

**«ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ АГРАРЛЫҚ ЗЕРТТЕУ УНИВЕРСИТЕТІ»
КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЕМЕС АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ**

«Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы» факультеті

ЭЛЕКТИВТІК ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

**«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
2024-2028 оқу жылына арналған**

АЛМАТЫ, 2024

Элективті пәндер каталогы Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университеті оқу-әдістемелік кеңесінің (хаттама № 4, «01» ақпан 2024 ж.) және Ғылыми кеңесінің (хаттама № 9, «01» наурыз 2024 ж.) шешімдерімен мақұлданған.

Құрастырғандар:

Кусаинова Ж.А., Жилкибаева Э.С. және Муратбекова Қ.М.

Алғы сөз

Элективті пәндер каталогы (ЭПК) Қазақстан Республикасы БҒМ 2022 жылдың 18 тамызында №202 бекітілген мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарты мен Білім беру бағдарламасы негізінде Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университетінің оқу-әдістемелік жұмыстар бөлімімен құрастырылды.

ЭПК білім алушыларға жеке білім траекториясын құру үшін элективті оқу пәндерін және ПОҚ таңдау мүмкіндігімен қамтамасыз етеді. Білім беру бағдарламаларының және ЭПК негізінде білім алушылар эдвайзерлердің көмегімен жеке оқу жоспарын әзірлейді.

Каталог кестесінде жалпы білім беру пәндері (ЖБП) циклінің міндетті, таңдау пәндері, базалық пәндер (БП), кәсіптік пәндер (КП) циклінің жоғары оқу орнының міндетті және таңдау пәндері мен оның баламасының формуляры келтіріледі. ЭПК формулярында пәндердің қазақ, орыс және ағылшын тілдеріндегі атаулары, пәннің қысқаша мазмұны, пререквизиттері мен постреквизиттері, ПОҚ аты-жөні, кредит саны мен курсты оқу семестрі көрсетілген.

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: «6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»

Берілетін дәреже: «6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

1 КУРС

Цикл	Код	Пәндер	Академ. кредиттер
1 семестр – 30 академиялық кредит			
<i>Міндетті компонент – 25 кр.</i>			
ЖБП	ShT 1101	Шетел тілі	5
ЖБП	KOT 1105	Қазақ (Орыс) тілі	5
ЖБП	ASBMASMP 1108	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдинеттану, психология)	8
ЖБП	KTM 1103	Қазақстан тарихы (МЕ)	5
ЖБП	DSh 1109	Дене шынықтыру	2
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 5 кр.</i>			
БП	BOH 1206	Бейорганикалық және органикалық химия	5
2 семестр – 30 академиялық кредит			
<i>Міндетті компонент – 12 кр.</i>			
ЖБП	ShT /IYa/ FL 1101, 1102	Шетел тілі	5
ЖБП	KOT 1106	Қазақ (Орыс) тілі	5
ЖБП	DSh 1110	Дене шынықтыру	2
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 18 кр.</i>			
БП	Mat 1201	Математика	5
БП	IKG 1203	Инженерлік және компьютерлік графика	6
БП	EOT 1204	Эксперимент өткізу тәсілдері	5
БП	OP 1223	Оқу практикасы	2

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	BOH 1214 Бейорганикалық және органикалық химия Inorganic and organic chemistry
Пәннің ПОҚ	Ахатова З.С., Касенова Б.А.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	1
Пәннің пререквизиттері	Химия (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері
Пәнді оқыту мақсаты	Кәсіптік және арнайы пәндерді игеруге мүмкіндік беретін химия пәнінен білім беру.
Пән мазмұны	Химияның негізгі заңдары және түсініктерімен таныстыру. Бейорганикалық қосылыстарының жалпы қасиеттері, құрылысы және бір біріне айналу заңдылықтарын оқыту. Азық-түлік өнімдерінің технологиясы және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы мамандығында оқитын студенттеріне бейорганикалық және органикалық заттардың

	технологияға байланысты маңыздылығын түсіндіру. Органикалық қосылыстардың жіктелуін, физика-химиялық қасиеттерін, өз арасындағы химиялық реакциялардың жүру жағдайларын үйретеді.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - бейорганикалық және органикалық қосылыстардың негізгі құрылыстары мен қасиеттерін, оларды сапалық, сандық және физико-химиялық талдау әдістерін қолдану арқылы біледі; - теориялық білімдерін практикалық тапсырмаларды шешуде қолдануды түсінеді; - практикалық мәселелерді шешуге, ғылыми зерттеулер жүргізу үшін білімдерін ұштастыруға қолдана алады; - бейорганикалық, органикалық және аналитикалық химияның жалпы теориялық және эксперименталдық принциптері мен әдістерінде құзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: - Шаграева, Б.Б. Органикалық химия есептерін шығару тәсілдері [Мәтін]: оқу құралы / Б.Б. Шаграева.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 100 б. - Битемирова, А.Е. Органикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / А.Е. Битемирова.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 224 б. - Nazarbekova, S. Chemistry [Текст]: textbook / S. Nazarbekova, A. Tukibayeva, U. Nazarbek; Ministry of Education and Science of the Republic of Kazakhstan.- Almaty: Association of higher educational institutions of Kazakhstan, 2016.- 304 p. - Ахатова, З.С. Общая и неорганическая химия [Текст]: учеб. пособие / З.С. Ахатова; КазНАУ; Фак. «Агробиология и фитосанитария».- Алматы: Айтұмар, 2015.- 240 с. Қосымша: - Ахатова, З.С. Органическая химия [Текст]: учеб. пособие / З.С. Ахатова, Yu.Murzin Dmitry; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2014.- 265 с. - Кулажанов, К.С. Неорганическая химия [Текст]: учебник / К.С. Кулажанов, М.Ш. Сулейменова; Ассоциация вузов РК.- Алматы: Б.и., 2012.- 600 с. - Құлажанов, Қ.С. Бейорганикалық химия [Мәтін]: оқулық / Қ.С. Құлажанов, М.Ш. Сүлейменова, Иманбеков; ҚР білім және ғылым м-гі.- Алматы: Дәуір, 2012.- 256 б.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	Mat 1209 Математика Mathematics
Пәннің ПОҚ	Алдибаева Л.Т., Идирисов К.М., Емир Кады оглу А.Н.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі

Семестр	2
Пәннің пререквизиттері	Математика (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Физика, Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар
Пәнді оқыту мақсаты	кәсіби білім негізі ретінде жаратылыстық-ғылыми, жалпытехникалық, экономикалық сипаттағы тереңдетілген біліммен қамтамасыз ету.
Пән мазмұны	Математика курсы маманның математикалық білімінің негізгі іргетасы болып табылады. Бөлімдер (сызықтық алгебра, векторлық алгебра, аналитикалық геометрия және математикалық талдау элементтері) қазіргі заманғы талдау әдістерін қамтиды және қолданбалы есептерде математикалық әдістерді қолдануға бағытталған.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - Математикалық талдау, аналитикалық геометрия, сызықтық алгебра әдістері, дифференциалдық теңдеулерді шешу, ықтималдықтар теориясы мен математикалық статистиканың негізгі ұғымдары мен әдістері, инженерлік есептердің негізгі математикалық шешімдеріді біледі; - сызықтық алгебра мен аналитикалық геометрияның математикалық формаланған есептері, функцияларды саралау және біріктіру, интегралдарды фигура бойынша есептеуді түсінеді; - қолданбалы есептерді шығару үшін заманауи математикалық әдістерді қолдана алады; - нақты есептерді шешу үшін математикалық моделдеу әдістерін таңдауда құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Искакова, А.С. Ықтималдықтар теориясы пәнінен есептер жинағы [Мәтін]: оқулық / А.С. Искакова, А.Б. Тлеулесова.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 176 б. 2. Құрақбаев, Д.С. Есептеу математикасына кіріспе [Мәтін]: оқу құралы / Д.С. Құрақбаев, О.М. Ибрагимов, А.У. Лесбаев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 172 б. 3. Шалабаева, Б.С. Численные методы [Текст]: учеб. пособие / Б.С. Шалабаева, З.Н. Сыздыкова.- 2-е изд., перераб. и доп.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 168 с. 4. Zhunisbekova, D.A. Mathematical analysis. Differential equations [Текст]: textbook / D.A. Zhunisbekova, S.R. Dulatov.- Almaty: Epigraf, 2019.- 264 p. 5. Ақанбай, Н. Ықтималдықтар теориясы [Мәтін]: 1-бөлім: оқу құралы / Н. Ақанбай; әл-Фараби атын. ҚазҰУ.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 304 б. Қосымша: 1. Ақанбай, Н. Ықтималдықтар теориясы [Мәтін]: 2-бөлім: оқу құралы / Н. Ақанбай; әл-Фараби атын. ҚазҰУ.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 336 б. 2. Ақанбай, Н. Ықтималдықтар теориясы [Мәтін]: 3-бөлім: оқу құралы / Н. Ақанбай; әл-Фараби атын. ҚазҰУ.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 252 б. 3. Ақанбай, Н. Ықтималдықтар теориясы есептері мен жаттығуларының жинағы [Мәтін]: 1-бөлім: оқу құралы / Н.

	Ақанбай; әл-Фараби атын. ҚазҰУ.- 3-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 336 б. 4. Байарыстанов, А.О. Жоғары математика [Мәтін]: 1-бөлім: оқулық / А.О. Байарыстанов.- Алматы: Нур-Принт, 2018.- 245 б. 5. Байарыстанов, А.О. Жоғары математика [Мәтін]: 2-бөлім: оқулық / А.О. Байарыстанов.- Алматы: Нур-Принт, 2018.- 245 б. 1. Махмеджанов Н. Жоғары математика есептерінің жинағы [Мәтін]: оқу құралы/Н. Махмеджанов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 326 б.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	IKG 1211 Инженерлік және компьютерлік графика Computer graphics with engineering basics
Пәннің ПОҚ	Ибишев У.Ш., Тульбаев А.А.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	2
Пәннің пререквизиттері	Геометрия, сызу (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар, Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Кескіндерді салу әдістерін баяндау және негіздеу, сондай-ақ геометриялық пішіндегі есептерді шешу жолдарын зерттеу.
Пән мазмұны	Инженерлік-графикалық жұмыстардың автоматтандырудың әмбебап ортасын меңгеруге, ЕСКД талаптарын қанағаттандыратын құжаттарды ресімдеу сапасына қатысты жобалық құжаттаманы алу үшін компьютерлік графиканы студенттердің меңгеруі; қатты денені модельдеу мүмкіндіктерін; AutoCAD жүйесінде сызбаларды құру әдістемесін; конструкторлық құжаттарды ресімдеу және орындау ережелерін оқып үйрету; сызбаларды құру және оларды сақтау, бар сызбаларды өзгерте білу, сызбаларды плоттерден немесе принтерден шығара білуді меңгеру.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: -сызбаның көмегімен техникалық ойларды беру тәсілдерін; кескіндерді салудың теориялық негіздерін; кеңістік элементтерін жазықтықта кескіндеу әдістерін; алынған кескіндер көмегімен геометриялық сипаттағы есептер шығару әдістерін; жалпы түр сызбасы мен құрастыру сызбасының қызметі мен мазмұнын; AutoCAD жүйесінде сызба орындау әдістемесін біледі; -параллель проекциялау әдісімен алынған кескіндерді; геометриялық модельдеу аппаратының негіздерін; конструкторлық құжаттамалардың бірыңғай жүйесінің ережелерін; жалпы түр сызбасын тетікбөлшек сызбасын; AutoCAD жүйесінде конструкторлық құжаттамаларды дайындау және ресімдеу тәсілдерін түсінеді; -жалпы түр және құрастыру сызбаларын,

	тетікбөлшектердің жұмыстық сызбаларын, принциптік электр сұлбаларын орындау ережелерін; сызбаларды плоттерге немесе принтерге шығару дағдыларын қолдана алады ; -техникалық есептерді графикалық шешуге; техникалық және конструкторлық құжаттамаларды дайындауға, олармен жұмыс істеуге; тетікбөлшектердің жұмыстық сызбаларын рәсімдеуде КҚБЖ МЕСТ-тарын пайдалануда құзыретті .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1.Төлбаев, Ә.Ә. Машиналық графика. AUTOCAD Компьютерлік графика жүйесіне кіріспе [Электрондық ресурс]: оқу құралы / Ә.Ә. Төлбаев; ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2014.- 120б. http://lib.kaznau.kz/Res/Injenerlik/Tolbaev%20A.%20A%20.pdf 2.Төлбаев, Ә.Ә. Компьютерлік графика жазық пішінді тетікбөлшектің сызбасын AutoCAD жүйесінде орындау [Мәтін]: зертханалық жұмыстарды орындауға әдістемелік нұсқаулар / Ә.Ә. Төлбаев, Ө.Ш. Ибишев, Ұ. Болатұлы; ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2017.- 28 б. 3.Төлбаев, Ә.Ә. Компьютерлік графика AutoCAD жүйесінде үшөлшемді модельдеу [Мәтін]: студ. өз бетімен орынд. жұмысқа әдістемелік нұсқаулар / Ә.Ә. Төлбаев, Ө.Ш. Ибишев, Ұ. Болат; ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2017.- 28 б. 4.Оразбаева, Ә.А. 3 D графика негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Ә.А. Оразбаева.- Алматы: Эверо, 2020.- 384 б. 5.Нәби, Ы.А. Сызба геометрия және инженерлік графика [Мәтін]: оқулық / Ы.А. Нәби; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Бастау, 2015.- 280 б. 6.Нәби, Ы.А. Сызба геометрия және инженерлік графика пәннің базалық курсы оқып білу жөнінде әдістемелік ұсынымдар [Мәтін] / Ы.А. Нәби; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Бастау, 2013.- 172 б. http://lib.kaznau.kz/Res/Injenerlik/Nabi_Syzba_geometriyasy_z_hane_inzhenerlik_grafika.pdf 7.Нәби, Ы. Сызба геометрия [Мәтін]: инженерлік маман. студ. арн. практикум / Ы. Нәби; ҚазҰАУ =Начертательная геометрия.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 112 б. қазақ, орыс тілдерінде Қосымша: 8. Мусалимов, Т.Қ. Сызба геометрия және инженерлік графика [Мәтін]: оқулық / Т.Қ. Мусалимов, С.Ә. Қолбатыр, Г.М. Алғартова; Қазақстан Республикасының білім және Ғылым Министрлігі; Қазақстан Республикасы жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы, 2013.- 272 б. http://er.semgu.kz/ebooks/ebook_537/#ps 9. Чекмарев, А.А. Инженерная графика. Машиностроительное черчение: Учебник / А.А. Чекмарев. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 396 с. 10. Королев, Ю.И. Инженерная графика: Учебник для

	вузов. Стандарт третьего поколения / Ю.И. Королев, С.Ю. Устюжанина. - СПб. Питер, 2013. - 464 с. 11. Пуйческу, Ф.И. Инженерная графика: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Ф.И. Пуйческу, С.Н. Муравьев, Н.А. Чванова. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 320 с. 12. https://www.youtube.com/user/SferaGraphicsSAPR
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ЕОТ 1212 Эксперимент өткізу тәсілдері Methods of conducting the experiment
Пәннің ПОҚ	Алмағанбетова А.Т., Өметова М.М.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	2
Пәннің пререквизиттері	Химия
Пәннің постреквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәнді оқыту мақсаты	Зертханалық жабдықтармен, техникамен, сондай-ақ олардың жұмыс тәсілдерін оқыту болашақ мамандарға өз бетінше ғылыми-зерттеу жұмыстарын жүргізуге мүмкіндік береді.
Пән мазмұны	Студенттердің білімі мен тәжірибиесін нығайту негізінде өндіріс орындарында білікті жұмыс істей білуіне және әртүрлі өндірістерде сапалы әрі зиянсыз азық-түлік тауарларын шығаруға мүмкіндік алады. Тағамдық өнімдерде эксперимент жүргізу арқылы зертханамен танысу, ол жерде қолданылатын құрал жабдықтармен танысу, тағамдық өнімдердің бұрмалануынан адам организміне келтіретін зиянын зерттеп жіберілмеу деңгейін оқып білу.
Пәннің күзиреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - өнімнің сапасын сынау және бақылау саласындағы терминдер мен анықтамалар, өнімді сынау түрлері, өнімді бақылау түрлері, сертификаттық сынақтар, өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштерін біледі ; - тамақ өнімдерін сынауды жүргізу, тамақ өнімдерінің сапасын бақылау, тамақ өнімдеріндегі ауыр металдардың, уытты элементтердің болуын анықтауды түсінеді ; - азық-түлік өнімдеріндегі тәжірибелік практикада өнім сапасын бағалау және талдау; тамақ өнімдері сапасының арнайы әдістермен анықтау; азық-түлік өнімдеріндегі эксперименталды өнімдер типтерін саралауды қолдана алады ; - өнімнің қауіпсіздігіне сынау жүргізу, азық-түлік өнімдерінің сапасын қазіргі заманғы әдістермен бақылау құзыретті .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Садуов, М.С. Зертханалық іс [Мәтін]: оқулық / М.С. Садуов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы:

