ Theoretical bases of food technologies	2215 TOTTN 2215 TOTPP 2215 ThBFT	1215 TOTTN 1215 TOTPP 1215 ThBFT	
16.	Ет және балық өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері*/ Научные основы производства мясных и рыбных продуктов*/ Scientific basis of the production of meat and fish products*	3216 EBOOGN 3216 NOPMRP 3216 SBPMFP	2216 EBOOGN 2216 NOPMRP 2216 SBPMFP	
17.	Сүт өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері**/ Научные основы производства молочных продуктов**/ Scientific basis of the production of dairy products**	3216 SOOGN 3216 NOPMP 3216 SBPDP	2216 SOOGN 2216 NOPMP 2216 SBPDP	
18.	Диеталық және емдік тамақтанудың ғылыми негіздері***/ Научные основы диетического и лечебного питания***/ Scientific basis of dietary and therapeutic nutrition***	3216 DETGN 3216 NODLP 3216 SBDThN	2216 DETGN 2216 NODLP 2216 SBDThN	
19.	Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау / Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов /	3219 ATOShSBB 3219 KOKSPP 3219 CAQRMFP	2219 ATOShSBB 2219 KOKSPP 2219 CAQRMFP	

	Control and assessment of the quality of raw materials and food products			
20.	Тамақ өнімдерінің сапасын зерттеу әдістері/ Методы исследования качества пищевой продукции Methods of research food products quality	3219 TOSZA 3219 MIKPP 3219 MRFPQ	2219 TOSZA 2219 MIKPP 2219 MRFPQ	
21.	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі және сапасы/ Безопасность и качество пищевых продуктов/ Safety and quality of food	3219 TOKS 3219 BKPP 3219 SQF	2219 TOKS 2219 BKPP 2219 SQF	
22.	Ет және балық өнімдерін өндіру және сақтау технологиясы* / Технология производства и хранения мясных и рыбных про- дуктов* / Technology of production and storage of meat and fish products*	3218 EBOOST 3218 TPHMRP 3218 TPSMFP	2218 EBOOST 2218 TPHMRP 2218 TPSMFP	
23.	Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы** / Технология цельномолочных продуктов**/ Technology of whole milk production**	3218 TSOT 3218 TCP 3218 TWMP	2218 TSOT2218 TCP2218 TWMP	
24.	Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы***/ Технология производства продуктов общественного пита- ния***/ Technology of public catering products production***	3218 KTOOT 3218 TPPOP 3218 TPCPP	2218 KTOOT 2218 TPPOP 2218 TPCPP	
25.	Өндіріс экономикасы мен ұйымдастыру / Экономика и организация производства / Economics and organisation of the production	4220 OEU 4220 EOP 4220 EOP	3220 OEU3220 EOP3220 EOP	
26.	Өнеркәсіп экономикасы/ Экономика предприятия/ Enterprise economy	4220 OE 4220 EP 4220 EE	3220 OE 3220 EP 3220 EE	
27.	Өндірісті ұйымдастыру және тауарлық менеджмент/ Организация производства и товарный менеджмент/ The organization of production and trade management	4220 OUTM 4220 OPTM 4220 OPTM	3220 OUTM 3220 OPTM 3220 OPTM	
Кәсіптендіру пәндері / Профилирующие дисциплины / Profile courses				
28.	Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы*/Технология производства мясных и рыбных консервов* / Technology of canned meat and fish production *	3303 EBKOT3303 TPMRK3303 TCMFP	3303 EBKOT 3303 TPMRK 3303 TCMFP	

29.	Сары май және сүт консервілерін өндіру технологиясы**/ Технология производства сливочного масла и молочных кон- сервов** / Technology of butter and canned milk production**	3303 SMSKOT 3303 TPSMMK 3303 TBCMP	3303 SMSKOT 3303 TPSMMK 3303 TBCMP	
30.	Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету***/ Сервис и обслуживание в сфере общественного питания***/ Service and maintenance in catering***	3303 KTSSKK 3303 SOSOP 3303 SMC	3303 KTSSKK 3303 SOSOP 3303 SMC	
31.	Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы*/ Технология производства колбасных изделий*/ Sausage production technology*	3304 ShBOT 3304 TPKI 3304 SPT	2304 ShBOT 2304 TPKI 2304 SPT	
32.	Ірімшік өндіру технологиясы**/ Технология производства сыров**/ Cheese production technology**	3304 IOT 3304 TPS 3304 ChPT	2304 IOT 2304 TPS 2304 ChPT	
33.	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы***/ Технология продуктов общественного питания***/ Technology of public catering products***	3304 KTOT 3304 TPOP 3304 TPCP	2304 KTOT 2304 TPOP 2304 TPCP	
34.	Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы* / Технология производства мясопродуктов для детского и дие- тического питания* / Technology of production of meat products for children and dietary nutrition*	4305 BDTAEOOT 4305 TPMDDP 4305 TPMPCChDN	2305 BDTAEOOT 2305 TPMDDP 2305 TPMPCChDN	
35.	Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы** / Технология детских и диетических молочных продуктов** / Technology of children and dietary milk products**	4305 BDSOT 4305 TDDMP 4305 TChDMP	2305 BDSOT 2305 TDDMP 2305 TChDMP	
36.	Әлем халықтарының асханасы***/ Кухня народов мира***/ World cuisine***	4305 AHA 4305 KNM 4305 WC	2305 AHA 2305 KNM 2305 WC	
37.	Ет және балық өнеркәсібі кәсіпорындарында технологиялық есеп беру* / Технологическая отчетность на предприятиях мясной и рыбной промышленности*/ Technological reporting at meat and fish industry enterprises*	4306 EBOKTEB 4306 TOPMRP 4306 TRMFIE	3306 EBOKTEB 3306 TOPMRP 3306 TRMFIE	