	TANDEM-2, 2016. 2. Садуов, М.С. Лабораторное дело [Текст]: учеб. пособие / М.С. Садуов.- Алматы: КазНАУ, 2016. 3. Баранов, Б.А. Методы контроля микроколичества пестицидов в продуктах питания и объектах окружающей среды [Текст]: учеб. пособие / Б.А. Баранов, А.Д. Серикбаева, Л.К. Бупебаева.- Алматы: Эпиграф, 2015. 4. Кадим, И.Т. Тағам өнімдерінің сапасын анықтаудың зертханалық тәжірибесі [Мәтін] / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015. Қосымша: 5. Ким, Г.Л. Методические указания для лабораторных занятий по дисциплине "Методика научных исследований" [Текст]: для студ. спец.: Технология производства продуктов животноводства, рыбное хозяйство и промышленное рыболовство / Г.Л. Ким, Ш.Р. Адылканова.- Алматы: Айтумар, 2017. 6. Экспертиза доброкачественности и радиационной безопасности продуктов. Их стандартизация и сертификация [Текст]: в 3-х т. т. 2: Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: учеб. пособие / КазНАУ; под ред. Н. Ф. Шуклина;.- Алматы: КазНАУ, 2011. 7. А.А.Баева. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции. Алматы, 2011.
--	---

2 КУРС

Цикл	Код	Пәндер	Академ. кредиттер
3 семестр – 32 академиялық кредит			
Міндетті компонент – 12 кр.			
ЖБП	Fil 2104	Философия	5
ЖБП	АКТ 2107	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	5
ЖБП	DSh 2111	Дене шынықтыру	2
Жоғары оқу орны компоненті – 15 кр.			
БП	Fiz 2202	Физика	5
БП	АН 2226	Аналитикалық химия	5
БП	TKM 2208	Теориялық және қолданбалы механика	5
Таңдау компоненті – 5 кр.			
ЖБП	Eko 2120	Экономика	5
	Eko 2113	Экология	
	TAK 2114	Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі	
	KSZhKM 2115	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет	
	Kas 2116	Кәсіпкерлік	
	GZN 2119	Ғылыми зерттеулердің негіздері	
	KSN 2118	Қаржылық сауаттылық негіздері	
4 семестр – 32 академиялық кредит			
Міндетті компонент – 2 кр.			
ЖБП	DSh 2112	Дене шынықтыру	2
Жоғары оқу орны компоненті – 30 кр.			
БП	ТОРА 2209	Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар	5
БП	TGN 2205	Тамақтанудың ғылыми негіздері	5
БП	TMRN 2210	Тағам массаларының реология негіздері	5
БП	Mik 2211	Микробиология	5
БП	FKH 2227	Физикалық және коллоидтық химия	5
БП	OP 2224	Өндірістік практика	5

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	Fiz 2202 Физика Physics
Пәннің ПОҚ	Жукина А. Б., Нұрқамыт А.Б., Сакипова Ш.Е.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Физика (мектеп бағдарламасы), математика
Пәннің постреквизиттері	Модуль 2 Ақпараттық және сандық зерттеу әдістері/ Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Пәнді оқыту мақсаты	Классикалық және заманауи физиканың заңдарын, олардың өз ара байланыстарын, біртұтастығын, ішкі өзара тәуелділігін ашып, таныстырып жеткізу.
Пән мазмұны	Жаратылыстану және ғылыми-техникалық прогрестің дамуын анықтайтын материяның құрылысын, физиканың басқа жаратылыстану ғылымдарымен, аралас пәндермен

	байланысын; техника мен жаңа технологиялардың жаңа салаларын құрудағы және дамытудағы физиканың ролін; техниканың физиканың дамуына әсері; физикалық зерттеу әдістерін: тәжірибе, гипотеза, эксперимент, теорияын онда болып жатқан құбылыстардың табиғаты туралы терең түсінік қалыптастыру.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - өсімдік организмнің тұтастығын анықтайтын және оның гомеостазын қолдайтын негізгі процестер; осы процестердің бір-бірімен және қоршаған орта жағдайымен байланыс механизмдері; өсімдіктер организміндегі физиологиялық процестердің физика-химиялық негіздері; өсімдіктердің физиологиялық процестерінің қоршаған ортаға әсерін біледі; - өсімдік жасушаларының құрылымы, өсімдік суының алмасуының маңызы, жасуша өткізгіштігі, диффузия және осмос құбылыстары, өсімдік ионының өсімдік жасушасына ену механизмдері түсінеді; - өтініш; физиологиялық процестерді зерттеудің жеткілікті әдістері; зерттеу нәтижелері; тәжірибеде өсімдіктер организміндегі физиологиялық процестерді зерттеу кезінде алған білімдері қолдана алады; - өсімдіктер физиологиясы саласында сауатты болу; өсімдіктің тұтастығын анықтайтын процестер күзретгі.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Трофимова, Т.И. Курс физики: задачи и решения.- М.: Академия, 2016.- 560 с. 2. Трофимова, Т.И. Физика: 500 основных законов и формул - М.: Академия, 2016.- 448с. 3. Трофимова, Т.И. Сборник задач по курсу физики М.: Высш. шк., 2008.- 405 с. 4. Волькенштейн В.С. Сборник задач по общему курсу физики.-Алматы: Нур-Принт, 2017.- 465с. 5. Татенов, А.М. Учебное пособие по физике для технических специальностей: учеб. пособие / А.М. Татенов, В.В. Савельева; МОН РК.- 2-е изд.- Караганда: Medet Group, 2018.- 456 с. Қосымша: 1. Абдула Ж., Аязбаев Т. Физика курсының лекциялары, Алматы, 2012ж. 2. Волькенштейн В.С. Жалпы физика курсының есептер жинағы. Алматы.: Нур-Принт, 2012.-450б. 3.Волькенштейн В. С. Сборник задач по общему курсу физики / В. С. Волькенштейн. –СПб. : Книжный мир, 2010. –328с. Иродов И.Е., Электромагнетизм. Негізгі заңдар:оқулық / И.Е Иродов; ҚР БжҒМ. - Алматы, 2013.- 332 б.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	АН 2226Аналитикалық химия Analytical chemistry
Пәннің ПОҚ	Ахатова З.С., Касенова Б.
Пән циклі	БП/ЖК

Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Химия (мектеп бағдарламасы) / Бейорганикалық және органикалық химия
Пәннің постреквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері
Пәнді оқыту мақсаты	Кәсіптік және арнайы пәндерді игеруге мүмкіндік беретін химия пәнінен білім беру.
Пән мазмұны	Курсты оқу шығармашылық қызметте ғылыми және әдістемелік тәсілді қалыптастыру үшін химиялық білім беру цикліндегі базалық пән бойынша іргелі дайындықты, сондай-ақ қазіргі заманғы технологиялар саласындағы білім кешенін алу мақсатында химиялық және биохимиялық процестердің жалпы заңдылықтарын зерттеуді қамтамасыз етеді.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - бейорганикалық және органикалық қосылыстардың негізгі құрылыстары мен қасиеттерін, оларды сапалық, сандық және физико-химиялық талдау әдістерін қолдану арқылы біледі; - теориялық білімдерін практикалық тапсырмаларды шешуде қолдануды түсінеді; - практикалық мәселелерді шешуге, ғылыми зерттеулер жүргізу үшін білімдерін ұштастыруға қолдана алады; - бейорганикалық, органикалық және аналитикалық химияның жалпы теориялық және эксперименталдық принциптері мен әдістерінде құзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Утелбаева, А.Б. Органикалық заттар технологиясының теориялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Утелбаева, Б.Т. Утелбаев, М.Н. Ермаханов.- Алматы: ССК, 2019.- 80 б. 2. Утелбаева, А.Б. Элементтер химиясы [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Утелбаева.- Алматы: ССК, 2019.- 100 б. 3. Ахатова, З.С. Аналитическая химия [Текст]: учеб. пособие для студ. агроном., технологии и биоресурсов, вет. и агроинженерных спец. ун-тов / З.С. Ахатова, П.С. Маденова; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2019.- 165 с. 4. Битемирова, А.Е. Органикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / А.Е. Битемирова.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 224 б. 5. Керімбаева, К.З. Бейорганикалық химия [Мәтін]: 2-бөлім: оқу құралы / К.З. Керімбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; М.Әуезов атын. Оңтүстік Қазақстан мем. ун-ті.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 154 б. 6. Основы аналитической химии [Текст]: в 2-х т. Т.1.: учебник для вузов / Т.А.Большова, Г.Д.Брыкина, А.В.Гармаш [и др.]; под ред. Ю.А.Золотова.- 6-е изд., перераб. и доп.- М.: Академия, 2014.- 400 с. Қосымша:

	1. Иванов, В.Г. Неорганическая химия: краткий курс [Текст] / В.Г. Иванов, О.Н. Гева.- М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018.- 256 с. 2. Сулы ерітінділердегі бетті-активтік заттар және полимерлер [Мәтін]: оқулық / К.Хломберг, Б.Йенссон, Б.Кронберг, Б.Линдман; ауд. Ә.Қоқанбаев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 2-бас.- Алматы: ҚР Жоғарғы оқу орындарының қауымдастығы, 2017.- 444 б. 3. Маденова, П.С. Аналитикалық, физикалық және коллоидтық химия [Мәтін]: оқу құралы / П.С. Маденова.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 380 б. 4. Шекеева, К.Қ. Аналитикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / К.Қ. Шекеева.- Алматы: Эверо, 2015.- 316 б. 5. Ахатова, З.С. Общая и неорганическая химия [Текст]: учеб. пособие / З.С. Ахатова; КазНАУ; Фак. «Агробиология и фитосанитария».- Алматы: Айтұмар, 2015.- 240 с.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТКМ 2208 Теориялық және қолданбалы механика Theoretical and applied mechanics
Пәннің ПОҚ	Жумагулов Жандос Боранбаевич
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07207 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Математика, Физика
Пәннің постреквизиттері	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау, Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау
Пәнді оқыту мақсаты	Студентке нүкте мен жүйеге әсер ететін күштерді анықтау және оның әсерінен болатын қозғалыстарының заңдылықтарын зерттеу әдістерін үйрету, оларға осыдан кейінгі арнайы инженерлік пәндерді оқуға және өндіріс жағдайында кәсіптік әрекеттеріне қажетті дағдылықпен қатар тәжірибе мен білім беру..
Пән мазмұны	Теориялық және қолданбалы механика пәні тағам өндірісіндегі механизмдер мен машиналарды жетілдіру үшін материалдық нүктенің, қатты дененің және механикалық жүйенің тепе-теңдігі, материалдық нүктенің, қатты дененің және қозғалыстағы механикалық жүйенің кинематикалық және динамикалық сипаттамаларының қасиеттері туралы білімді қалыптастырады..
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - қатты денеге әсер ететін күштердің қасиеттерін және олардың тепе-теңдік шарттарын; қозғалып бара жатқан нүктенің және қатты дененің кинематикалық параметрлерімен, оларды анықтаудың әдістерін; әсер етуші күштерге байланысты материялық нүкте мен механикалық жүйе қозғалысын біледі; - теориялық білімдерін практикалық тапсырмаларды шешуде қолдануды түсінеді; - практикалық мәселелерді шешуге, ғылыми зерттеулер

	жүргізу үшін білімдерін ұштастыруға қолдана алады ; - материалық денелердің тепе-теңдік шарттары мен материалық нүкте және механикалық жүйе қозғалыстарының заңдылықтарың білуге; заманайу техникалардағы механизмдердің жұмыстарын талдау үшін, нақты инженерлік есептерді шешуге күзретті .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Кашбаев, А.А. Теориялық және қолданбалы механика: техн. маман. оқитын студ. арн. оқу құралы. Батыс Қазақстан АТУ.- Алматы: Альманахъ, 2019.- 123 б. 2. Түсіпов А., Түсіпов Қ. Теориялық және қолданбалы механика. – Алматы: Полиграфком, 2014. – 732 б. 3. Төреқожаев Ә.Н., Туғанбаева Д.Т., Қырықбаев Б.Ж. Теориялық механика. – Алматы: ҚазАқпарат, 2014ж. 361 бет. 4. Іңкәрбеков А. Б., Жұмағұлов Ж. Б. Теориялық механика: есептер жинағы (І том: Статика және кинематика). – Алматы: «Бастау», 2016. – 288 бет. 5. Іңкәрбеков А. Б., Жұмағұлов Ж. Б. Теориялық механика: есептер жинағы (ІІ том: Динамика). – Алматы: «Бастау», 2016. – 368 б. 6. Жолдасова Ш. А. Материалдар кедергісі. Оқу құралы. – Алматы: «Эпиграф» баспасы, 2016, 200 бет. 7. Дүзелбаев С. Т. Материалдар кедергісі: есептер жинағы. – Алматы: Бастау, 2014. – 192 бет. 8. http://lib.kaznau.kz/Default.asp?sign=1 Қосымша: 1. Күреңкеев, Т.Б.Теориялық механика: оқулық / Т.Б. Күреңкеев [ж.б.].- Алматы: CyberSmith, 2021.- 244 б. 2. Дүзелбаев С. Т. Инженерлік механика. Оқулық. – Алматы: 2013. – 576 б. 3. Іңкәрбеков А. Б., Жұмағұлов Ж. Б., Қаржаубаев Ә. С. Теориялық механика пәнінің семестрлік жұмыстары. – Алматы: «Бастау» баспасы. – 2010. – 240 б. 4. Дүзелбаев С. Т. Материалдар кедергісі: семестрлік жұмыстардың тапсырмалар жинағы мен зертханалық практикум. – Алматы: Бастау, 2014. – 320 б.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	Есо 2120 Экономика Economy
Пәннің ПОҚ	Бельгибаева Ж.Ж., Карымсакова Ж.К., Саяпил А., Джумабаева А.М.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Қазақстан тарихы, Әлеуметтік - саясаттану білім модулі
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Экономикалық ойлауды қалыптастыру, нарықтық экономика туралы білім алу, мемлекеттің экономикалық

	саясаты ұғымы
Пән мазмұны	Жеке адамдардың, жекелеген кәсіпорындардың және мемлекеттің экономикалық қызметі жүзеге асырылатын қоғамның экономикалық өмірі туралы негізгі білімді меңгеруге бағытталған. Пән студенттердің экономикалық ой-өрісін дамытуға және шектеулі табиғи ресурстар жағдайында ұтымды шешім қабылдауға, ықпал етеді. Пән экономиканың жұмыс істеуі туралы алған білімдерін мамандық таңдауда және одан әрі білім алуда бағдарлау үшін пайдалануға дайындығын қалыптастыруға ықпал етеді. Пәнді меңгергеннен кейін студенттер ағымдағы экономикалық оқиғаларды бағдарлай алады, қазіргі экономиканың ерекшеліктерін түсінеді.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - нарықтық экономиканың негізгі заңдылықтары біледі; - нарықтарда экономикалық агенттердің өзара іс-қимыл тетігін түсінеді; - осы пәнді оқу барысында алған теориялық білімін тәжірибеде қолдана алады; - тиімді шаруашылық шешімдердің нұсқасын кәсіби тұрғыдан дамыту және дәлелдеуде күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Мэнкью Грегории Н., Тейлор Марк П. Экономикс. 4-халықаралық басылым.-Алматы: «Ұлттық аударма бюросы» қоғамдық қоры, 2018ж - 848б. 2. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства [Текст]: учебник / Л.Н. Череданова.- 17-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 224 с. 3. Экономика бизнеса [Текст]: Ч.1.: учебник / Т.И.Есполов, К.М.Тиреуов, К.М.Белгибаев, Ж.Ж.Бельгибаева; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 330 с. 4. Экономика бизнеса [Текст]: Ч.2.: учебник / Т.И.Есполов, К.М.Тиреуов, К.М.Белгибаев, Ж.Ж.Бельгибаева; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 333 с. 5. Лашкарева О.В. Экономическая теория: учебное пособие / О.В. Лашкарева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 260 с. 6. Пястолов С.М. Экономическая теория: учебник / С.М. Пястолов.-6-е изд.,стереотип.-М.:Академия, 2017.- 272 с. Қосымша: 7. Борисов, Е.Ф. Экономика / Е.Ф. Борисов, - М.: ИНФРА-М. 2017. - 256 с. 8. Гребнев, Л.С. Экономика. Курс основ: учебник / Л.С. Гребнев,- М.: Вита-Пресс. - 2017. - 432 с. 9. Журавлева Г.П. Экономическая теория. Микроэкономика- 1,2. Мезоэкономика: Учебник, 7-е изд./ Г.П. Журавлева. - М.:ИТК Дашков и К, 2016.-934 с. 10. Николаева И.П. Экономическая теория: Учебник для

	бакалавров / И.П. Николаева. - М.: Дашков и К, 2015. - 328 с.
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	Есо 2113 Экология Ecology
Пәннің ПОҚ	Еликбаев Б.К., Сагидолдина Ж.Е., Әбдірахымов Н.Ә., Жанибекова А.О.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Химия; Биология (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Экологиялық танымды қалыптастыру, қоғам мен табиғаттың тұрақты даму негіздері туралы терең білім алу, қоршаған ортаны қорғау және табиғи ресурстарды тиімді пайдаланудың заманауи тәсілдері бойынша теориялық және практикалық білім алу.
Пән мазмұны	Табиғатты қорғау іс-шараларының теориялық негізі болып табылатын тірі организмдердің жеке тұлғаларының, популяциялары мен қауымдастықтарының экологиялық заңдылықтары туралы жаратылыстану-ғылыми жүйелік білімді қалыптастыру, адамның экологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз ету, оның экологиялық мәдениетінің денсаулығын сақтау бойынша экологиялық білімді тек кәсіби бағытта ғана емес, сонымен қатар қоғамның экологиялық дағдарыстан шығуына және тұрақты даму жолындағы қозғалысқа ықпал етуге және табиғатты қорғау мәселелерін шешу үшін теориялық білімді қолдануға мүмкіндік береді.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - экологиялық ғылымның қалыптасу тарихы және оның мәселелері, табиғатты қорғау және табиғатты тиімді пайдалану біледі; - табиғатта және қоғамда пайда болатын құбылыстардың арасындағы себеп-салдарлық байланысты анықтауды түсінеді; - алынған білімді қойылған міндеттерді шешу үшін, экологиялық процестерді талдау, табиғат пен қоғамның тұрақты дамуының басымдықтары мен міндеттерін қою кезінде қолдана алады; - табиғи ортаны қорғау және табиғатты пайдалану саласында; Биосфера мен биоалуантүрліліктің тұрақтылығын сақтау және Апатты дағдарыссыз социумды дамыту мақсатында; орта факторларының әсер ету дәрежесін анықтауда құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Abduova, A.A. Ecology and sustainable

	development [Текст]: training manual / А.А. Abduova.- Almaty: ЭСПИ, 2020.- 164 p 2. Бейсенова, Р.Р. Жаратылыстанудың экологиялық аспектілері [Мәтін]: оқу құралы / Р.Р. Бейсенова, Г.Е. Саспугаева, Б.Н. Аубакирова; Л.Н.Гумилев атын. Еуразия ұлттық ун-ті.- Алматы: ССК, 2019.- 176 б. 3. Зәрубаев, Ғ.М. Экологияға жолдар [Мәтін]: оқу құралы / Ғ.М. Зәрубаев, М.Ғ. Мұхажанова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Тараз мем. пед. ун-ті.- Тараз: Формат-Принт, 2019.- 94 б. 4. Мустафаева, Р.М. Экология [Мәтін]: оқу құралы / Р.М. Мустафаева.- Алматы: Альманах, 2019.- 495 б. 5. Төлегенова, Д.К. Экологиялық ресурстар қоры [Мәтін]: оқу құралы / Д.К. Төлегенова, Ж.М. Гумарова; ҚР ауыл шар. м-трлігі; Жәңгір хан атын. Батыс Қазақстан АТУ.- Алматы: Альманах, 2019.- 106 б. 6. Зарубаев, Г.М. Ключи к экологии [Текст] / Г.М. Зарубаев, М.Г. Мухажанова; МОН РК; Тараз. гос. пед. ун-т.- Тараз: Формат-Принт, 2019.- 114 с. Қосымша: 1. Қазақстан Республикасындағы мемлекеттік экологиялық бақылауды ұйымдастырудың әдістемелік негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Е.С.Андасбаев, Ж.С.Әлімбеков, А.К.Кенжебеков, Ж.Ж.Қанағатов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Қарағанды: АҚНҰР, 2018.- 284 б. 2. Жанадилов, А.Ю. Учение об окружающей среде [Текст]: учебник / А.Ю. Жанадилов.- Алматы: ССК, 2018.- 508 с. 3. Макконнелл, Р.Л. Қоршаған ортаны қорғау мәселелері: тұрақты болашаққа көзқарас [Мәтін]: оқулық / Р.Л. Макконнелл, Д.К. Абель; ағыл. тілінен ауд. Г.Б.Абиева, Г.Ж.Жомартова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 4-бас.- Алматы: Дәуір, 2017.- 320 б. 4. Бейсенова, Р.Р. Экология және тұрақты даму [Мәтін]: оқулық / Р.Р. Бейсенова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 160 б. 5. Жайлыбай, К.Н. Экология терминдерінің түсіндірме сөздігі [Мәтін]: оқу құралы / К.Н. Жайлыбай, С.Қ. Райымқұлова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 84 б. 6. Иштаева, Ф. Экология [Мәтін]: оқу құралы / Ф. Иштаева, Ш. Набидоллина, Ж. Молдағалиева.- 3-бас.- Астана: Фолиант, 2016.- 160 б.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша) Пәннің ПОҚ	ТАК 2114 Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі Fundamentals of life safety Касенов К., Дюсембин Е.А., Жумабаева А.К., Ахмадиева Т.К., Жалғасбаев К.Ж.
Пән циклі Оқу деңгейі Білім беру бағдарламасы	ЖБП/ТК Бакалавриат «6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Химия, Биология, Физика (мектеп бағдарламасы)

Пәннің постреквизиттері Пәнді оқыту мақсаты	Қорытынды аттестаттау «Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі» пәннің оқытудың мақсаты мен міндеттері студенттерге қауіпсіз және зиянсыз өмір сүру жағдайларын, адам мен техносфераның өзара әрекеттесуін қамтамасыз ету үшін қажетті дағдыларды меңгеруде жүйелі білімді беру болып табылады. Табиғи, техногендік, экологиялық және даулы сипаттағы төтенше жағдайлар қауіп төнген және туындаған жағдайда шаруашылық жүргізу объектілерінде адамдардың өмірін сақтауға және объект жұмысының тұрақтылығын қамтамасыз етуге бағытталған басшылық пен қызметкерлердің іс-әрекеттерін анықтайды. Төтенше жағдайларды болдырмау, алдын алу және жою мүмкіндіктерін зерделейді.
Пән мазмұны	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - тіршілік ету ортасындағы адам өмірі қауіпсіздігінің теориялық негіздері; - тіршілік қауіпсіздігі құқықтық және нормативтік-техникалық негіздері біледі; - травматикалық, зиянды және зақымдайтын факторлардың адамға анатомиялық-физиологиялық салдары туралы; - ТЖ шаруашылық жүргізу объектілерінің жұмыс істеу тұрақтылығын арттыру жолдары мен тәсілдері туралы; - төтенше жағдайларды болжау және олардың салдарын жою әдістері туралымен дағдылары болуы керектігін түсінеді; - құтқару және басқа да кезек күттірмейтін жұмыстарды ұйымдастыру мен орындау негізінде өндірістік қызметтің қауіпсіздігі мен экологиялылығын арттыру жөніндегі іс-шараларды әзірлеуді қолдана алады; - шаруашылық жүргізу объектілерінің өндірістік қызметінің тұрақтылығын арттыру жөніндегі іс-шараларды жоспарлауда және жүзеге асыруда; - төтенше жағдайларда өндірістік персоналды және халықты қорғау жөніндегі іс-шараларды жоспарлауда; - құтқару жұмыстарын жүргізу кезінде азаматтық қорғаныс бөлімшесі командирінің міндетін орындауда күзретгі.
Қорытынды бақылау нысаны Пәннің оқытылу мерзімі Әдебиеттер тізімі	Емтихан 1 академиялық кезең (15апта) Негізгі: 1. Еңбек қорғау және өмір тіршілігінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқу құралы / М.О.Байтуганова, Е.В.Комлева, Н.Ж.Нұрмағанбет, А.Р.Тусупханова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: ССК, 2019.- 424 б. 2. Қыстаубаева, З.Т. Тіршілік қауіпсіздігі негіздері [Мәтін]: оқу құралы / З.Т. Қыстаубаева, А.Ш. Сарсембаева.- Алматы: ССК, 2019.- 272 б. 3. Байтуганова, М.О. Охрана труда и безопасность жизнедеятельности [Текст]: учеб. пособие / М.О. Байтуганова, Н.Н. Акимбекова, О. Мақсат.- Алматы: ССК, 2019.- 344 с.

	4. Жилисбаева, Р.О. Кәсіпорындардағы техникалық қауіпсіздік және еңбекті қорғау [Мәтін]: оқулық / Р.О. Жилисбаева, С.В. Хромцов, Б.Р. Рашидова.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 230 б. 5. Жилисбаева, Р.О. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях [Текст]: учебник / Р.О. Жилисбаева, С.В. Хромцов.- 2-е изд.- Караганда: Medet Group, 2018.- 252 с. 6. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2015.- 288 с. Қосымша: 1. Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / Қ.Т.Жантасов, Е.Н.Кочеров, А.С.Наукенова, М.Қ.Жантасов.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 588 б. 2. Баубеков, С.Ж. Өмір қауіпсіздігі негіздерін оқытудың әдістемесі [Мәтін]: оқу құралы / С.Ж. Баубеков, М.Н. Немеребаев, С.З. Қазақбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 132 б. 3. Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / Қ.Т.Жантасов, Е.Н.Кочеров, А.С.Наукенова, М.Қ.Жантасов.- Алматы: Эпиграф, 2015.- 588 б. 4. Нұртаев, Ш.Н. Өміртіршілік қауіпсіздігі негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Ш.Н. Нұртаев, А.С. Үшкемпірова, Н. Мұқатай.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 132 б. 5. Баубеков, С.Д. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: учебник / С.Д. Баубеков, М.Н. Немеребаев, С.З. Казахбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 360 с. 6. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник / Э.А.Арустамов, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко [и др.]- 14- изд., стер.- М.: Академия, 2015.- 173 с.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	KSZhKM 2115 Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет Law and anti-corruption culture
Пәннің ПОҚ	Куандыков Б.Ж, Аюпова З.К.,Шарипов Ш.М., Нұрбаева Л.Б, Төленді М.А., Абдикешов М.К
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Адам. Қоғам. Құқық (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы заңнамалар аясындағы құқықтық сауаттылықты арттыруға және студенттердің сыбайлас жемқорлыққа қарсы көзқарастарын, мінез – құлықтарының стандартын, сыбайлас жемқорлықтың кез – келген көріністеріне қырын қарауды қалыптастыруға бағытталған.

Пән мазмұны	Республикасындағы құқықтық мемлекеттілікті жетілдірудің қажетті шарты ретіндегі қазақстандық патриотизмді тәрбиелеу, студенттердің әлемдік танымын қалыптастыру, қоғамдық, құқықтық мәдениет және жеке құқық танымын жоғарылату. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы заңнамалар аясындағы құқықтық сауаттылықты арттыруға және студенттердің сыбайлас жемқорлыққа қарсы көзқарастарын, мінез – құлықтарының стандартын, сыбайлас жемқорлықтың кез – келген көріністеріне қырын қарауды қалыптастыру.
Пәннің күзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - адам мен азаматтардың құқықтары мен бостандықтарын, міндеттерін білу; Қазақстан Республикасындағы әрекет етуші негізгі нормативтік құқықтық актілерді білу, олардың қолдану аясын дұрыс түсіну; халықаралық заңдылықтарды білу; құқық салаларын ажырата білу, сыбайлас жемқорлықтың мәнін және оның пайда болу себептерін; сыбайлас жемқорлықтық құқық бұзушылық үшін моральдық – өнегелік және құқықтық жауапкершілікті; сыбайлас жемқорлыққа қарсы әрекет аясындағы әрекет етуші заңнамаларды біледі. - материалдық және іс жүргізу құқығының өзара іс-қимыл механизмін түсінеді. - нақты жағдайларда құқық нормаларын қолдана алады. - қарастырылатын әрбір құқық саласына жүйелі түсінік жасай біліп, қазіргі ғылыми зерттеулерге сын көзқараспен қарап, тұжырымдар жасай алуға; проблемаларды шешудегі дербестік пен түпнұсқалық және кәсіби деңгейде дербес жоспарлауды және шешуге жетілген құқықтық сана, құқықтық ой – өріс және құқықтық мәдениет негізінде кәсіби қызметті жүзеге асыру; нақты заң талаптарына сәйкес шешім қабылдау және заңдық әрекетті жүзеге асыруға- күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Ағыбаев, А.Н. Парақорлық үшін қылмыстық жауаптылық [Мәтін]: оқу құралы / А.Н. Ағыбаев, А.Т. Қожаниязов.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 160 б. 2. Мырзатаев, Н.Д. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы күрес [Мәтін]: оқу құралы / Н.Д. Мырзатаев.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 112 б. 3. Ағыбаев, А.Н. Ответственность за отдельные виды коррупционных правонарушений по новому уголовному Кодексу Республики Казахстан [Текст]: учеб. пособие / А.Н. Ағыбаев.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 88 с. 4. Сейтхожин, Б.У. Квалификация коррупционных преступлений: теория и практика применения [Текст]: учеб. пособие / Б.У. Сейтхожин, Б.Ш. Сарсембаев, А.Х. Феткулов.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 204 с. 5. Турдалиев, Ә.О. Сыбайлас жемқорлықпен күрес