38.	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында технологиялық есеп беру** / Технологическая отчетность на предприятиях молочной промышленности**/ Technological reporting at dairy enterprises**	4306 SOKTEB 4306 TOPMP 4306 TRDE	3306 SOKTEB 3306 TOPMP 3306 TRDE	
39.	Қоғамдық тамақтану орындарындағы есеп және есеп беру***/ Учет и отчетность на предприятиях общественного питания***/ Accounting for catering***	4306 КТОЕЕВ 4306 UOPOP 4306 AC	3306 КТОЕЕВ 3306 UOPOP 3306 AC	
40.	Ет және балық өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау* / Проектирование предприятий мясной и рыбной промышленности* / Designing of the enterprises of meat and fish industry*	4307 EBOKZh 4307 PPMRP 4307 DEMFI	3307 EBOKZh 3307 PPMRP 3307 DEMFI	
41.	Сүт өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау** / Проектирование предприятий молочной промышленности** / Designing of the enterprises of milk industry**	4307 SOKZh 4307 PPMP 4307 DEMI	3307 SOKZh 3307 PPMP 3307 DEMI	
42.	Қоғамдық тамақтану өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау*** / Проектирование предприятий общественного питания*** / Designing of the catering enterprises***	4307 КТОКZh 4307 PPOP 4307 DCE	3307 КТОКZh 3307 PPOP 3307 DCE	

Келісілген: / Соголасовано / Approved by:

Факультет деканы /
Декан факультета /
Dean of the Faculty  A. Касенов / A. Kassenov

АСЖД директоры /
Директор ДАВ /
Director of the DAA  С.Түлеугалиева / S.Tuleugaliyeva



Кафедра меңгерушісі /
Заведующий кафедрой /
Head of the Department  Ж.Молдабаева / Zh.Moldabayeva

ОУЖ және ҚБ жетекшісі м.а. /
И.о.руководителя ОП и СУП /
Acting Head of PS of the EP  У. Жексембаева / U. Zheksembayeva

Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі / Министерство образования и науки Республики Казахстан / Ministry of Education and Science of the Republic of Kazakhstan		
"Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті" КЕАҚ / НАО "Университет имени Шакарима города Семей" / NLC "Shakarim University Semey"		
3 деңгейлі СМЖ құжаты / Документ СМК 3 уровня / 3 rd level QMS document	Баспа / редакция / edition № 1 от 17.06.2020 ж. / г.	Ф 042-1.67-2020
ЖОО компонентінің оқу пәндерінің тізімі / Перечень учебных дисциплин вузовского компонента / The list of academic disciplines of the university component		

БЕКІТЕМІН / УТВЕРЖДАЮ / APPROVE

Уәкілетті тұлға-ректордың м.а. / Уполномоченное лицо-и.о. ректора
/ Authorized person-acting rector

« 17 » 06 2020 жыл / год / year



ЖОО КОМПОНЕНТІНІҢ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ ТІЗІМІ
ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА
THE LIST OF ACADEMIC DISCIPLINES OF THE UNIVERSITY COMPONENT

6B07202-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (Major түрі) / 6B07202 Технология продовольственных продуктов (вид ОП Major) /

6B07201 6B07202 Technology of food products (type of EP Major)

Білім беру бағдарламасының коды және атауы (Major / Minor түрі) / Код и наименование образовательной программы (вид ОП Major / Minor) / Code and name of the educational program (type of EP Major / Minor)

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 industries

Даярлау бағытының коды және атауы / Код и классификация направления подготовки / Code and classification of training directions

B068 Азық-түлік өнімдерінің өндірісі/B068 Производство продуктов питания/B068 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 2020 жыл / года / year

№	Оқу пәнінің атауы Наименование учебной дисциплины Name of academic discipline	Пәндердің коды Код дисциплины Discipline code	Кредиттер саны Кол-во кредитов Number of credits	Пәннің қысқаша сипаттамасы (5 сөйлемнен аспайтын) Краткое описание дисциплины (не более 5 предложений) Brief description of the discipline (no more than 5 sentences)	Қалыптасатын құзыреттіліктер Формируемые компетенции Molded competences	Пререквизиттер Пререквизиты Prerequisites	Постреквизиттер Постреквизиты Postrequisites
Жалпы білім беретін пәндер циклы / Цикл общеобразовательных дисциплин / Cycle of general education disciplines							
1	Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері/ Основы экономико-правовых и экологических знаний/ Fundamentals of economic - legal and environmental knowledge	2108 EKEBN 2108 OEPEZ 2108 FELEK	5	Экология және тіршілік қауіпсіздігі саласындағы принциптер мен негізгі әдістемелерді, құқық негіздері мен сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті, экономиканы, кәсіпкерлік пен көшбасшылықты қамтитын интеграцияланған пән. Интегрированная дисциплина, включающая принципы и основные методики в области экологии и безопасности жизнедеятельности, основ права и антикоррупционной культуры, экономики, предпринимательства и лидерства. This integrated course including the principles and key methods in Ecology and Health Safety, bases of the Law and Anti-corruption culture, Economics, Business and Leadership fields.	Экономика және құқық, сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері, экология және өмір қауіпсіздігі, сондай-ақ кәсіпкерлік, көшбасшылық және жанашырлық дағдылары сияқты пәнаралық салаларда құзыретті. Компетенsten в междисциплинарных областях экономики и права, основ антикоррупционной культуры, экологии и безопасности жизнедеятельности, а также навыков предпринимательства, лидерства, восприимчивости инноваций. To have a multidisciplinary competencies in Economics and Law, basis of Anti-corruption culture, Ecology and health safety, skills for Entrepreneurship, Leadership and Innovations susceptibility	Мектеп курстары/ Школьные курсы/ School courses	Өндіріс экономикасы мен оны ұйымдастыру / Экономика и организация производства / Economics and organisation of the production
2	Елбасы тағылымы	2109 ET	2	Елбасы Н.Ә.Назарбаевтың өмірі мен шығармашылығы қатысты қажетті ақпаратты, еңбектерін және ой-	Елбасы Н.Ә.Назарбаевтың өмірі мен шығармашылығы	Қазақстанның қазіргі заман тарихы / Современная	Абай әлемі. Жаңа қазақ жазуы