	стратегиясы [Мәтін]: оқу құралы / Ә.О. Турдалиев, Ж.Ж. Жағыпар.- Алматы: МонтеКристо, 2018.- 372 б. Қосымша: 1. Баймолдина, С.М. Актуальные проблемы борьбы с коррупцией и организованной преступностью [Текст]: учеб. пособие / С.М. Баймолдина.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 184 с. 2. Закон Республики Казахстан "О противодействии коррупции" [Текст].- Алматы: Альманах, 2017.- 30 с.- (Юрид. б-ка). 3. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл туралы [Мәтін].- Алматы: Альманах, 2017.- 30 б.- (Заң кітапханасы). 4. Құқық қорғау органдары [Мәтін]: заң актілерінің жиынтығы.- Алматы: Юрист, 2013.- 160 б.
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	Кас 2116 Кәсіпкерлік Entrepreneurship
Пәннің ПОҚ	Саурукова А.К, Джумабаева А.М.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	«Кәсіпкерлік негіздері» мектеп бағдарламасы
Пәннің постреквизиттері	Бизнесті ұйымдастыру, Қаржылық сауаттылық, Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	бұл курс студенттердің кәсіпкерлік қызметті анықтайтын негізгі категориялар мен ұғымдарды зерделеуі, шағын кәсіпкерлікті құру және жүргізу тәсілдерін игеруі болып табылады.
Пән мазмұны	«Кәсіпкерлік» пәні кез келген болашақ кәсіпкердің өмірінде пайдалы болатын дұрыс күзіреттілікті қалыптастыруға көмектеседі, яғни, нарықтың талабына сай өз жобаңыз үшін дұрыс команда құруға, дұрыс бизнес-идея таңдауға, бизнес-модель әзірлеуге және өз кәсібіңізді бастау үшін бизнес жоспар жазуға үйретеді.
Пәннің күзіреттілігі	Пәнді меңгергеннен кейін бакалавр: - кәсіпкерлік туралы теорияның негіздерін білу; - кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру тәртібі; - кәсіпкерлік саладағы ынтымақтастық нысандары - бизнес-жоспарларды әзірлеу әдістемесі; - кәсіпкерлік қызметтің тиімділігін бағалау көрсеткіштерінің жүйесі; - дамуды мемлекеттік реттеудің шетелдік және отандық тәжірибесі кәсіпкерлік; - кәсіпкерлік жобаларды дайындау мен іске асыруды жүзеге асыра білу; - нарыққа маркетингтік зерттеулер жүргізу және бизнес-жоспар әзірлеу; - өндіріс пен кәсіпкерлікті дамыту бағыттарын айқындау; - стандартты емес ұйымдастырушылық шешімдерді іздеу, таңдау және ұтымды

	кадрларды орналастыру; - жеткізушілермен және тұтынушылармен іскерлік қатынастар орнату; - тауарлар мен өндірістік құрылымдардың өмірлік циклін болжау; - коммерциялық тәуекел жағдайында оңтайлы шешімдер қабылдай және түсінеді; - кәсіпкерлік құрылымдардың қызметін ұйымдастыру мәселелері; - кәсіпкерлік идеялар банкін құру әдістемелерімен; - бизнес-жоспарларды әзірлеу дағдылары; - кәсіпкерлік қызметті материалдық және қаржылық қамтамасыз ету мәселелерімен; - ұйымды қаржылық дәрменсіздігі жағдайында басқару тәсілдері және банкроттықты қолдана алады; - кәсіпорын мен ұйымның экономикалық қызметі мәселелерін шешу, шаруашылық жүргізуші субъектінің тиімді даму нұсқаларын таңдау құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Рыспекова М.О. Экономика и организация предприятия. -Алматы: изд. «TechSmith», 2018. 3. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник/Л.Н. Череданова. – 17 изд., стереотип. -М.: Академия, 2017-224 с. 4. Предпринимательский кодекс РК. - Алматы 2017–280 с. 5. Закон Республики Казахстан «О товариществах с ограниченной и дополнительной ответственностью» от 22 апреля 1998г. №220-1. – Алматы. Альманах, 2017.- 67 С.(Юрид. Б-ка) Қосымша: 6. Хамитова К. Экономика және кәсіпкерлік негіздері: оқулық / К. Хамитова.- 3-бас. толықт., өнд.- Астана: Фолиант, 2016.- 200 б.- (Кәсіптік білім). 7. Қамысбаев М.Қ. Микроэкономика: экономикалық маманд. оқитын күндізгі оқу бөлімінің студенттеріне арн. әдістемелік нұсқау / М.Қ. Қамысбаев, Б.М. Асанов, Ж. Жарылқасын; ҚазҰАУ.- Алматы, 2012.- 30 б. 8. Куратко Д.Ф. Предпринимательство: теория, процесс, практика / Д.Ф.Куратко, пер.С.А.Нурова; 8 изд. – Алматы.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	GZhN 2119 Ғылыми зерттеулердің негіздері Fundamentals of Scientific Research
Пәннің ПОҚ	Сакиева З.Ж., Қозықан С.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Бейорганикалық және органикалық химия
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттерге ғылыми зерттеулердің негізі топтары,

	тамақтың құрамы, адам ағзасындағы ас қорыту, зат алмасу, адам организмінің тағамдық заттарға деген қажеттілігі, әртүрлі тағамдық заттардың адам организмінде атқаратын ролы, тиімді тамақтану негіздері, әртүрлі топтағы адамдардың тамақтану ерекшеліктері, емдік тамақтану туралы білім беруге бағытталған.
Пән мазмұны	Ғылыми таным әдіснамасы саласындағы білім мен дағдыларды, ғылыми ойдың, шығармашылықтың жалпы әдістерімен, ғылыми зерттеуді ұйымдастырудың жалпы схемасымен, тиісті салада ғылыми зерттеу әдістерін қолдану практикасымен танысуды қалыптастырады.
Пәннің күзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - әртүрлі топтағы адамдардың энергия мен тағамдық заттардағы физиологиялық талаптарын нормалаудың ғылыми негіздерін; асқорыту процестерінің заңдылықтарын; рационалды, балансталған (жүйеленген) тамақтану және оны жүзеге асырудың негіздерін; тамақтану тәртібіне талап, әртүрлі топтағы адамдарға арналған өнімнің ассортиментін құрастыру және оның тағамдық құндылықтарын анықтау; балалардың, жас өспірімдердің, қарт адамдардың, жұмысқа жарамды ересек адамдардың жас мөлшеріне, жынысына, еңбектің түріне және географиялық жағдайына байланысты тамақтану ерекшеліктерін; диеталық және емдеу сауықтыру тамақтануының теориялық негіздерін, өнімнің ассортиментіне, кулинариялық өңдеудің тәсілдеріне, әртүрлі емдік диеталарға рәзім құрастыруға талаптарды біледі. - сау адамның дұрыс тамақтандыру үшін өнімдерді таңдап алуды; тиімді тамақтану режимін үйрену; әр түрлі топтағы адамдардың рационалды диеталық және сауықтыру-профилактикалық тамақтану тәсілдерді түсінеді. - қолда бар өнімге қарай тамақты ұйымдастыру қолдана алады. - тамақтың құрамындағы жекелеген тағамдық заттардың мөлшерін анықтауды; тиімді тамақтану үшін қолданылатын тамақтардың түрлерін білуге күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Основы лечебно-профилактического питания [Текст]: учеб. пособие / И.В.Миронова, З.А.Галиева, М.Б.Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с. 2. Мұратова, Б.А. Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена [Мәтін]: оқулық / Б.А. Мұратова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2019.- 224 с. 3. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимульдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 с. 4. Балалар тамақтану өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқулық / М.К.Алимарданова, Н.Е.Зарицкая, Г.К.Кузембаева, Б.Ш.Джетписбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2017.- 276 с.

	5. Исабаева, Г.М. Емдік тамақтану технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Г.М. Исабаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 156 с. Қосымша: 6. Дроздова, Т.М. Физиология питания [Текст]: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский.- М.: ДеЛи плюс, 2016.- 352 с. 7. Кадыров, А.С. Ғылыми зерттеулер негіздері [Мәтін]: оқу құралы / А.С. Кадыров, И.А. Кадырова, Ж.Ж. Жунусбекова.- Алматы: АҚНҰР, 2018.- 76 с. 8. Бегімбеков, Қ.Н. Ғылыми зерттеулер әдіснамасы [Мәтін]: оқулық / Қ.Н. Бегімбеков.- Алматы: Нур-Принт, 2013.- 208 с.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	KSN 2118 Қаржылық сауаттылық негіздері Basics of financial literacy
Пәннің ПОҚ	Джумабаева А.М., Саурукова А.К.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Математика
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Жеке қаржыға қатысты шешімдер қабылдау кезінде ұтымды қаржылық мінез-құлықты қалыптастыруға үйрету, қаржылық қызметтерді тұтынушылардың құқықтары мен мүдделерін қорғаудың тиімді тәсілдері, қаржылық өнімдер мен қызметтерді пайдалану тәртібін білу.
Пән мазмұны	Білім алушыларға нарықтағы жағдайды дұрыс бағалауға және нақты шешімдер қабылдауға мүмкіндік беретін қаржы саласындағы білім мен дағдыларды қалыптастырады. Негізгі қаржылық ұғымдарды білу және оларды іс жүзінде қолдана білу адамға өз қаражатын сауатты басқаруға мүмкіндік береді. Яғни, кірістер мен шығыстардың есебін жүргізу, артық қарыздан аулақ болу, жеке бюджетті жоспарлау, жинақтау, қаржы институттары ұсынатын өнімдерді таңдау негізінде пайдалану жолдарын, жинақтаушы және сақтандыру құралдарын пайдалануды үйретеді.
Пәннің күзіндеттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: Білу керек: белгілі бір мақсаттарға ақша жинауды білу; - бұл үнемдеу себептерін ажырату үшін түсіну (күтпеген шығындар үшін резерв қалыптастыру; болашақ ірі шығындар үшін қаражат жинау; кіріс алу); - салымдарды сақтандырудың мемлекеттік жүйесін білу. дағдысы болу керек: жинақтаудың әртүрлі тәсілдері мен жинақ өнімдерінің түрлері туралы түсініктерді егжей тегжейлі білу; - жеке тұлғалардың мінез-құлқын анықтайтын факторлардың әсерін анықтау және ақша операцияларын құқықтық реттеуді зерттеу;

	меңгеру керек: отбасының әл-ауқатын арттыру үшін банктік салым ашу дағдыларын меңгеру; - ақша иелері үшін пайда табу мақсатында бағалы қағаздар нарығында, жылжымайтын мүлік нарығында және т. б. орналастыру дағдыларын.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Сембиева, Л.М. Введение в финансы: Т.2: учеб. пособие / Л.М. Сембиева, С.Б. Макыш, А.О. Жағыпарова.- Алматы: ЭСПИ, 2020.- 260 с. 2. Перекрестова, Л.В. Финансы, денежное обращение и кредит [Текст]: учебник / Л.В. Перекрестова, Н.М. Романенко, С.Сазонов.- 13-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 368 с. 3. Серкебаева, Р.К. Финансы [Текст]: учеб. / Р.К. Серкебаева, Р.У. Смагулова; МОН РК.- Алматы: BOOKPRINT, 2014.- 320 с. 4. Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Б87 Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя. 10–11 классы общеобразоват. орг. — М.: ВАКО, 2018. — 232 с. Қосымша: 1. Постановлением Правительства Республики Казахстан от « 30 » мая 2020 года № 338. Концепция повышения финансовой грамотности на 2020 – 2024 годы 2. О налогах и других обязательных платежах в бюджет (Налоговый кодекс) / Кодекс Республики Казахстан от 25 декабря 2017 года № 120-VI ЗРК.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТОРА 2209 Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар Processes and apparatus of food production
Пәннің ПОҚ	Оспанов А.А., Жалелов Д.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Физика, Математика
Пәннің постреквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттердің бойында тамақ технологиясы процестерінің теориялық негіздерін түсінуді қалыптастыру; студенттерді өнімділікті арттыруға, еңбек жағдайларын жақсартуға, материалдық және еңбек ресурстарын үнемдеуге ықпал ететін тиімділігі жоғары процестерді, технологияларды, техника мен материалдарды әзірлеуге, жаңғыртуға және өндіріске енгізуге байланысты проблемаларды шешуге дайындау.
Пән мазмұны	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттарының негізгі ұғымдары мен жіктелуін зерттейді. Гидромеханикалық, жылу, масса алмасу және механикалық процестерді

	жүргізудің теориялық және практикалық аспектілері, сондай-ақ осы процестерді тамақ өнеркәсібінде практикалық қолдану қарастырылып, аппараттардың негізгі конструкциялары көрсетілген.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - тамақ өндірісінің негізгі процестерінің қозғалыс заңдылықтарын, гидромеханикалық, жылу және диффузиялық процестердің теориялық негіздерін, қозғалыс процестерінің, жылу және масса қозғалысының заңдылықтарын, сондай-ақ гидромеханикалық, жылу және диффузиялық ұқсастықтардың негізгі өлшемдерін біледі; - теориялық және практикалық зерттеулер жүргізуді, технологиялық процестердің жылдамдығын анықтайтын негізгі факторларды анықтауды, тамақ өндірісінің негізгі процестері мен аппараттарын өткізудің оңтайлы және тиімді техникалық режимін анықтауды түсінеді; - гидромеханикалық, жылу және масса алмасу процестерін жүргізуге арналған аппараттар мен жабдықтардың бөлшектері мен механизмдерін жобалау және таңдау әдістерін қолдана алады; - стандартты және автоматтандырылған жобалау құралдарын пайдалана отырып, техникалық объектілерді және технологиялық процестерді модельдеуді білу, нәтижелерді өңдеу және талдау арқылы берілген әдістеме бойынша эксперименттер жүргізуге дайын болуға құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Теоретические основы перерабатывающих производств [Текст]: учеб. пособие / Ф.Х.Смольникова, К.Ж.Амирханов, Б.К.Асенова [и др.].- Алматы: ССК, 2019. 2. Қалиасқаров, М.Қ. Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және қайта өңдеу технологиялары мен машиналары [Мәтін]: оқулық / М.Қ. Қалиасқаров, Ж.С. Байзақова, С.Б. Бекбосынов.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 312 б. 3. Устинов, А.Н. Сельскохозяйственные машины [Текст]: учеб. пособие / А.Н. Устинов.- 16-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 264 с. 4. Жүнісбаев, Б.Ж. Технологиялық машиналарды монтаждау және пайдалану [Мәтін]: оқулық / Б.Ж. Жүнісбаев, Б.Е. Қашаған, М.С. Тойлыбаев.- Алматы: Нур-Принт, 2016.- 201 б. 5. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Текст]: учебник / А.И. Драгилев, В.М. Хроменков, М.Е. Чернов.- 3-е изд., стереотип.- СПб.: Лань, 2016.- 432 с. 6. Земсков, В.И. Проектирование ресурсосберегающих технологий и технологических систем в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / В.И. Земсков.- СПб.: Лань, 2016.- 384 с.

	Қосымша: 7. Поливаев, О.И. Испытание сельскохозяйственной техники и энергосиловых установок [Текст]: учеб. пособие / О.И. Поливаев, О.М. Костиков.- СПб.: Лань, 2016.- 280 с. 8. Юкиш, А.Е. Технология и организация хранения зерна [Текст]: учебник / А.Е. Юкиш, О.А. Ильина, Г.Н. Ильичев.- М.: ДеЛи плюс, 2015.- 476 с. 9. Технология производства полизлаковых продуктов [Текст]: учебник / А.А.Оспанов, А.К.Тимурбекова, Н.Ж.Муслимов, Г.Б.Джумабекова; КазНАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2013.- 298 с. 10. Жүнісбаев, Б.Ж. Технологиялық машиналарды монтаждау және пайдалану [Мәтін] / Б.Ж. Жүнісбаев, Б.Е. Қашаған; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: ҚазҰАУ, 2011.- 196 б. 11. Нуртаев, Ш.Н. Работа, регулировки и техническое обслуживание аппаратов по защите растений [Текст]: учеб. пособие / Ш.Н. Нуртаев, Е.Т. Сапарбаев.- Астана: Арман-ПВ, 2011.- 200 с. 12. Технология производства продуктов переработки зерна [Текст]: учебное пособие / Э. Дубровская, Е. Рижено, А. Абикенова [и. др].- 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2011.- 304 с.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TGN 2205 Тамақтанудың ғылыми негіздері The foundations of the science of nutrition
Пәннің ПОҚ	Қозықан С., Сейсенәлі М.Е.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Химия
Пәннің постреквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттерге тамақ өнімдерінің негізгі топтары, тамақтың құрамы, адам ағзасындағы ас қорыту, зат алмасу, адам организмінің тағамдық заттарға деген қажеттілігі, әртүрлі тағамдық заттардың адам организмінде атқаратын ролы, тиімді тамақтану негіздері, әртүрлі топтағы адамдардың тамақтану ерекшеліктері, емдік тамақтану туралы білім беруге бағытталған.
Пән мазмұны	Тамақтану ғылымы мен тағам индустриясының дамуына әртүрлі факторлардың әсерін ескере отырып, шикізаттың химиялық құрамының ерекшелігін, демографияны, тамақтану мәдениетін, тамақтану туралы ғылыми білімді қалыптастырады. Қазіргі заманғы көзқарастарға сәйкес тамақтану туралы ғылымның тарихы мен дамуы бойынша білімді тереңдету, тамақтану тұжырымдамасын қалыптастыру мәселелерін қарауға диалектикалық көзқарас дағдыларын үйрету, пәнаралық байланыстарды және тағам сапасы мен

	технологиясы туралы тұтас бағытты ашуды үйретеді.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәндi меңгергеннен кейiн студент: - әртүрлi топтағы адамдардың энергия мен тағамдық заттардағы физиологиялық талаптарын нормалаудың ғылыми негiздерiн; асқорыту процестерiнiң заңдылықтарын; рационалды, балансталған (жүйеленген) тамақтану және оны жүзеге асырудың негiздерiн; тамақтану тәртібiне талап, әртүрлi топтағы адамдарға арналған өнiмнiң ассортименттiн құрастыру және оның тағамдық құндылықтарын анықтау; балалардың, жас өспiрiмдердiң, қарт адамдардың, жұмысқа жарамды ересек адамдардың жас мөлшерiне, жынысына, еңбектiң түрiне және географиялық жағдайына байланысты тамақтану ерекшелiктерiн; диеталық және емдеу сауықтыру тамақтануының теориялық негiздерiн, өнiмнiң ассортименттiне, кулинариялық өндеудiң тәсiлдерiне, әртүрлi емдiк диеталарға рәзiм құрастыруға талаптарды бiледi. - сау адамның дұрыс тамақтандыру үшiн өнiмдердi таңдап алуды; тиiмдi тамақтану режiмiн үйрену; әр түрлi топтағы адамдардың рационалды диеталық және сауықтыру-профилактикалық тамақтану тәсiлдердi түсiнедi. - қолда бар өнiмге қарай тамақты ұйымдастыру қолдана алады. - тамақтың құрамындағы жекелеген тағамдық заттардың мөлшерiн анықтауды; тиiмдi тамақтану үшiн қолданылатын тамақтардың түрлерiн бiлуге құзреттi.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннiң оқытылу мерзiмi	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тiзiмi	Негiзгi: 1. Основы лечебно-профилактического питания [Текст]: учеб. пособие / И.В.Миронова, З.А.Галиева, М.Б.Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с. 2. Мұратова, Б.А. Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена [Мәтiн]: оқулық / Б.А. Мұратова; ҚР Бiлiм және ғылым м-трлiгi.- Алматы: Альманах, 2019.- 224 с. 3. Тамақ өндiрiстерiнiң жалпы технологиясы [Мәтiн]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимильдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 с. 4. Балалар тамақтану өнiмдерiнiң технологиясы [Мәтiн]: оқулық / М.К.Алимарданова, Н.Е.Зарицкая, Г.К.Кузембаева, Б.Ш.Джетписбаева; ҚР Бiлiм және ғылым м-трлiгi.- Алматы: Альманах, 2017.- 276 с. 5. Исабаева, Г.М. Емдiк тамақтану технологиясы [Мәтiн]: оқу құралы / Г.М. Исабаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 156 с. Қосымша: 6. Дроздова, Т.М. Физиология питания [Текст]: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский.- М.: ДеЛи плюс, 2016.- 352 с. 7. Кадыров, А.С. Ғылыми зерттеулер негiздерi [Мәтiн]:

	оқу құралы / А.С. Кадыров, И.А. Кадырова, Ж.Ж. Жунусбекова.- Алматы: АҚНҰР, 2018.- 76 с. 8. Бегімбеков, Қ.Н. Ғылыми зерттеулер әдіснамасы [Мәтін]: оқулық / Қ.Н. Бегімбеков.- Алматы: Нур-Принт, 2013.- 208 с.
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TMRN 2210 Тағам массаларының реология негіздері Bases of a rheology of food masses
Пәннің ПОҚ	Тәжен Қ., Жалелов Д.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Модуль 1 Жаратылыстану ғылымы
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Тағам массаларды физика механкалық қасиеттерің зерттеу
Пән мазмұны	Тағам өнімдерін бақылау саласында, тағам өнімдерін химиялық бақылау және оның маңызын түсіндірудегі аналитикалық химияның негізгі бағытын, тамақ массаларының құрылымдық-механикалық қасиеттерін анықтау үшін технологиялық процестерді модельдеу, өлшеу және аспаптық техниканы модельдеу үшін реологиялық модельдерді құру әдістерін практикалық қолдану дағдыларын меңгереді.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - тағам өнімдерінің физика механикалық қасиеттерің біледі ; - тағам структуралық қасиеттерің физикалық заңдарың түсінеді ; - физика заңдарың өндірісте және ғылыми жұмыстарыңда қолдана алады ; - пәнді оқытудың соңыңда студенттер оқу-практикалық әдістемесін білуі құзыретті болуы керек
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Мусина, О.Н. Реология [Электронный ресурс]: учебное пособие/О.Н. Мусина. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015.-146с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн») 2. Абдижаппарова, Б.Т. Термическая обработка пищевых продуктов [Текст]: учебник / Б.Т. Абдижаппарова.- Алматы: New book, 2020.- 148 с. 3. Абуова, А.Б. Тағам өнімдері өндірісіндегі физикалық және химиялық қауіптер [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Абуова, А.К. Гумарова; ҚР ауыл шар. м-трлігі; Жәңгір хан атын. Батыс Қазақстан АТУ.- Алматы: Альманах, 2019.- 128 б. Қосымша: 1. Ковалева, И.П. Свойства продуктов питания, их значение в оценке качества и безопасности: учеб. пособие для студ. вузов по напр: ФГОУ ВПО "КГТУ" - [Бм.]:

	КГТУ, 2014. - 172 с. 2. Косой, В.Д. Реология (на примере молочной отрасли) [Текст]. Ч.1. Реологические свойства, методы и приборы для их измерения: Полный курс: теория, науч.-исслед., справочник материал, лаб. практикум / В.Д. Косой, Н.И. Дунченко.- М.: РГАУ-МСХА им.К.А.Тимирязева, 2015.- 826 с
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	Мік 2211 Микробиология Microbiology
Пәннің ПОҚ	Кожаметова З.А., Мықтыбаева Р.Ж.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Биология (мектеп бағдарламасы), химия
Пәннің постреквизиттері	Шикізат және азық – түлік өнімдерін бақылау және сапасын бағалау / Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі
Пәнді оқыту мақсаты	Пәннің мақсаты-микробиологиялық зерттеулердің заманауи әдістерін меңгеру, микроорганизмдердің қызметі және олардың табиғаттағы рөлі туралы білім алу.
Пән мазмұны	Білім алушыларға жалпы микробиология, морфология, физиология, микроорганизмдер генетикасы негіздерін оқытуға көмектеседі. Микроб клеткасына әртүрлі факторлардың әсері, микроорганизмдердің N, C, P, S, Fe қосылыстарының және басқа элементтердің айналуына қатысуын, сапрофитті және патогенді микроорганизмдердің әртүрлі топтарын және қоздырғыштарды, ауыл шаруашылығы дақылдарының ауруларына қарсы микробты препараттарды зерттеу.
Пәннің күзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - микроорганизмдердің маңызы мен қасиеттері, қоршаған орта факторларының микроорганизмдердің тіршілік әрекетіне әсері, тамақ микроорганизмдерін себу жолдары және олармен күресу шаралары туралы біледі ; - микробиологиялық зерттеулердің заманауи әдістері, микроорганизмдердің қызметі және олардың табиғаттағы рөлі туралы білімін түсінеді ; - әр түрлі субстраттардан оқшауланған микробтық препараттар микроорганизмдерді өсіреді, таза дақыл шығарады және оларды қолдана алады ; - тамақ қауіпсіздігі, микроорганизмдердің рөлі, олардың морфологиясы, жүйеленуі және физиологиясы, инфекциялық аурулардың қоздырғыштары мәселелерінде күзретті .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Кисленко, В.Н. Микробиология [Текст]: учебник / В.Н. Кисленко, М.Ш.Азаев.- М.: ИНФРА-М, 2017.- 272 с. 2. Сегизбаева, А.С. Микробиология [Текст]: учеб.

	Пособие / А.С. Сегизбаева; МОН РК.- Алматы: Отан, 2015.- 175 с. 3. Тлепов, А.А. Микробиология [Текст]: учеб. пособие для вузов / А.А Тлепов.- Алматы: Эверо, 2015.- 312 с. 4. Толысбаев, Б.Т. Микробиология және иммунология [Мәтін]: оқулық / Б.Т. Толысбаев, К.Б. Бияшев.- 3-бас., стереотип.- Алматы: Альманах, 2017.- 497 б. 6. Құлдыбаева, М.М. Микробиология пәнінің практикалық сабақтары [Мәтін]: оқу құралы / М.М. Құлдыбаева, Н.Қ. Шоқанов.- Алматы: KazBookTrade, 2017.- 144 б. 7. Тағамдық микробиология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.К.Төлемісова, Г.Т.Қасенова, Б.Мұзапбаров, З.Ә.Қожахметова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 152 б. 8. Saparbekova, A.A. Microbiology and virology [Текст]: textbook /A.A.Saparbekova.- Almaty:New book, 2018.-188 p. 9. Құлдыбаев, М.М. Микробиологиялық пәнінің практикалық сабақтары [Мәтін]: оқулық / М.М.Құлдыбаев; ҚР білім және ғылым м-гі.- Алматы: KazBookTrade, 2017. 10. Толысбаев, Б.Т. Микробиология және иммунология [Мәтін]: оқулық / Б.Т. Толысбаев, К.Б. Бияшев.- 3-бас., стереотип.- Алматы: Альманах, 2017.- 497 б. 11. Камышева, К.С. Микробиология, основы эпидемиологии и методы микробиологических исследований [Текст]: учебное пособие / К.С. Камышева.- 2-е изд.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2014.- 348 Қосымша: 12. Тағамдық микробиология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.К.Төлемісова, Г.Т.Қасенова, Б.Мұзапбаров, З.Ә.Қожахметова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 152 б. 13. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова.- 8-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 160 с. 14. Нетрусов, А.И. Микробиология [Текст]: учебник для вузов / А.И. Нетрусов, И.Б. Котова.- М.: Академия, 2012.- 384 с. 15. 15.Төлемісова Ж.К., Касенова Г.Т., Музапбаров Б., Қожахметова З.Ә. Тағамдық микробиология Алматы 2013., «Айтумар»,157б.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ФКН 2227 Физикалық және коллоидтық химия Physical and colloidal chemistry
Пәннің ПОҚ	Ахатова З.С., Касенова Б.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07207 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5

Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Химия (мектеп бағдарламасы) / Бейорганикалық және органикалық химия
Пәннің постреквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері
Пәнді оқыту мақсаты	Кәсіптік және арнайы пәндерді игеруге мүмкіндік беретін химия пәнінен білім беру.
Пән мазмұны	Физикалық химия курсты оқу барысында тірі организмде (өсімдік және биологиялық) теориялық потенциалдық мүмкіндіктерді анықтайды, ғылыми зерттеу жұмыстарда өте қажетті. Барлық бейорганикалық және органикалық процестерде Гиббс энергиясы, энтальпия мен энтропиясы есептелінеді. Коллоидты химия оқу барысында тірі организмдегі сұйықтылардың бәрі коллоидты болып келеді, олардың физикалық және химиялық қасиеттері бейорганикалық қосылыстарға ұқсамайды. Сондықтан оларды білу азық-түлік өнімдерінің технологиясы ммандықтағы студенттерге түсіндіру.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - термодинамика, термохимия, электрохимияның негіздерін, адсорбция, БАЗ, коллоидты ерітінділер және олардың қасиеттерін біледі; - теориялық білімдерін практикалық тапсырмаларды шешуде қолдануды түсінеді; - тағам қауіпсіздігінде практикалық мәселелерді шешуге, ғылыми зерттеулер жүргізу үшін білімдерін ұштастыруға қолдана алады; - тағам қауіпсіздігінде физикалық және коллоидтық химияның жалпы теориялық және эксперименталдық принциптері мен әдістерінде құзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Ахатова З.С. Физическая и коллоидная химия. Алматы, 2021г. 2. Маденова П.С. Аналитикалық және физколлоидтық химия. Алматы, 2014г. 3. Утелбаева, А.Б. Органикалық заттар технологиясының теориялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Утелбаева, Б.Т. Утелбаев, М.Н. Ермаханов.- Алматы: ССК, 2019.- 80 б. 4. Утелбаева, А.Б. Элементтер химиясы [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Утелбаева.- Алматы: ССК, 2019.- 100 б. 5. Ахатова, З.С. Аналитическая химия [Текст]: учеб. пособие для студ. агроном., технологии и биоресурсов, вет. и агроинженерных спец. ун-тов / З.С. Ахатова, П.С. Маденова; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2019.- 165 с. 6. Битемирова, А.Е. Органикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / А.Е. Битемирова.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 224 б. 5. Керімбаева, К.З. Бейорганикалық химия [Мәтін]: 2-бөлім: оқу құралы / К.З. Керімбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; М.Әуезов атын. Оңтүстік Қазақстан мем. ун-ті.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 154 б.

	7. Основы аналитической химии [Текст]: в 2-х т. Т.1.: учебник для вузов / Т.А.Большова, Г.Д.Брыкина, А.В.Гармаш [и др.]; под ред. Ю.А.Золотова.- 6-е изд., перераб. и доп.- М.: Академия, 2014.- 400 с. Қосымша: 1. Иванов, В.Г. Неорганическая химия: краткий курс [Текст] / В.Г. Иванов, О.Н. Гева.- М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018.- 256 с. 2. Сулы ерітінділердегі бетті-активтік заттар және полимерлер [Мәтін]: оқулық / К.Хломберг, Б.Йенссон, Б.Кронберг, Б.Линдман; ауд. Ә.Қоқанбаев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 2-бас.- Алматы: ҚР Жоғарғы оқу орындарының қауымдастығы, 2017.- 444 б. 3. Маденова, П.С. Аналитикалық, физикалық және коллоидтық химия [Мәтін]: оқу құралы / П.С. Маденова.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 380 б. 4. Шекеева, К.Қ. Аналитикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / К.Қ. Шекеева.- Алматы: Эверо, 2015.- 316 б. 5. Ахатова, З.С. Общая и неорганическая химия [Текст]: учеб. пособие / З.С. Ахатова; КазНАУ; Фак. «Агробиология и фитосанитария».- Алматы: Айтұмар, 2015.- 240 с.
--	--

3 КУРС

Цикл	Код	Пәндер	Академ. кредиттер
5 семестр – 32 академиялық кредит			
Таңдау компоненті – 21 кр.			
БП	АТООZh 3213	Азық-түлік өнімдері өндірісінің жабдықтары	6
	MSHOKOMA 3214	Мал шаруашылығындағы өнімдерді қайта өңдеу машиналары мен аппараттары	
БП	TB 3215	Тағам биотехнологиясы	5
	BON 3216	Биотехнологиялық өндіріс негіздері	
БП	FATTOT 3217	Функционалды және арнайы тағайындалған тамақ өнімдерінің технологиясы	5
	КТТ 3218	Қоғамдық тамақтану технологиясы	
КП	КТТ 3228	Консервіленген тағам технологиясы	5
	BTOT 3228	Балалар тағамын өндіру технологиясы	
Жоғары оқу орны компоненті – 11 кр.			
КП	TSTN 3212	Тауартану және сараптаманың теориялық негіздері	5
КП	SSOT 3301	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы	6
6 семестр – 28 академиялық кредит			
Жоғары оқу орны компоненті – 11 кр.			
КП	EBOT 3302	Ет және балық өнімдерінің технологиясы	6
КП	OP 3312	Өндірістік практика 2	5
Таңдау компоненті – 17 кр.			
БП	AE 3206	Аграрлық экономика	6
	AU 3207	Агробизнесіті ұйымдастыру	
БП	TKT 3219	Тағамдық концентраттар технологиясы	6
	TMT 3220	Тағамдық майлар технологиясы	
БП	ATOST 3221	Азық-түлік өнімдерінің сенсорлық талдауы	5
	АТОFAT 3222	Азық-түлік өнімдерінің фальсификациясын анықтау тәсілдері	

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	АТООZh 3213 Азық-түлік өнімдері өндірісінің жабдықтары Production equipment food product
Пәннің ПОҚ	Тәжен К., Жәлелов Д.Б.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр/триместр	5
Пәннің пререквизиттері	Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар
Пәннің постреквизиттері	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау , Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Технологиялық процестермен және ет жабдықтарымен танысу
Пән мазмұны	Шикізаттан өнім өндірудің технологиялық процестерін басқару саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру, шикізатты ұтымды пайдалануға және оларды жүйелі оңтайландыру және берілген сапалық сипаттамалары бар өнімдерді алуға бағытталған заманауи технологиялық шешімдерді қолдану.

Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - механикалық моделдер бойынша механикалық қасиеттерін шешу - тұтас өнімнің механикалық моделдің талдауы негізінде берілген құрылымның бірігу синтезін алдын-ала болжауды біледі; - Тамақ өндірісінде технологиялық схемаларды түсінеді; - Өнеркәсіпте технологиялық процестерді және зертеу жұмыстарың қолдана алады; - Пәнді оқытудың соңында студенттер оқу-практикалық әдістемесін білуі құзыретті болуы керек
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Текст]: учеб. пособие / С.А. Бредихин.- СПб.: Лань, 2015.- 416 с. 2. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 3. Баубеков, С.Д. Тамақ және сауда жабдықтарын жөндеудің алдын алу әдістері [Мәтін]: 118000-"Тамақ және өнеркәсібінің өндіріс жабдықтары" маман. бойынша оқу құралы / С.Д. Баубеков, К.С. Таукебаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 244 б. 4. Тамақ өндірісінің машиналары мен аппараттары [Мәтін]: 1-том. Механикалық және гидромеханикалық жабдықтар: оқулық / Қ.Күзембаев, Е.Медведков, Т.Құлажанов, Г.Күзембаева.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 302 б. 5. Тамақ өндірісінің машиналары мен аппараттары [Мәтін]: 2-том. Механикалық және гидромеханикалық жабдықтар: оқулық / Қ.Күзембаев, Е.Медведков, Т.Құлажанов, Г.Күзембаева.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 387 б. Қосымша: 6. Имашева, А.Ш. Технологические машины и оборудование в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / А.Ш. Имашева; КазНАУ.- Алматы: Қазақ ун-ті, 2013.- 126 с. 7. Процессы и аппараты пищевой технологии [Текст]: учеб. пособие / С.А.Бредихин, А.С.Бредихин, Ю.В.Космодемьянский, А.О.Якушев; под ред. С.А.Бредихина.- СПб.: Лань, 2014.- 544 с

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	MSHOKOMA 3214 Мал шаруашылығындағы өнімдерді қайта өңдеу машиналары мен аппараттары Machines and apparatuses for processing animal products
Пәннің ПОҚ	Тәжен К., Жалелов Д.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	5

Пәннің пререквизиттері	Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар
Пәннің постреквизиттері	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау, Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Процестерді технологиялық жобалаудың ғылыми принциптерін түсінетін, жабдықтың негізгі техникалық-экономикалық сипаттамаларын бағалай алатын және оңтайлы таңдай алатын, процестердің қарқындылығы мен үнемділігін арттыру резервтерін анықтай алатын, өндіріс тиімділігін арттыру үшін ғылыми зерттеу әдістеріне ие кең инженерлік көзқарасы бар мамандарды даярлау.
Пән мазмұны	Процестерді технологиялық жобалаудың ғылыми принциптерін түсінетін, жабдықтың негізгі техникалық-экономикалық сипаттамаларын бағалай алатын және оңтайлы таңдай алатын, процестердің қарқындылығы мен үнемділігін арттыру резервтерін анықтай алатын, өндіріс тиімділігін арттыру үшін ғылыми зерттеу әдістеріне ие кең инженерлік көзқарасы бар мамандарды даярлау.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - қоймалардағы, жобалау, ғылыми және монтаждық ұйымдардағы, бірінші кезекте агроөнеркәсіптік кешендегі инженерлік қызметке дайындалуды, дербес инженерлік шешімдер қабылдауға қабілетті және олар үшін жауапты болуды біледі; - өсімдік шаруашылығы өнімдерін тиімді пайдалануды, оны сақтауды дұрыс ұйымдастыруды, бұл ретте неғұрлым тиімді экономикалық режимдер мен тәсілдерді таңдауды түсінеді; - ауыл шаруашылығы өнімдерін сақтау кезінде қолданылатын жабдықтың құрылымы мен жұмыс істеу принципі туралы, оны технологиялық есептеу әдістері туралы, оны жобалау негіздері туралы білімді қолдана алады; - ауыл шаруашылығы өнімдерін сақтау кезінде қолданылатын жабдықтарды қолдану саласы мен жұмыс режимдерін, теориялық білім алуда құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Машины и оборудование в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / Ю.А.Мирзоянц, Р.Ф.Филонов, Н.А.Среда [и др.]; под ред. Ю.А.Мирзоянца.- М.: ИНФРА-М, 2018.- 439 с. 2. Механизация и технология животноводства [Текст]: учеб. / В.В.Кирсанов, Д.Н.Мурусидзе, В.Ф.Некрашевич [и др.].- М.: ИНФРА-М, 2018.- 585 с. 3. Мал шаруашылығындағы технологиялық желілерді жобалау [Мәтін]: оқу құралы / Ш.Н.Нұртаев, А.И.Бекенов, А.С.Ушкempiрова, Т.М.Оспанов; ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2019.- 82 б. 4. Зинина, О.В. Инновационные технологии переработки сырья животного происхождения [Текст]: учеб. пособие / О.В. Зинина, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 104 с 5. Проектирование технологических линий в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / Ш.Н.Нуртаев,

	А.И.Бекенов, А.С.Ушкемпирова, Т.М.Оспанов; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2019.- 80 с. 6. Развитие технологий функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения [Текст]: учеб. пособие / Т.И.Бурцева, М.Б.Ребезов, Б.К.Асенова, С.В.Стадникова.- Алматы: ССК, 2019.- 240 с. 7. Ресурсосберегающие технологии производства говядины и баранины [Текст]: учебник / А.У.Рамазанов, Б.Т.Кулатаев, К.Н.Баязитова [и др.]; МОН РК; Северо-Казахст. ГУ им. М.Козыбаева.- Петропавловск: СКГУ им. М.Козыбаева, 2019.- 267 с. 8. Алимарданова, М.К. Проектирование предприятий молочной промышленности [Текст]: учеб. пособие / М.К. Алимарданова; МОН РК.- Алматы: Альманах, 2018.- 315 с. Қосымша: 9. Тамақ өндірісінің машиналары мен аппараттары [Мәтін]: 2-том. Механикалық және гидромеханикалық жабдықтар: оқулық / Қ.Күзембаев, Е.Медведков, Т.Құлажанов, Г.Күзембаева.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 387 б. 10. Тамақ өндірісінің машиналары мен аппараттары [Мәтін]: 3-том. Жылу және масса алмасу жабдықтары: оқулық / Қ.Күзембаев, Е.Медведков, Т.Құлажанов, Г.Күзембаева.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 312 б. Технология содержания мясного скота и производства говядины [Текст]: учеб. пособие / А.Баймуканов, Х.А.Амерханов, Ю.А.Юлдашбаев [и др.]; под науч. ред. Д.А.Баймуканова; НАН РК; Южно-Каз. гос. ун-т им. М.Ауэзова.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТВ 3215 Тағам биотехнологиясы Food biotechnology
Пәннің ПОҚ	Кожабергеннов А.Т., Валиева Г.А.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Микробиология/ Бейорганикалық және органикалық химия
Пәннің постреквизиттері	Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері
Пәнді оқыту мақсаты	Биохимиялық процестерде түрлі микроорганизмдер, табиғи ашытқылар қолдану арқылы жаңа өнімдер алуға және әдістерді қолдануға көмек көрсету. Зертханалық әдістермен тамақ өнімдерінің сапасын бақылау. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау, сондай-ақ тамақ өнімдерінде әртүрлі қоспалардың болмауын ажырата білу.
Пән мазмұны	Пән тағам өнімдерін өндіруде қолданылатын дәстүрлі биотехнологиялық процестердің азық-түлік тауарларының тұтынушылық қасиеттерін қалыптастырудағы рөлі, тағам биотехнологиясының қазіргі жетістіктері және оны дамытудың негізгі бағыттары туралы білімді;

	биотехнологиялық процестер туралы білімді тағам өнеркәсібі саласындағы практикалық мәселелерді шешу және салдарын бағалау үшін қабілеттерді қалыптастыру.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - тамақ өнеркәсібіндегі биотехнология саласындағы жаңа жетістіктерді; адам үшін пайдалы өнімдерді алудың негізгі биотехнологиялық әдістерін; тамақ өнеркәсібінде қолданылатын дәстүрлі биотехнологиялық процестерді, биофармацевтикалық саладағы ресурс үнемдеуді талдау критерийлерін біледі; - тағам өндірісінің биотехнологиясы саласында теориялық зерттеулер жүргізуді, анықтамалық және монографиялық әдебиеттерді қолдануды; алынған білімді биотехнология объектілерін іріктеуді, сипаттау және жетілдіруге, сондай-ақ оларды тамақ өнімдерін өндірудің әртүрлі технологиялық процестерінде пайдалануға қатысты эксперименттік деректерді талдау үшін қолдануды; техникалық құралдарды, берілген өнімді өндірудің ұтымды схемасын өз бетінше таңдауды; өндірістің технологиялық тиімділігін бағалау және оларды жетілдіру бойынша ұсыныстар енгізуді түсінеді; - биотехнологиялық өндірісті ұғыну үшін қажетті Тағамдық биотехнология, генетикалық және клеткалық инженерия, инженерлік энзимологияның негізгі түсініктерін; өндірісті экологиялық қамтамасыз ету және қоршаған ортаны қорғау әдістерімен; экологиялық қауіпсіздік пен тиімділік тұрғысынан үдерістің (технологияның) перспективалылығын бағалау. баяндамалармен және хабарламалармен сөз сөйлеу, пікірталасқа қатысуды қолана алады; - өзінің болашақ мамандығының әлеуметтік маңыздылығын сезіну, кәсіби қызметті орындауға жоғары мотивацияға ие болу; өзін-өзі дамытуға, өз біліктілігі мен шеберлігін арттыруға ұмтылу, техника мен технологиялар саласында жаңа білім алу қабілеті; әріптестермен кооперацияға, ұжымдық жұмысқа дайындығына құзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Абилдаева, Р.А. Тағам биотехнологиясына кіріспе [Мәтін]: пәні бойынша практикалық сабақтарға арналған практикум / Р.А. Абилдаева, Ш.Б. Тасыбаева, А.А. Абубакирова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 116 б. 2. Ж.Т.Лесова, Х.Х.Макажанова, С.А.Надирова. Тағам және биотехнологиялық өндірістерінің микробиологиялық негіздері. Алматы 2013. 265 бет 3. Каташева А.Ч. Тұрысбекова Ә.Е. Микроорганизмдер биотехнологиясы. Алматы 2015, 46 бет. 4. Абимильдина, С.Т. Использование биотехнологических подходов при создании продуктов на мясной и молочной основе [Текст]: моногр. / С.Т. Абимильдина.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 240 с. 5. Серикбаева, А.Д. Биотехнология в пищевой промышленности

	[Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Д. Серикбаева, Г.Т. Туменова.- Алматы: Эверо, 2016.- 208 с.: 1, 45 МБ. Қосымша: 6. Аубакиров Х.Ә., Сұлтанов А.А., Сүлеймен Е.М., Тлепов А.Ә. Ауыл шаруашылық биотехнологиясы. Алматы 2013. 490 бет. 7. Темербаева, М.В. Биотехнология в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с. 8. Xiao, L. Biology of food borne parasites [Текст] / L. Xiao, U. Ryan, Y. Feng.- Boca Raton; London; New York: Taylor & Francis Group, 2015.- 507 p.- (Food microbiology series). 9. Microbial food safety and preservation techniques [Текст] / edited by V.R.Rai, J.A.Bai.- Boca Raton; London; New York: Taylor & Francis Group, 2015.- 524 p.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	BON 3216 Биотехнологиялық өндіріс негіздері Fundamentals of biotechnological production
Пәннің ПОҚ	Қожабергенов А.Т., Валиева Г.А.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Микробиология/ Бейорганикалық және органикалық химия
Пәннің постреквизиттері	Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері
Пәнді оқыту мақсаты	Биотехнологиялық процестерде алынған биологиялық объектілер мен өнімдерді талдаудың қазіргі заманғы физика-химиялық әдістерін зерттеу; тәуелсіз ғылыми-зерттеу қызметінің дағдыларын дамыту. Пәнді оқу барысында дәстүрлі және белсенді оқыту технологиялары, зертханалық кәсіптік бағдарлау қолданылады.
Пән мазмұны	Биотехнологиялық процестерде алынған биологиялық объектілер мен өнімдерді талдаудың қазіргі заманғы физика-химиялық әдістерін зерттеу; тәуелсіз ғылыми-зерттеу қызметінің дағдыларын дамыту мен оқу барысында дәстүрлі және белсенді оқыту технологияларын, зертханалық кәсіптік бағдарлау қолданылады.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - биотехнологиялық процестерде биологиялық объектілер мен өнімдерді өңдеудің физика-химиялық әдістерін әзірлеуді біледі; - ғылыми-зерттеу қызметін, өзіндік ғылыми тақырыпты қалыптастыру, ұйымдастыру және өткізу дағдыларын түсінеді; - соңғы өнім алу үшін микробиологиялық және биотехнологиялық зерттеулердің қазіргі заманғы әдістерін, өндіріс биотехнологиясы әдістерін қолдана алады; - биотехнология саласындағы негізгі ұғымдарды, әдістерді меңгеруге,өзінің кәсіби қызметінің нәтижелерін пайдалануға құзыретті.
Қорытынды бақылау	Емтихан