ФП 042-1.67-2020		Баспа / редакция / edition № 1 от 17.06.2020 ж. / г.			19 беттің 3-шісі / Страница 3 из 19 / Page 3 of 19		
				<p>толғамдардың оқиды. Елбасының жаңа Қазақстанды құру жолындағы инновациялық жобаларын зерделеу. Елбасы жұмысының ғылыми және әдістемелік маңыздылығын және Елбасының еңбектерінен "Бақорда", "Мәңгілік Ел", "Рухани жаңғыру" ұғымдарын зерттеу.</p> <p>Изучение необходимых сведений о жизни и творчестве и основных мыслей из работ Елбасы Н.А.Назарбаева. Изучение инновационных проектов Елбасы, направленных на строительство нового Казахстана. Изучение научной и методологической значимости работ Елбасы и понятий «Бақорда», «Вечная страна», «Духовное обновление» из трудов Елбасы.</p> <p>Learning about the life and work of Elbasy N.A.Nazarbayev and fundamental thoughts of his works . Study of innovative projects of Elbasy aimed at the construction of new Kazakhstan. The study of scientific and methodological significance of the work of Elbasy and of the concepts of "Bakorda", "Eternal country", "Spiritual renewal" of the works of Elbasy.</p>	<p>қатысты қажетті ақпаратты. еңбектеріндегі негізгі ой-толғамдардың білімін көрсетеді. Елбасының инновациялық жобаларының құрылымын талдайды. Елбасы жұмысының ғылыми және әдіснамалық маңыздылығын анықтайды. Елбасының еңбектерінен "Бақорда", "Мәңгілік Ел", "Рухани жаңғыру" ұғымдарын практикада қолданады.</p> <p>Демонстрирует знание сведений о жизни и творчестве и основных мыслей из работ Елбасы Н.А.Назарбаева. Анализирует структуру инновационных проектов Елбасы. Определяет научную и методологическую значимость работ Елбасы. Применяет понятия «Бақорда», «Вечная страна», «Духовное обновление» из трудов Елбасы на практике.</p> <p>Demonstrates knowledge of information about life and work and the main thoughts of the works of the Elbasy N.A. Nazarbaev. Analyzes the structure of innovative projects of Elbasy.</p>	<p>история Казахстана/ The modern history of Kazakhstan</p>	

					Determines the scientific and methodological significance of the works of Elbasy. Applies the concept of “Bakorda”, “Eternal country”, “Spiritual renewal” from the writings of Elbasy in practice.		
Базалық пәндер циклы / Цикл базовых дисциплин / Cycle of basic disciplines							
3	Физика/ Physics	1201 Fiz 1201 Fiz 1201 Phy	5	<p>Физика курсы Жоғары математика курсымен бірге инженерлердің теориялық дайындығының негізін құрайды және жоғары техникалық мектеп түлектерінің инженерлік-техникалық қызметінің іргелі базасының ролін атқарады. Негізгі заңдарды, классикалық және қазіргі заманғы физиканың теорияларын, сондай-ақ кәсіби қызмет жүйесінің негізі ретінде физикалық зерттеу әдістерін қолдану білімі мен іскерлігін қалыптастыру.</p> <p>Курс физики совместно с курсом высшей математики составляет основу теоретической подготовки инженеров и играет роль фундаментальной базы инженерно-технической деятельности выпускников высшей технической школы.</p> <p>Формирование знаний и умений использования фундаментальных законов, теорий классической и современной физики, а также методов физического исследования как основы системы профессиональной деятельности.</p> <p>The course of physics together with the course of higher mathematics forms the basis of the theoretical training of engineers and plays the role of the</p>	<p>классикалық және қазіргі заманғы физиканың негізгі түсініктерінің заңдарының теорияларының мәнін түсінеді.</p> <p>кәсіби есептерді шешу үшін физиканың әртүрлі облыстарынан жалпыланған типтік есептерді шешу дағдыларын қолданады.</p> <p>зерттеудің эксперименталды немесе теориялық әдістерінің көмегімен алынған нәтижелердің шынайылық деңгейін бағалауға қабілетті.</p> <p>Дербес танымдық іс-әрекет дағдыларын, компьютерді қолдана отырып физикалық жағдайларды моделдеуді меңгерген.</p> <p>понимает сущность основных представлений, законов, теорий классической и современной физики в их</p>	<p>Физиканың мектептік курсы/ Школьный курс физики/ School course of physics</p>	<p>Ет және балық өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері * / Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов */ Physical processing methods of meat and fish products*</p> <p>Сүт және сүт өнімдерінің қасиеті **/ Свойства молока и молочных продуктов ** / Properties of milk and dairy products**</p> <p>Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалатын өнімдерін өңдеудің физикалық әдісі*** / Физические методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения*** / Physical methods of processing of catering and special appointment products***</p>

				<p>fundamental base of engineering and technical activity of graduates of the higher technical school. Formation of knowledge and skills in the use of fundamental laws, theories of classical and modern physics, as well as methods of physical research as the basis of the system of professional activity.</p>	<p>внутренней взаимосвязи и целостности</p> <p>применяет навыки решения обобщённых типовых задач из различных областей физики для решения профессиональных задач.</p> <p>способен оценивать степень достоверности результатов, полученных с помощью экспериментальных или теоретических методов исследования.</p> <p>Владет навыками самостоятельной познавательной деятельности, моделирования физических ситуаций с использованием компьютера.</p> <p>understands the essence of the basic concepts, laws, theories of classical and modern physics in their internal interrelation and integrity</p> <p>applies the skills of solving generalized typical problems from various fields of physics to solve professional problems.</p> <p>able to assess the degree of reliability of the results obtained using experimental or theoretical</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--

					research methods. Owns the skills of self-cognitive activity, modeling physical situations using a computer.		
4	Математика. / Mathematics	1202 Mat 1202 Mat 1202 Mat	5	<p>Математиканы оқыту мақсаты: болашақ бакалаврға инженерлік пәндер мен арнайы курстарды оқып-үйрену үшін қажетті жүйелі білім беру; студенттің болашақ мамандығына байланысты қолданбалы сипаттағы есептерді шешуде математикалық интуицияны және математикалық әдістерді қолдана білуді дамыту; студенттің жеке тұлғасын қалыптастыруға, оның ой-өрісін және логикалық және алгоритмдік ойлау қабілетін дамытуға ықпал ету.</p> <p>Преподавание математики имеет целью: дать будущему бакалавру систематические знания, необходимые для изучения инженерных дисциплин и специальных курсов; развивать математическую интуицию и умение использовать математические методы в решении задач прикладного характера, связанных с будущей специальностью студента; способствовать формированию личности студента, развитию его интеллекта и способности к логическому и алгоритмическому мышлению.</p> <p>Teaching mathematics is aimed at: giving the future bachelor the systematic knowledge necessary to study engineering disciplines and special courses; develop mathematical intuition and the ability to use</p>	<p>инженерлік есептерді шешу үшін математикалық талдау, аналитикалық геометрия және сызықтық алгебра әдістерін қолданады</p> <p>применяет методы математического анализа, аналитической геометрии и линейной</p>	Математиканың мектептік курсы / Школьный курс математики / School course of mathematics	Өндіріс экономикасы мен оны ұйымдастыру / Экономика и организация производства / Economics and organisation of the production