нысаны	
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Сокова, О.Т. Биотехнология нысандары [Мәтін]: оқу құралы / О.Т. Сокова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: New book, 2020.- 316 б. 2. Сыман, Қ.Ж. Биотехнология нысандары [Мәтін]: оқу құралы / Қ.Ж. Сыман; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; АТУ.- Алматы: Альманах, 2018.- 112 б. 3. Сыман, Қ.Ж. Биотехнология нысандары пәнінен дәрістер жиынтығы [Мәтін] / Қ.Ж. Сыман; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; АТУ.- Алматы: Альманах, 2018.- 164 б. 4. Сыман, К.Ж. Объекты биотехнологии [Текст]: учеб. пособие / К.Ж. Сыман, Г.К. Жайлибаева; МОН РК.- Алматы: Альманах, 2018.- 114 с. 5. Жатқанбаев, Ж.Ж. Биотехнология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.Ж. Жатқанбаев.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 396 б. 6. Турпанова, Р.М. Объекты биотехнологии [Текст]: учеб.-метод. пособие для студ. спец. биотехнология / Р.М. Турпанова, Г.К. Жайлибаева; МОН РК; АТУ.- Алматы: Альманах, 2018.- 300 с. 7. Темербаева, М.В. Биотехнология в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с. 8. Абубакирова, А.А. Биотехнологиялық өндірістің қалдықсыз технологиясын құру [Мәтін]: практикум / А.А. Абубакирова, Ш.Б. Тасыбаева, А.А. Оспанова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 124 б. Қосымша: 9. Касенова, Г.Т. Микроорганизмдер биотехнологиясы пәні бойынша "Биотехнология" мамандығының студенттеріне арналған [Мәтін]: оқу құралы / Г.Т. Касенова; ҚазҰАУ.- 2-бас., стереотип.- Алматы: Нур-Принт, 2014.- 42 б. 10. Абимульдина, С.Т. Использование биотехнологических подходов при создании продуктов на мясной и молочной основе [Текст]: моногр. / С.Т. Абимульдина.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 240 с.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ФАТТОТ 3217 Функционалды және арнайы тағайындалған тамақ өнімдерінің технологиясы Technology of products of a feed of functional and special purpose
Пәннің ПОҚ	Жамурова В.С., Муратбекова Қ.М., Әметова М.М.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Тамақтанудың ғылыми негіздері/ Эксперимент өткізу тәсілдері
Пәннің постреквизиттері	Сүт және ет өнеркәсібінің сапасын теххимиялық бақылау және басқару, Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Функционалды өнімдерді, негізгі функционалды

	ингредиенттерді және олардың физиологиялық әсерін және функционалды ет өнімдері технологиясының даму бағыттарын зерттеу.
Пән мазмұны	Функционалды өнімдерді әзірлеу принциптерін, негізгі функционалды ингредиенттерді және олардың физиологиялық әсерін және функционалды ет өнімдері технологиясының даму бағыттарын зерттеу. Функционалды тамақтанудың негізгі категорияларының жіктелуі мен қысқаша сипаттамасын зерттейді. Аралас диеталық қоспалар, пробиотиктер және функционалды тамақтану өнімдері. Функционалды өнімдерді әзірлеу принциптерін, негізгі функционалды ингредиенттерді және олардың физиологиялық әсерін және функционалды ет өнімдері технологиясының даму бағыттарын зерттеу.
Пәннің күзіндетілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - тамақ өнімдерін жалпы жіктеу, негізгі функционалды қоспаларға сипаттама және функционалды тамақ өнімдерін өндіру негіздері. Функционалды өнімдерінің технологиясы. Тағамдық қоспалар қолданумен төмен каллориялы өнімдерінің технологиясы. Витамин, минералды заттар, май қышқылдарымен байытылған функционалды өнімдерінің технологиясы. Диеталық және емдік-профилактикалық тамақ өнімдерінің технологиясын біледі; - дайын өнімдердің органолептикалық сипаттамасына тағам талшықтарының концентрациясының, С дәруменнің концентрациясының әсерін анықтауды түсінеді; - дәстүрлі органолептикалық сипаттамаларын өзгертпей функционалды өнімдерді дайындау, әр түрлі ақуызды майлы мұльсиялардың майқышқылды құрамын есептеуді қолдана алады; - ет өнімдерінің технологиясында табиғи шикізат және өсімдікті шикізатты өңдеудің екіншілік өнімдерін тағамдық талшықтар ретінде пайдалану саласында күзінретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Алимарданов, М.К. Технология продуктов специального назначения [Текст]: учебник / М.К. Алимарданов.- Алматы: Альманах, 2019.- 216 с. 2. Развитие технологий функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения [Текст]: учеб. пособие / Т.И.Бурцева, М.Б.Ребезов, Б.К.Асенова, С.В.Стадникова.- Алматы: ССК, 2019.- 240 с. 3. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 4. Meghwal, M. Food technology [Текст]: Applied research and production techniques / M. Meghwal, M.R. Goyal, M.J. Kaneria.- New Jersey: Apple Academic Press, 2018.- 370 p 5. Alimardanova, M.K. Theory of food technology [Текст]: textbook / M.K. Alimardanova, V.L. Petchenko, N.

	Zhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017.- 245 p. Қосымша: 6. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев.- М.: Дашков и К*, 2014.- 520 с. 7. Meghwal, M. Food technology [Текст]: Applied research and production techniques / M. Meghwal, M.R. Goyal, M.J. Kaneria.- New Jersey: Apple Academic Press, 2018.- 370 p. 8. Кадим, И.Т. Лабораторный анализ качества пищевых продуктов [Текст]: лабораторное руководство / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015.- 96 с. 9. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] / З.П. Матюхина.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2013.- 334с.
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	КТТ 3218 Қоғамдық тамақтану технологиясы Catering technology
Пәннің ПОҚ	Муратбекова Қ.М., Әметова М.М.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Химия, Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар
Пәннің постреквизиттері	Сүт және ет өнеркәсібінің сапасын технокимиялық бақылау және басқару, Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Курстың мақсаты студенттердің алған білімдерімен қоса оларды қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы негізгі үрдістермен және сонымен қатар әр түрлі тағамдардың, тіс басарлардың, сусындардың технологияларымен және өндірістік-техникалық шығармашылыққа дайындау болып табылады.
Пән мазмұны	Сорпаларға арналған жартылай фабрикаттарды дайындауға қойылатын технологиялық талаптарды зерттеу. Сорпалар мен сорпаларда ыстық сорпаларды дайындаудың негізгі технологиялық әдістері. Пісіруге қойылатын технологиялық талаптар және қызмет көрсету ережелері, салқын тағамдар мен тағамдар, ыстық тағамдар, бутербродтар, салаттар мен винегреттер, көкөністер мен саңырауқұлақтардан жасалған тағамдар; балық пен балық емес су шикізатынан жасалған тағамдар; тәтті тағамдар; жаңа және тез мұздатылған жемістер мен жидектер; компоттар, желе, мусс, самбуктар; кремдер мен кілегей, балмұздақ, ыстық тағамдар технологиясын игеру.
Пәннің күзіндеттілігі	Пәнді оқығаннан кейін студент: - қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы; Қоғамдық тамақтану өнімдерінің жіктелімі, ассортименттері сапасына қойылатын талаптарын біледі; - сала және шағын өндіріс ұйымының құрылымдық бөлімшесінің жұмысын жоспарлау; қабылданған әдістеме бойынша негізгі өндірістік көрсеткіштерді есептеуін түсінеді;

	- тез мұздатылған өнімнің сапасына әсер ететін факторлар мен өндіріске қойылатын санитариялық талаптарды қолдана алады; - сақтау шарттары мен мерзімдері; орындалатын жұмыстардың сапасын бағалау; өндірістік, нормативтік-технологиялық және есептік құжаттаманы ресімдеуге күзиретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Основы лечебно-профилактического питания [Текст]: учеб. пособие / И.В.Миронова, З.А.Галиева, М.Б.Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с. 2. Исабаева, Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы [Мәтін]: оқулық / Г.М. Исабаева.- Алматы: ССК, 2018.- 412 б. 3. Сарлыбаева, Л.М. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын жобалау [Мәтін]: оқу құралы / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 272 б. 4. Балалар тамақтану өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқулық / М.К.Алимарданова, Н.Е.Зарицкая, Г.К.Кузембаева, Б.Ш.Джетписбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2017.- 276 б. Қосымша: 5. Күзембаев Қ. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиялары: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: ССК, 2018.- 352 б. 6. Сарлыбаева Л.М. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын жобалау: оқу құралы / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 272 б. 7. Исабаева Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы: оқулық / Г.М. Исабаева.- Алматы: ССК, 2018.- 412 б. 8. Основы лечебно-профилактического питания: учеб. пособие / И.В. Миронова, З.А. Галиева, М.Б. Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с. 9. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой.- М.: Дашков и К*, 2014.- 415 с.

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	КТТ 3228 Консервіленген тағам технологиясы Canned food technology
Пәннің ПОҚ	Қожабергенов А.Т., Сакиева З.Ж.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07207 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
Академиялық кредит	5
Оқу нысаны	Күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері

Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқу мақсаты	Студенттерге шикізат пен дайын өнімнің сапасын сақтау ерекшеліктерін терең зерделеу қажеттілігімен байланысты жоғары сапалы консервіленген өнімдерді өндіру, шикізаты өңдеудің жаңа тиімді әдістерін әзірлеу туралы білімін қалыптастыру және игеру.
Пән мазмұны	Өсімдік шикізатынан консервіленген өнімдердің технологиясы: көкөніс консервілері, көкөніс шырындары, көкөніс түскі ас консервілері, жеміс консервілері, балалар және диеталық жеміс-көкөніс консервілері, консервіленген жартылай фабрикаттарын үйрену. Жануарлардан алынатын шикізаттан консервіленген өнімдердің технологиясын; ет, балық, сүт консервілері мен ет, балық, сүт консервілерін өндірудегі биологиялық белсенді қоспаларын; емдеу-профилактикалық бағыттағы консервілерді дайындау.
Пәннің күзіндеттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - консервілеуді жылудың теориялық және практикалық негіздерін біледі ; - жылуды сақтаудың ұтымды шарттарын негіздеу, консервілерді зарарсыздандыру режимдерінің қаттылығын төмендетуді қамтамасыз ететуді қолдана алады ; - консервілердің сапасын бақылау әдістерін, аралас өсімдік және ет, сүт консервілерін жасауда күзретті .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Флауменбаум Б.Л. и др. Основы консервирования пищевых продуктов. – М.: Агро, 2016. – 494 с. 1. Гореньков Э.С. и др. Технология консервирования. – М.: Агро, 2017. – 351 с. 2. Фан-Юнг А. и др. Технология плодов, овощей, мяса, рыбы. М.: Агро, 2018. – 494 с. Қосымша: 3. И. Назаров А. И., Фан-Юнг А. Ф. Технология плодоовощных консервов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011. — 240 с. 4. Шепелев А.Ф. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных продуктов. – Учебное пособие. –Р-на-Дону: Изд.центр «МарТ», 2014.– 680 с.

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	ВТОТ 3228 Балалар тағамын өндіру технологиясы Technology of baby food production
Пәннің ПОҚ	Қожабергеннов А.Т.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07207 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
Академиялық кредит	5
Оқу нысаны	Күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық

	пәндері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқу мақсаты	«Балалар тағамы өнімдерінің технологиясы» пәнін игерудің мақсаты - студенттердің теориялық білім алуы, - Тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірісінің процестерін ұйымдастыру және үйлестіру, балалар тағамы өнімдерін дайындау технологиясы саласында; - тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі өндірісінің процестерінің тиімділігін бақылау және бағалау; салауатты тамақтану деңгейін арттыру бағытында мемлекеттік саясатты және жұмысқа деген дағдыларды қалыптастыру:
Пән мазмұны	Балалар тағамы өндірісінің сүт саласының қалыптасу және даму тарихы мен балалар тағамының медициналық-биологиялық аспектілерін; балалар тағамына арналған сүт өнімдерінің жіктелуі, балалар тағамына арналған сүт өнімдерін өндірудің жалпы технологиялық операцияларын үйретеді. Балалар тағамына арналған құрғақ және сұйық сүт өнімдерінің жекелеген түрлерінің технологиясының ерекшеліктері. бейімделген сүт қоспаларының жеке технологиясы; жүкті және бала емізетін әйелдерге арналған өнімдер; балалар тағамына арналған сүт өнімдерінің ерте жастағы, мектепке дейінгі және мектеп жасындағы балаларға, жасөспірімдер мен студенттерге; әртүрлі патологиялары бар балаларға арналған өнімдерді зерттеу.
Пәннің күзиреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - тамақ шикізатының қауіпсіздік критерийін сақтау мақсатында балалар тағамы теориясы және тағамның негізгі компоненттері және олардың баланың тамақтануындағы рөлін біледі ; - тағамның биологиялық, тағамдық құндылығы мен каллориясын сипаттауды қолдана алады ; - балалар тағамы өнімдерінің жіктелуі мен ассортиментін зерттеу мәселелері бойынша ғылыми-теориялық әдебиеттерді талдауға құзыретті .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Рязанова, О. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: Учебное пособие/ О.А. Рязанова, М.А. Николаева - М.: Юр. Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 224 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/526414 2. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167 .— ЭБС «IPRbooks» 3. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки,

	2017.— 168 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35802.html .— ЭБС «IPRbooks» 4. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента/ Другов Ю.С., - 2-е изд., (эл.) - М.:БИНОМ. ЛЗ, 2015. - 443 с.: ISBN 978-5-9963-2637-2 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/544431 Қосымша: 5. Манеева, Э. Ш. Технохимический контроль продуктов специального назначения. Часть 1. Продукты детского питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. Лабораторный практикум/ Э.Ш. Манеева, Т.М. Крахмалева— Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 152 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30089 .— ЭБС «IPRbooks» Флауменбаум Б.Л. и др. Основы консервирования пищевых продуктов. – М.: Агро, 2016. – 494 с.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TSTN 3212 Тауартану және сараптаманың теориялық негіздері Theoretical basis of commodity science and expertise
Пәннің ПОҚ	Қозықан С., Каимбаева Л.А.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Химия, Физика, математика
Пәннің постреквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері
Пәнді оқыту мақсаты	Азық-түлік өнімдерінің жіктелуі, ассортименттері, сапасы мен тағамдық қасиетін, өндіру мен сақтау ерекшеліктерін қалыптастыру және тамақ өнімдерінің сапасын бағалау кезінде маманның терең логикалық ойлауын және тәжірибелік дағдыларын қалыптастыруға бағытталған.
Пән мазмұны	Пәннің мақсаты тауарлардың тұтынушылық қасиеттерін, сондай-ақ тауар қозғалысының барлық кезеңдерінде тауарда болатын барлық өзгерістерді зерттеу болып табылады. Тауартану мынадай негізгі міндеттерді шешеді: тауардың негізгі сипаттамаларын зерделеу, жіктеу және кодтау әдістерін зерделеу, ассортимент көрсеткіштерін, оның қасиеттерін зерделеу, ассортиментті басқару, тауардың сапасын бағалау, ақауларды анықтау, пайда болу себептері мен ақаулардың сипатын, сапа градациясын белгілеуді үйренеді.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгергеннен кейін студент: - азық-түлік тауарлары нарығының даму және қалыптасу проблемаларының негізгі бағыттары; тауартану пәнін, мәселелерін, функциялары мен әдіс-тәсілдерін; азық-түлік өнімдерінің химиялық құрамы және олардың тағамдық құндылығы; азық-түлік өнімдерінің негізгі топтарының жіктеу және олардың ассортименті; азық-түлік өнімдерінің әр түрлі топтарының сақтау, тасымалдау және тарату