				mathematical methods in solving applied problems related to the future specialty of the student; contribute to the formation of the personality of the student, the development of his intellect and ability to logical and algorithmic thinking.	алгебры для решения инженерных задач		
					uses the methods of mathematical analysis, analytic geometry and linear algebra to solve engineering problems		
5	Химия/ Chemistry	1203 Him 1203 Him 1203 Che	5	Студенттердің қазіргі химия туралы жалпы түсініктерін қалыптастыру және оның маңызды теориялық бөлімдерін меңгеру. "Химия" модульдік пәнін оқу студенттердің	кәсіби есептерді шешуде химияның іргелі бөлімдерінің теориялық негіздерін алған білімдерін қолданады;	Математиканың мектептік курсы/ Школьный курс математики / School course of	Биохимия/ Biochemistry Ет және балық өнімдерін өңдеудің

ФП 042-1.67-2020		Баспа / редакция / edition № 1 от 17.06.2020 ж. / г.		19 беттің 8-шісі / Страница 8 из 19 / Page 8 of 19			
				<p>шығармашылық ойлауын дамытуға, ғылыми дүниетанымын қалыптастыруға, тағам өндірісінің технологиясы саласындағы белсенді кәсіби қызмет үшін қажетті практикалық дағдыларды қолдана білуге ықпал етеді.</p> <p>Формирование у студентов общих представлений о современной химии и освоение ее важнейших теоретических разделов. Изучение модульной дисциплины «Химия» способствует развитию творческого мышления, формированию научного мировоззрения студентов, умению применять практические навыки, необходимые для активной профессиональной деятельности в области технологии пищевых производств.</p> <p>The formation of students' general ideas about modern chemistry and the development of the most important theoretical sections. The study of the modular discipline "Chemistry" contributes to the development of creative thinking, the formation of the scientific worldview of students, the ability to apply the practical skills necessary for active professional activity in the field of food production technology</p>	<p>іргелі химиялық ұғымдар жүйесін меңгерген.</p> <p>использует полученные знания теоретических основ фундаментальных разделов химии при решении профессиональных задач.</p> <p>владеет системой фундаментальных химических понятий.</p> <p>uses the knowledge gained of the theoretical foundations of the fundamental sections of chemistry in solving professional problems;</p> <p>owns a system of fundamental chemical concepts.</p>	mathematics	<p>физикалық әдістері*/ Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов */ Physical processing methods of meat and fish products*</p> <p>Сүт және сүт өнімдерінің қасиеті**/ Свойства молока и молочных продуктов ** / Properties of milk and dairy products**</p> <p>Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалатын өнімдерін өңдеудің физикалық әдісі***/ Физические методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения***/ Physical methods of processing of catering and special appointment products***</p>
6	Инженерлік графика / Инженерная графика / Engineering Graphics	2204 iG 2204 IG 2204 EG	5	<p>Пән сызба геометриясы мен инженерлік графиканың теориялық негіздерін қамтиды, оларды оқыту курстық және дипломдық жобаларды орындау, инженерлік нысандарды жобалау, технологиялық процестерді орындауға қажетті. Инженерлік графика курсына алынған білім, білік және дағдылар жалпы</p>	<p>сызбалық-конструкторлық құжаттаманы орындаудың негізгі ережелерін біледі</p> <p>болашақ кәсіби қызметте компьютерлік графика құралдарын қолданады.</p>	Сызудың мектептік курсы/ Школьный курс черчения/ School course of d	Ет және балық өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары*/ Технологическое оборудование мясной и рыбной промышленности*/ Technological equipment

ФП 042-1.67-2020		Баспа / редакция / edition № 1 от 17.06.2020 ж. / г.			19 беттің 9-шісі / Страница 9 из 19 / Page 9 of 19		
				<p>инженерлік және арнайы техникалық пәндерді оқу үшін, сондай-ақ келесі инженерлік қызметте қажет.</p> <p>Дисциплина включает в себя теоретические основы начертательной геометрии и инженерной графики, изучение которых необходимо для выполнения курсовых проектов, дипломного проекта, проектирования инженерных объектов, технологических процессов. Знания, умения и навыки, приобретенные в курсе инженерной графики, необходимы для изучения общинженерных и специальных технических дисциплин, а также в последующей инженерной деятельности.</p> <p>The discipline includes the theoretical foundations of descriptive geometry and engineering graphics, the study of which is necessary for the implementation of course and degree projects, the design of engineering objects, technological processes. Knowledge, skills and abilities acquired in the course of engineering graphics are necessary for studying general engineering and special technical disciplines, as well as in subsequent engineering activities.</p>	<p>автоматтандырылған жобалау құралдарын пайдаланады</p> <p>знает основные правила выполнения чертежно-конструкторской документации</p> <p>применяет средства компьютерной графики в будущей профессиональной деятельности, использует средства автоматизированного проектирования</p> <p>knows the basic rules for the execution of drawing documentation</p> <p>uses computer graphics in future professional activities.</p> <p>uses computer-aided design tools</p>		<p>of meat and fish industry*</p> <p>Сүт өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары**/ Технологическое оборудование молочной промышленности**/ Technological equipment of dairy industry**</p> <p>Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары***/ Технологическое оборудование предприятий общественного питания***/ Technological equipment of catering enterprises***</p>
7	Биохимия/ Biochemistry	2205 Bio 2205 Bio 2205 Bio	5	<p>Биохимияның басты міндеті биохимиялық процестердің негізгі заңдылықтарын анықтау, жасушалық метаболизм реакцияларына қатысатын биомолекулалардың құрытымы мен функциялары арасындағы өзара байланысты анықтау болып табылады. Бұл курс әр түрлі технологиялық өңдеу кезінде заттардың өзара айналымының мәнін</p>	<p>Организмдердің тамақ өнімдерінің химиялық құрамы және олардың өзара байланысы туралы жалпы мәліметтерді біледі.</p> <p>Алынған білімді тамақ өндірісінің технологиялық</p>	Химия/ Chemistry	<p>Тамақ өндірістерінің микробиологиясы Микробиология пищевых производств/ microbiology of food production/</p>

ФП 042-1.67-2020		Баспа / редакция / edition № 1 от 17.06.2020 ж. / г.			19 беттің 10-шісі / Страница 10 из 19 / Page 10 of 19		
				<p>түсінуге мүмкіндік береді.</p> <p>Главной задачей биохимии является определение основных закономерностей биохимических процессов, выяснение взаимосвязи между структурой и функциями биомолекул, участвующих в реакциях клеточного метаболизма. Данный курс позволит понимать сущность взаимопревращений веществ при различной технологической обработке.</p> <p>The main task of biochemistry is to determine the basic laws of biochemical processes, clarifying the relationship between the structure and functions of biomolecules involved in cellular metabolism reactions. This course will allow you to understand the essence of the interconversion of substances with different technological processing.</p>	<p>процестерін жетілдіру және басқару үшін қолданады</p> <p>Владеет общими сведениями о химическом составе организмов, продуктов питания и их взаимосвязи.</p> <p>Применяет полученные знания для совершенствования и управления технологическими процессами пищевых производств</p> <p>Owns general information about the chemical composition of organisms, food and their relationship.</p> <p>Applies acquired knowledge to improve and control technological processes of food production.</p>		
8	Абай әлемі. Жаңа қазақ жазуы	2206 AA.ZhKZh	5	<p>Осы интеграцияланған пәнде Абай Құнанбаевтың, Шәкәрім Құдайбердиевтің, Мұхтар Әуезовтың шығармашылық мұрасы туралы көрнекті қазақ ақындарының жазушылары мен ойшылдарының өмірі мен шығармашылығы туралы мәліметтер келтірілген.</p> <p>Латын графикасы негізінде жаңа қазақ әліпбиін қолданудың грамматикалық негіздері оқытылады.</p> <p>В данной интегрированной дисциплине приведены сведения о жизни и творчестве выдающихся казахских поэтов, писателей и</p>	<p>Абай Құнанбаевтың, Шәкәрім Құдайбердиевтің, Мұхтар Әуезовтың шығармашылық мұрасына қатысты тарихи деректерді, шығармалардың философиялық-көркемдік негіздерін объективті талдауға қабілетті.</p> <p>А. Құнанбаев шығармашылығы бойынша ғылыми-зерттеу нәтижелерін пайдалана</p>	<p>Қазақ (орыс) тілі 2 / Казахский (русский) язык 2 / The Kazakh (Russian) Language 2</p> <p>Философия / Философия / Philosophy</p> <p>Елбасы тағытымы</p>	<p>Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру /</p> <p>Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена /</p> <p>Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of</p>

				<p>мыслителей творческому наследию Абая Кунанбаева, Шакарима Кудайбердиева, Мухтара Ауэзова. Изучаются грамматические основы употребления нового казахского алфавита на основе латинской графики.</p> <p>This integrated discipline provides information about the life and work of prominent Kazakh poets, writers and thinkers to the creative heritage of Abai Kunanbayev, Shakarim Kudaiberdiev, Mukhtar Auezov. We study the grammatical foundations of the use of the new Kazakh alphabet on the Latin alphabet.</p>	<p>отырып, қазіргі әлеуметтік-мәдени қоғамдастықта ғылыми болжауға қабілетті, Ш. Құдайбердиев, М. Әуезов.</p> <p>Латын әліпбиі негізінде жана қазақ жазуын меңгерген. Жаңа әліпби негізінде оқу, сөйлеу және сауатты жазу дағдылары қалыптасқан. Ресми хаттың тілдік құзыреттерін жетілдіреді.</p> <p>Способен объективно анализировать философско-художественные основы произведений, исторические факты, относящиеся к творческому наследию Абая Кунанбаева, Шакарима Кудайбердиева, Мухтара Ауэзова.</p> <p>Способен к научному прогнозированию в современном социокультурном сообществе, используя научно-исследовательские результаты по творчеству А.Кунанбаева, Ш. Кудайбердиева, М.Ауэзова.</p> <p>Освоил новую казахскую письменность на основе латинского алфавита.</p>		comprehensive exam
--	--	--	--	--	---	--	--------------------

					<p>Сформированы навыки чтения, говорения и грамотного письма на основе нового алфавита. Совершенствует языковые компетенции официального письма.</p> <p>Able to objectively analyze the philosophical and artistic foundations of works, historical facts relating to the creative heritage of Abai Kunanbayev, Shakarim Kudaiberdiev, Mukhtar Auezov.</p> <p>Able to scientific forecasting in the modern socio-cultural community, using the research results on the works of A. Kunanbayev, Sh. Kudaiberdiev, M. Auezov.</p> <p>He mastered the new Kazakh script based on the Latin alphabet. Formed reading, speaking and literacy skills based on the new alphabet. Improves the language competence of the official letter.</p>		
9	<p>Тамақ өндірістерінің микробиологиясы</p> <p>Микробиология пищевых производств/</p> <p>Microbiology of food production/</p>	<p>2207 TOM</p> <p>2207 MPP</p> <p>2207 MFP</p>	5	<p>Табиғаттағы микроорганизмдер әлемі, микроорганизмдердің морфологиясы, құрылысы, көбеюі және жіктелуі (бактериялар, вирустар), Микроорганизмдерді өсіру және өсіру, микроорганизмдерге экологиялық факторлардың әсері, микроорганизмдердің зат алмасуы.</p>	<p>Сыртқы орта объектілерін санитариялық-микробиологиялық зерттеудің негізгі принциптері мен міндеттерін, тамақ өнімдерінің санитариялық-бактериологиялық</p>	<p>Биохимия/ Biochemistry</p>	<p>Тамақ өндірістердің жалпы технологиясы/ Общая технология пищевых производств / General technology of food production</p> <p>Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының</p>

				<p>Сала кәсіпорындарында пайдаланылатын микроорганизмдердің тұқым қуалаушылық және өзгергіштігі және Сала кәсіпорындарында санитарлық-гигиеналық бақылау.</p> <p>Мир микроорганизмов в природе, морфология, строение, размножение и классификация микроорганизмов (бактерий, вирусов). Культивирование и рост микроорганизмов, действие экологических факторов на микроорганизмы, обмен веществ микроорганизмов, наследственность и изменчивость микроорганизмов. используемые на предприятиях отрасли и санитарно-гигиенического контроля на предприятиях отрасли.</p> <p>The world of microorganisms in nature, morphology, structure, reproduction and classification of microorganisms (bacteria, viruses). Cultivation and growth of microorganisms, the effect of environmental factors on microorganisms, the metabolism of microorganisms, heredity and variability of microorganisms used in industry enterprises and sanitary and hygienic control in industry enterprises.</p>	<p>көрсеткіштерін біледі.</p> <p>Технологиялық операцияларға микробиологиялық бақылау жүргізу дағдыларын меңгерген.</p> <p>Знает основные принципы и задачи санитарно-микробиологических исследований объектов внешней среды, санитарно-бактериологические показатели пищевых продуктов.</p> <p>Владет навыками проведения микробиологического контроля технологических операций.</p> <p>Knows the basic principles and tasks of sanitary and microbiological studies of environmental objects, sanitary and bacteriological indicators of food products.</p> <p>Owens the skills of microbiological control of technological operations.</p>		<p>сапасын бақылау және бағалау /</p> <p>Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов /</p> <p>Control and assessment of the quality of raw materials and food products</p>
10	Общая технология пищевых производств	3208 TOZHT 3208 OTPP 3208 GTFP	10	<p>Бұл курста тамақ өнімдерін өндіруде қолданылатын мал және өсімдік шикізаттарын өңдеудің жалпы тәсілдері, әдістері мен тәсілдері, сондай-ақ тамақ өндірісінің негізгі технологиялық сұлбалары оқытылады. Пәнді оқу студенттердің кең жаратылыстану-ғылыми ой-</p>	<p>жануар және өсімдік тектес шикізаттарды тамақ өнімдеріне өңдеудің негізгі технологиялық сұлбаларын, әдістері мен тәсілдерін біледі;</p>	Тамақ өндірістерінің микробиологиясы Микробиология пищевых производств/ Microbiology of food production/	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру/ Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача

ФП 042-1.67-2020		Баспа / редакция / edition № 1 от 17.06.2020 ж. / г.			19 беттің 14-шісі / Страница 14 из 19 / Page 14 of 19		
				<p>өрісінің дамуына ықпал етеді.</p> <p>В данном курсе изучаются общие приемы, методы и способы переработки сырья животного и растительного происхождения, используемого в производстве пищевых продуктов, а также основные технологические схемы производства различных продуктов питания. Изучение дисциплины будет способствовать развитию у студентов широкого естественнонаучного кругозора.</p> <p>In this course, general techniques, methods and methods of processing raw materials of animal and vegetable origin used in food production, as well as the basic technological schemes of food production are studied. Studying the discipline will contribute to development of a wide range of natural science among students.</p>	<p>тамақ өнімдерін өндіру кезінде шикізатты өңдеудің түрлі әдістері мен тәсілдерін қолданады;</p> <p>тамақ өнімдерін өндірудің негізгі технологиялық сызбаларын құрайды.</p> <p>знает основные технологические схемы, методы и способы переработки сырья животного и растительного происхождения в пищевые продукты;</p> <p>применяет различные методы и способы переработки сырья при производстве пищевых продуктов;</p> <p>составляет основные технологические схемы производства пищевых продуктов.</p> <p>knows the basic technological schemes, methods and methods for processing raw materials of animal and vegetable origin into food products;</p> <p>applies various methods and methods of processing raw materials in food production;</p> <p>makes the basic technological schemes of</p>	<p>Азық-түлік өнімдерінің тауартануы/ Товароведение продовольственных товаров/ Commodity research of food products</p>	<p>комплексного экзамена/ Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam</p>

					food production.		
11	Оқу тәжірибесі / Учебная практика/ Educational practice	1209 ОТ 1209 UP 1209 EP	1	<p>Оқу практикасының мақсаты студенттерді тамақ кәсіпорындарында жұмыс істеу технологиясы, ұйымдастырылуы және механизмі туралы алғашқы ұғымдармен таныстыру, студенттерді тамақ кәсіпорындарының негізгі бөлімшелерінің жұмысымен таныстыру болып табылады.</p> <p>Цель учебной практики – получение студентами первичных представлений о технологии, организации и механизме работ на пищевом предприятии, ознакомление студентов с работой основных подразделений пищевых предприятий.</p> <p>The purpose of the training practice is to familiarize students with the primary concepts of technology, organization and mechanism of work at the food enterprise, familiarization of students with the work of the main divisions of food enterprises.</p>	<p>Өнеркәсіптік кәсіпорынның құрылымы, шикізат аймағы және технологиялық процессін ұйымдастыру туралы жалпы түсінік бар</p> <p>Имеет общее представление о структуре, сырьевой зоне и организации технологического процесса промышленного предприятия</p> <p>Has a general idea of the structure, resource zone and organization of the technological process of an industrial enterprise.</p>	<p>Ет және балық өнімдерінің технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе* / Введение в технологию мясных и рыбных продуктов и физиологию питания* / Introduction to the technology of meat and fish products and nutritional physiology*</p> <p>Сүт өнімдері технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе** / Введение в технологию молочных продуктов и физиологию питания** / Introduction to the technology of dairy products and nutritional physiology**</p> <p>Қоғамдық тамақтану технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе*** / Введение в технологию общественного питания и физиологию</p>	<p>Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері*/ Основы технологии мясного и рыбного производства*/ Basics of meat and fish production technology*</p> <p>Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**/ Основы технологии молочного производства**/ Basics of dairy production technology**</p> <p>Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру*** / Организация производства на предприятиях общественного питания*** / Organization of production at catering establishments***</p>

						питания***/ Introduction to catering technology and nutritional physiology***	
12	өндірістік тәжірибесі 1/ производственная практика 1/ industrial practice 1	2210 ОТ 1 2210 РР 1 2210 РР 1	5	Бірінші өндірістік практиканың максаты-базалық пәндерді оқу кезінде студенттер алған теориялық білімдерін бекіту. инженерлік- техникалық қызметкерлердің лауазымдық міндеттерін зерделеу. Цель первой производственной практики – закрепление теоретических знаний полученных студентами при изучении базовых дисциплин. изучение должностных обязанностей инженерно- технических работников. The purpose of the first practical training is to consolidate the theoretical knowledge gained by students in the study of basic disciplines. the study of the duties of engineers and technicians.	Шикізаттан дайын өнімге дейін тамақ өнімдерін өндірудің негізгі технологиялық процестер туралы білімдерін қолданады. Применяет знания основных технологических процессов производства пищевых продуктов от сырья до готовой продукции. Applies knowledge of basic technological processes of food production from raw materials to finished products.	Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері* / Основы технологии мясного и рыбного производства*/ Basics of meat and fish production technology* Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**/ Основы технологии молочного производства**/ Basics of dairy production technology** Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***/ Организация производства на предприятиях общественного питания***/ Organization of production at catering establishments***	Тамақ өндірістердің жалпы технологиясы/ Общая технология пищевых производств / General technology of food production
13	өндірістік тәжірибесі 2/ производственная практика 2/ industrial practice 2	3211 ОТ 2 3211 РР 2 3211 РР 2	5	Екінші өндірістік практиканың максаты білім алушының теориялық дайындығын бекіту және тереңдету және кәсіби қызмет саласында практикалық дағдылар мен	Кәсіптік қызметте тамақ өнеркәсібінің әртүрлі салаларының технологиялық процестерін ұйымдастыру	Тамақ өндірістердің жалпы технологиясы/ Общая технология пищевых производств /	Ет өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау*/ Проектирование предприятий мясной

ФП 042-1.67-2020		Баспа / редакция / edition № 1 от 17.06.2020 ж. / г.			19 беттің 17-шісі / Страница 17 из 19 / Page 17 of 19		
				<p>күзйреттіліктерді менгеру, курстық жобаны орындау үшін қажетті материалдарды жинау бойынша студенттің мақсатты және белсенді жұмысы болып табылады.</p> <p>Целями второй производственной практики являются закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности, целенаправленная и активная работа студента по сбору необходимого материала для выполнения курсового проекта.</p> <p>The objectives of the second practical training are to consolidate and deepen the theoretical training of the student and the acquisition of practical skills and competencies in the field of professional activity, purposeful and active work of the student to collect the necessary material for the course project.</p>	<p>және жүргізу білімін қолданады.</p> <p>Применяет знания организации и ведения технологических процессов различных отраслей пищевой промышленности в профессиональной деятельности.</p> <p>Applies knowledge of the organization and conduct of technological processes of various branches of the food industry in their professional activities.</p>	General technology of food production	<p>промышленности */ Designing of the enterprises of meat industry*</p> <p>Сүт өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау**/ Проектирование предприятий молочной промышленности** / Designing of the enterprises of milk industry**</p> <p>Қоғамдық тамақтану өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау***/ Проектирование предприятий общественного питания***/ Designing of the catering enterprises***</p>
Бейімдеуші пәндер циклы / Цикл профилирующих дисциплин / Cycle of profiliruyushchy disciplines							
14	<p>Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства функциональных пищевых продуктов/ Technology of functional foods production</p>	<p>4301 FTOOT 4301 TPFPF 4301 TFFP</p>	5	<p>Әртүрлі контингенттер үшін тамақтанудың негіздері мен маңызы. Функционалдык мақсаттағы тағам өнімдерінің тағамдық және биологиялық құндылығы. Функционалдык тамақтануға мұқтаж халық топтары үшін өнімдерді технологиялық өңдеу ерекшеліктері. Функционалды мақсаттағы тамақ өнімдерін өндіру технологиясы, тамақ өнімдерін өңдеудің технологиялық режимдері.</p> <p>Основы и значение питания для различных контингентов. Пищевая и биологическая ценность пищевых</p>	<p>Халықтың әртүрлі топтарының тамақтануында функционалдык өнімдердің рөлін түсінеді.</p> <p>Функционалдык мақсаттағы өнімдерді өндірудің рецептуралары мен технологиялық сызбаларын жасау дағдысын меңгерген</p> <p>Понимает роль функциональных продуктов в питании</p>	<p>Ет және балық өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері*/ Научные основы производства мясных и рыбных продуктов*/ Scientific basis of the production of meat and fish products*</p> <p>Сүт өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері**/ Научные основы производства</p>	<p>Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру/ Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена/ Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam</p>

ФП 042-1.67-2020		Баспа / редакция / edition № 1 от 17.06.2020 ж. / г.			19 беттің 18-шісі / Страница 18 из 19 / Page 18 of 19		
				<p>продуктов функционального назначения. Особенности технологической обработки продуктов для групп населения, нуждающихся в функциональном питании. Технологии производства пищевых продуктов функционального назначения, технологические режимы обработки пищевых продуктов.</p> <p>Basics and importance of nutrition for various contingents. Nutritional and biological value of functional food products. Features of technological processing of products for populations in need of functional nutrition. Food production technologies of functional purpose. technological modes of food processing.</p>	<p>различных групп населения.</p> <p>Владет навыками составления рецептур и технологических схем производства продуктов функционального назначения</p> <p>Understands the role of functional foods in the nutrition of various populations.</p> <p>Owens the skills of drawing up recipes and technological schemes for the production of functional products.</p>	<p>молочных продуктов**/ Scientific basis of the production of dairy products**</p> <p>Диеталық және емдік тамақтанудың ғылыми негіздері***/ Научные основы диетического и лечебного питания***/ Scientific basis of dietary and therapeutic nutrition***</p>	
15	Преддипломная практика	4302 DAT 4302 PP 4302 PP	15	<p>Диплом алдындағы практиканың мақсаты студенттердің дипломдық жобаны орындау үшін қажетті материалдарды жинау барысында мақсатты және белсенді жұмысы, жобалау дағдыларын алу және оларды бекіту болып табылады.</p> <p>Целями преддипломной практики являются целенаправленная и активная работа студента по сбору необходимого материала для выполнения дипломного проекта. получение и закрепление навыков проектирования.</p> <p>The objectives of the undergraduate practice are purposeful and active work of the student to collect the necessary material for the diploma project, obtaining and securing design skills.</p>	<p>Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау әдістерін практикада қолданады</p> <p>Применяет на практике методы проектирования предприятий пищевых производств</p> <p>Applies in practice the methods of designing food production enterprises</p>	<p>Ет өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау*/ Проектирование предприятий мясной промышленности */ Designing of the enterprises of meat industry*</p> <p>Сүт өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау**/ Проектирование предприятий молочной промышленности** / Designing of the enterprises of milk industry**</p> <p>Қоғамдық тамақтану өнеркәсібінің</p>	<p>Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру/ Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена/ Writing and defense of diploma work (project) or preparation and submission of comprehensive exam</p>

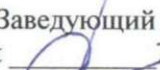
ФП 042-1.67-2020	Баспа / редакция / edition № 1 от 17.06.2020 ж. / г.	19 беттің 19-шісі / Страница 19 из 19 / Page 19 of 19
------------------	--	---

						кәсіпорындарды жобалау***/ Проектирование предприятий общественного питания***/ Designing of the catering enterprises***	
--	--	--	--	--	--	---	--

ей қаласының Шәкәрім атындағы Ғылыми кеңесінде бекітілді /
 рждено на заседании Ученого Совета университета имени Шакарима г.Семей
 roved at the meeting of Academic Council of Semey University named after Shakarim
 10 хаттама / протокол / record " 17 " 06 20 20 жыл / года

Келісілген: / Сogласовано / Approved by:

сан / Dean  А. Касенов/A.Kassenov

редра меңгерушісі / Заведующий кафедрой /
 id of the Department  Ж. Молдабаева/Zh. Moldabayeva

АМЖД директоры / Директор ДАВ /
 Director of the DAA  С.Түлеугалиева / S. Tuleugaliyeva

ОҮЖ және ҚБ жетекшісі м.а. / И.о. руководителя ОП и СУП /
 Acting Head of PS of the EP  У. Жексембаева / U. Zheksembayeva



**6B07202 – «АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ» білім беру бағдарламасы бойынша
УНИВЕРСИТЕТТІК КОМПОНЕНТТІҢ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ ТІЗБЕСІНЕ ҚОСЫМША**

**ПРИЛОЖЕНИЕ К ПЕРЕЧНЮ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА
по образовательной программе 6B07202 - «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»**

**ANNEX TO THE LIST OF ACADEMIC DISCIPLINES OF THE UNIVERSITY COMPONENT
of educational programs 6B07202 - «TECHNOLOGY OF FOOD PRODUCTS»**

2020 жылғы оқуға түскен / на набор 2020 года / on the the set 2020

Дайындық деңгейі: бакалавриат / Уровень подготовки: бакалавриат / Level of preparation: bachelor

№	Пәндер атауы / Наименование дисциплин / The name of disciplines	Жалпы орта білім базасындағы пәннің коды / Код дисциплины на базе общего среднего образования / Code of discipline based on general secondary education	Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім базасындағы пәннің коды / Код дисциплины на базе технического и профессионального, послесреднего образования / Code of discipline on the basis of technical and vocational, post- secondary education	Жоғары білім базасындағы пәннің коды / Код дисциплины на базе высшего образования / Discipline code based on the Higher Education
Жалпы білімдік пәндер/ Общеобразовательные дисциплины/ General educational disciplines				
1.	Елбасы тағылымы Елбасы тағылымы Elbasy tagylymy	2109 ET	2109 ET	

2.	Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері/ Основы экономико-правовых и экологических знаний/ Fundamentals of economic - legal and environmental knowledge	2108 EKEBN 2108 OEPEZ 2108 FELEK	2108 EKEBN 2108 OEPEZ 2108 FELEK	
Базалық пәндер / Базовые дисциплины / Basic disciplines				
3.	Абай әлемі. Жаңа қазақ жазуы Абай әлемі. Жаңа қазақ жазуы Abai alemi. Zhana kazak zhazui	2206 AA.ZhKZh	2206 AA.ZhKZh	
4.	Физика/ Физика/ Physics	1201 Fiz 1201 Fiz 1201 Phy	1201 Fiz 1201 Fiz 1201 Phy	
5.	Математика. / Математика. / Mathematics	1202 Mat 1202 Mat 1202 Mat	1202 Mat 1202 Mat 1202 Mat	
6.	Химия/ Химия/ Chemistry	1203 Him 1203 Him 1203 Che	1203 Him 1203 Him 1203 Che	
7.	Инженерлік графика / Инженерная графика / Engineering Graphics	2204 iG 2204 IG 2204 EG	1204 iG 1204 IG 1204 EG	
8.	Биохимия/ Biochemistry	2205 Bio 2205 Bio 2205 Bio	1205 Bio 1205 Bio 1205 Bio	
9.	Тамақ өндірістерінің микробиологиясы Микробиология пищевых производств/ microbiology of food production/	2207 TOM 2207 MPP 2207 MFP	2207 TOM 2207 MPP 2207 MFP	
10.	Оқу тәжірибесі / Учебная практика/ Educational practice	1209 OT 1209 UP 1209 EP	1209 OT 1209 UP 1209 EP	
11.	Тамақ өндірістердің жалпы технологиясы/ Общая технология пищевых производств / General technology of food production	3208 TOZhT 3208 OTPP 3208 GTFP	2208 TOZhT 2208 OTPP 2208 GTFP	


12.	Өндірістік тәжірибе 1/ Производственная практика 1/ Production practice 1	2210 OT 1 2210 PP 1 2210 PP 1	2210 OT 1 2210 PP 1 2210 PP 1	
13.	өндірістік тәжірибе 2 / производственная практика 2/ Production practice 2	3211 OT 2 3211 PP 2 3211 PP 2	2211 OT 2 2211 PP 2 2211 PP 2	
Кәсіптендіру пәндері / Профилирующие дисциплины / Profile courses				
14.	Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства функциональных пищевых продуктов/ Technology of functional foods production	4301 FTOOT 4301 TPFPP 4301 TFFP	3301 FTOOT 3301 TPFPP 3301 TFFP	
15.	Диплом алдындағы тәжірибе / Преддипломная практика/ Pre-diploma practice	4302 DAT 4302 PP 4302 PP	3302 DAT 3302 PP 3302 PP	


Келісілген: / Согласовано / Approved by:

Факультет деканы /
Декан факультета /
Dean of the Faculty  А.Касенов/ A. Kassenov

АСЖД директоры /
Директор ДАВ /
Director of the DAA  С.Түлеугалиева / S.Tuleugaliyeva



Кафедра меңгерушісі /
Заведующий кафедрой /
Head of the Department  Ж.Молдабаева / Zh.Moldabayeva

ОҰЖ және ҚБ жетекшісі м.а. /
И.о.руководителя ОП и СУП /
Acting Head of PS of the EP  У. Жексембаева/U. Zheksembayeva