	режимдері мен жағдайларын біледі. - азық-түлік өнімдерінің сапасын сипаттайтын және олардың көрсеткіштерін қалыптастыратын факторлар; азық-түлік өнімдеріне қойылатын нормативті-техникалық құжаттардың талаптары; азық-түлік өнімдерінің қабылдаудың тәртібі; азық-түлік өнімдеріндегі ақаулардың түрлері және олардың пайда болу себептері; азық-түлік өнімдерінің жекелеген топтарын өндіру және өндеу технологияларының негіздері; азық-түлік өнімдерінің құрамы мен қасиеттерін, сапа көрсеткіштерін бағалау әдістемелері; азық - түлік өнімдерінің сапасын экспертті бағалау әдіс-тәсілдерін түсінеді. - арнайы және периодты әдебиетті пайдалануды; азық-түлік өнімдерінің сапасын органолептикалық және физика-химиялық әдіс-тәсілдерді қолдана отырып сапасын бағалауды; мемлекеттік стандарттардың талаптарына сәйкес азық – түлік өнімдерінің сапасы туралы анализ және қорытынды жасауды; ақаудың түрлерін және шығу себептерін және оларды болдырмау шараларын немесе оларды болдыртпаудың алдын алу шараларын жасай білу; азық - түлік тауарларын сапасына және мөлшеріне қарай қабылдауды жүргізуді қолдана алады. - ілестірме құжаттарын біліп тануды; азық-түлік тауарларын тасымалдау, жүзеге асыру, сақтау жағдайларын қамтамасыз етуге күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б. 2. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б. 3. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум [Мәтін]: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б. 4. Хамитова, Б.М. Азық-түлік өнімдерінің тауарларын тану [Мәтін]: оқу құралы / Б.М. Хамитова, Ш.Б. Тасыбаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 164 б. 5. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник / Г.Г. Дубцов.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 334с. 6. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: Рабочая тетрадь: Учебное пособие / Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева.- 6-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 96 с. Қосымша: 7. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	SSOT 3301Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы Technology of milk and dairy products
Пәннің ПОҚ	Қозықан С., Сулейменова Ж.М.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәннің постреквизиттері	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау, Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттерді сүт өнімдер өндірісінде өндірілетін өнімдердің жіктелуі, ассортименттері, оларды өндірудің технологиялық үрдістері, операциялардың орындалу тәртібі, технологиялық ерекшеліктерін теориялық және тәжірибелік тұрғыдан үйрету.
Пән мазмұны	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясын ғылыми пән ретінде химиялық пәндерді, әсіресе органикалық, коллоидтық, физикалық және биологиялық химияны, сүт физикасы мен химиясын, микробиологияны, сүт өнеркәсібінің процестері мен құрылғыларын терең білуге негізделген.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - жоғары сапалы сүт және сүт өнімдерін өндіруге арналған негізгі және қосымша шикізаттарды санитарлық-гигиеналық жағдайға сай қабылдау; әр түрлі мал сүттерінің алғашқы қасиеттерін сақтай отырып, сүт өнімдердің түр-түрін өндірудің технологиясын; сүтті технологиялық өңдеу көрсеткіштерінің өнім сапасына әсерін біледі; - сүт өнімдерінің жіктелуі және ассортименті; тәжірибе жүзінде әртүрлі сүт өнімдерді өндірудің технологиялық үрдістерін және операциялардың орындалу тәртібін түсінеді; - жоғары сапалы сүт өнімдердің жаңа түрлерін өндірудің технологиялық ерекшеліктерін; әр түрлі сүт өнімдерін өндірудің рецептурасын қолдана алады; - арнайы және периодты әдебиетті пайдалануды; сүт және сүт өнімдерін өндіру үшін қабылданған сүттің сапа көрсеткіштері; сүт және сүт өнімдердің әр түрін өндірудің технологиясын меңгеруге күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Нурсеитова, З.Т. Сүт консервілерінің технологиясы пәнінен зертханалық жұмыстарды орындауға арналған [Мәтін]: әдістемелік нұсқаулар / З.Т. Нурсеитова, К.А. Уразбаева, А.К. Джанмулдаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 85 б. 2. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия[и др.].-Алматы: ССК,2019.-236 с. 3. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование

	переработки молока [Текст]: учеб. пособие / С.А. Бредихин.- СПб.: Лань, 2015.- 416 с. 4. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с 5. Диханбаева, Ф.Т. Сүт қышқылды өнімдер технологиясы [Текст]: оқу құралы / Ф.Т. Диханбаева.- Алматы: Эверо, 2014.- 164 б. 6. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014.- 410 с. 7. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с. 8. Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева.- СПб.: Лань, 2012.- 384 с. Қосымша: 1. Барақбаев, Б. Сүт және сүт тағамдары [Мәтін]: оқу құралы / Б. Барақбаев.- Алматы: Эверо, 2017.- 188 б. 2. Технология цельномолочных и пробиотических продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.Г.Канарейкина, М.Б.Ребезов, Л.А.Ибатуллина, А.Н.Нургазезова.- Алматы: ССК, 2019.- 128 с. 1. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].-Алматы:ССК, 2019-236 с.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ЕВОТ 3302 Ет және балық өнімдерінің технологиясы Technology of meat and fish products
Пәннің ПОҚ	Каимбаева Л.А., Алмағанбетова А.Т.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәннің постреквизиттері	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау, Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Пәнді оқыту мақсаты студент ет және балық өнімдерінің, ет және балық кәсіпорындарында өңдеу туралы білуі тиіс
Пән мазмұны	Азық-түлік өнімдері үшін шикізат, олардың физика-химиялық және биохимиялық қасиеттері, биотехнологияны қоса алғанда түрлі өңдеу әдістерінің мінез-құлқы, сондай-ақ түрлі топтардың балық өнімдерін өндіру, ет және балық өнімдерінс балық су объектілерін зерттеу. Балық шикізатын және балық өнімдерін сақтау. Балықты қайта өңдеу және балықты консервісі. Балық өнімдерін сараптау.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:

	- жалпы технологиялық процестер, ет және балық өнімдерінің жекелеген түрлері және өңдеу және сақтау кезіндегі құрамы мен қасиеттерінің өзгеруін біледі; - ет және балық өнімдерінің тағамдық құндылығын анықтау, ет пен ет өнімдерінің (ылғал, май, күл, ақуыз) Жалпы химиялық құрамын анықтау) түсінеді; - нарықтық экономика шарттарына сәйкес өнім өндіру мен тұтынуды дамытудың негізгі бағыттары б өнім сапасын бағалауын қолдана алады; - ет және балық өнімдерінің технологиясы саласында және шикізат ресурстарын тиімді пайдалануды, өнім шығару мен сапасын арттыруды қамтамасыз ететін қолданыстағы технологияларды жетілдіру және жаңа технологиялық процестерді әзірлеу мәселелерін шешу кезінде оларды практикада белсенді қолдануға дайындауда құзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Әсенова, Б.Қ. Ет және ет өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Б.Қ. Әсенова, С.Қ. Қасымов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: ССК, 2019.- 192 б. 2. Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла качество и безопасность [Текст]: учебник / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М.Позняковского.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2016.- 572 с. 3. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өндіру технологиясы [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2014.- 223 б. Қосымша: 1. Баубеков, С.Д. Рыбоводство [Текст]: учебник / С.Д. Баубеков, К.Ж. Сейтбаев.- Алматы: Эверо, 2014.- 348 с.

Пәннің коды мен атауы	АЕ 3206 Аграрлық экономика Agrarian economy
Пәннің ПОҚ	Нургожаев А.С., Куралбаева Р.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит саны	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәннің постреквизиттері	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау, Қорытынды аттестаттау
Пәннің мақсаты	Қазіргі аграрлық экономиканың негізгі теорияларды, тұжырымдамаларды және кілттік мәселелерін оқып білу, аграрлық секторда болып жатқан құбылыстар мен экономикалық үдерістің дамуын қамтамасыз ететін аграрлық сектордың мәні және ролі туралы студенттердің білімін қалыптастыру, өндіріске экономикалық талдау жасауды игерту.

Пәннің мазмұны	Агроөнеркәсіптік кешен. АӨК кешеніндегі нарық. Шаруашылық жүргізудің нарықтық механизмі. Аграрлық өндірістің жер ресурстары және оларды пайдалану тиімділігін арттыру жолдары. Аграрлық өндірістің негізгі және айналым капиталы. Инвестициялық саясат және күрделі салымдар. Еңбек ресурстары және еңбек өнімділігі. Ауыл шаруашылығын интенсивтендіру және ҒТП. Ауыл шаруашылығының жалпы және тауарлы өнімі, оларды сату жолдары. АӨК орналастыру, мамандандыру, шоғырландыру, біріктіру және интеграциялау. Өндіріс шығындары және өнімнің өзіндік құны. Баға белгілеу және бағалар жүйесі. Аграрлық өндірістің экономикалық тиімділігі. Өсімдік шаруашылық салалары экономикасы. Мал шаруашылық салалары экономикасы.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәнді меңгергеннен кейін бакалавр: - аграрлық өндіріс ерекшеліктерін, АӨК ресурстарын тиімді пайдалану бағыттарын білуге ; - АӨК тиімді шаруашылық жүргізу тетіктерін пайдалануға қабілетті ; - АӨК өнімдерінің өндірісін экономикалық талдау әдістерін меңгеру ; - нарықтық экономика жағдайында АӨК экономикасы мен басқару сұрақтары бойынша құзретті .
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1.Тәжібаева Ж.О. Агроөнеркәсіптік кешеннің экономикасы: практикум / Ж.О. Тәжібаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 144 б. 2. Экономика и организация сельскохозяйственной кооперации: учеб. пособие / под общ. ред. Т.И.Есполова, У.К.Керимовой, Г.Р.Мадиева [и др.]; МСХ РК; НАО "КазНАУ"; НИИ агробизнеса и консалтинга.- Алматы: Ғылым ордасы, 2017.- 344 с. 3. Әлинов М.Ш. Жасыл экономика негіздері: оқу құралы / М.Ш. Әлинов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Бастау, 2016.- 352 б. 4. Кенже Л.С. Агробизнесі ұйымдастыру: оқу құралы / Л.С. Кенже, А.Д. Күнтубаева.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 168 б. 5. Үмбеталиев А.Д. Аграрлық сектордың экономикасы: оқу құралы / А.Д. Үмбеталиев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Шымкент ун-ті.- Шымкент: Әлем, 2014.- 196 б. Қосымша: 6. Мемлекеттің экономикалық қауіпсіздігі: оқу құралы / Д.М. Түрекулова, Б.Т. Бисенғалиев, Б.Қ. Жуманова, Н.А. Курманов.- Алматы: TechSmith, 2018.- 204 б. 7. Национальные стратегии модернизации: достижения и перспективы: материалы междунар. конф., посвящ. 25-летию Казахстанского ин-та стратегических исслед. при Президенте РК / под общ. ред. З.К.Шаукеновой; КИСИ при Президенте РК.- Астана: КИСИ при Президенте РК, 2018.- 420с. 8. Уркунчиев Е.М. Менеджмент: оқу құралы / Е.М.

	Уркунчиев, Б.Ж. Ахметов, И.Ш. Шоханов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Эверо, 2017.- 274 б.
--	--

Пәннің коды мен атауы	AU 3206 Агробизнесіті ұйымдастыру Agribusiness organization
Пәннің ПОҚ	Жангирова Р.Н., Курбанбаева А.А.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит саны	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Математика
Пәннің постреквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәннің мақсаты	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау, Қорытынды аттестаттау
Пәннің мазмұны	Агробизнесітің мәні мен құрылымы және кәсіпкерліктің түрлері. Агробизнес кәсіпорындары. Агробизнесітің менеджменті. Агробизнесітегі кооперация. Ауылшаруашылық кәсіпорындарда экономикалық талдауды ұйымдастыру. Ауылшаруашылық кәсіпорындарында ресурстарды пайдалануды ұйымдастыру. Ауылшаруашылық өнім өндірісін ұйымдастыру. Агробизнесіте ақылды техника мен технологияларды қолдану. Агробизнес жүйесіндегі цифрландіру элементтері қолданылатын маркетинг. Агробизнесіті мемлекеттік реттеу. Агробизнесіте бір терезе қағидасы негізінде ақпарттық жүйелерді ұйымдастыру. Қаржы ресурстарын ұйымдастыру. Цифрландіруді қолдану арқылы бизнес-жоспарлар мен инвест-жобаларды құру.
Пәннің күзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - аграрлық экономиканы және бизнесіті трансформациялау және цифрландіру жағдайында басқару принциптерін теориялық және тәжірибелік білімді;агробизнес саласындағы мәселелерді шешу және дәлелдерді дамыту үшін бизнесіті құрудың тиімді жүйесін құру, әртүрлі ұйымдық-құқықтық нысандардағы фирмалар мен кәсіпорындардың жұмыс істеу тетіктерін біледі ; - бизнес-жоспарды құру принциптерін түсінеді ; - агробизнесіті ұйымдастырудың практикалық дағдыларын қолданады ; - агробизнесіті ұйымдастыруға және оның тиімділігін бағалай білуге күзретті .
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Куратко Д.Ф. Кәсіпкерлік: теория, процесс, практика / Д.Ф. Куратко; ауд. М.Қыстаубаева, Б.Сабденәлиев, М.Сейітжаппарұлы [ж.т.б.].- 10-бас.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2018.- 480 б.- Рухани жаңғыру 2. Griffin R.U. Management / P.Y. Griffin; translation by G.A Abdullina Zh.T. Abisheva, A.S. Ismagulova [et al.].- 12th Almaty: 3.National Translation Bureau, 2018. – 768. «Рухани

	жаңғыру».Griffin, R.U. Management / P.Y. Griffin; translation by G.A Abdullina, Zh.T. Abisheva, A.S. Ismagulova [et al.].- 12th Almaty: National Translation Bureau, 2018. – 768. «Рухани жаңғыру». 4. Кузнецов В.В. Экономика сельского хозяйства / В.В. Кузнецов – Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. – 352 с. 5. Буяров А.В., Третьякова Л.А. Экономика и организация сельскохозяйственного производства на предприятиях АПК.- Орел:Картуш, 2016.-308с. 6. Столярова О.А. Экономика отраслей АПК.- Пенза, ПГСХА, 2013.-233с. 7. Бусел И.П. Экономика сельского хозяйства: учебное пособие / И. П. Бусел, П. И. Малихтарович. – Минск: Республиканский институт профессионального образования, 2014. – 447 с. 8. Freddy Barnard, Jay Akridge, Frank Dooley and John Folts. <i>Agribusiness managemen (5th edition)</i>, New York, 2016 – 480 pages 9. Cliff Rickets, Nolan Omri Rowllins. <i>Introduction to Agribusiness</i>. Delmar\Thompson Learning, 2017 – 523 pages. 10. <i>Principals of Marketing</i>. Philip Kotler, Gary Armstrong. 2019. Pages 137.ISBN 169586912 Қосымша: 11. Запольский М.И. Экономика агропромышленного комплекса: пособие / М. И. Запольский; Академия управления при Президенте Республики Беларусь. – Минск: Академия управления при Президенте Республики Беларусь, 2014. – 175 с. 12. <i>Principals of Marketing</i>. Philip Kotler, Gary Armstrong. 2019. Pages 137.ISBN 169586912 13. Королёв Ю.Б. Управление в АПК / Ю.Б. Королёв, В.З. Мазлоев, А.В. Мефед и др. – М.: Колос, 2014. – 376 с. 14. Қазіргі бизнес-коммуникация. <i>Business communication today</i>. Куртланд Л. Бове, Джон В. Тилл. Издание.Нью Йорк. Астана 2019. ЭОЖ 658. Pages 137. ISBN 978-601-7943-46-2
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТКТ 3219 Тағамдық концентраттар технологиясы The technology of food concentrates
Пәннің ПОҚ	Жамурова В.С., Муратбекова К.М.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәннің постреквизиттері	Консервіленген тағам технологиясы, Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Азық - түлік шикізаты мен дайын тамақ концентраттарының сапасына дұрыс баға беру
Пән мазмұны	Тағамдық концентраттар туралы жалпы ақпаратты зерттеу. Азық - түлік шикізаты мен дайын тамақ концентраттарының сапасына дұрыс баға беру, тамақ концентраттарының ерекшеліктері мен тамақ концентраттарының қолданылу

	аясы және тасымалдануын үйрену. Азық-түлік кептіру негіздері. Азық-түлік жартылай фабрикаттарын өндіру. Балалар мен диеталық тағамдардың құрғақ өнімдері. Концентраттардың дәмін жақсартатын заттар. Азық-түлік концентраттарын өндіруге арналған шикізат толық меңгеру.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - азық-түлік өнеркәсібі шикізатының сапасына қойылатын талаптар; жарма зауыттарында және азық-түлік орталығы кәсіпорындарында технологиялық процестерді ұйымдастыру және жүргізуді біледі; - сапалы тамақ концентраттарын ажырату және анықтау; әртүрлі әдістермен кептіруді түсінеді; - тамақ концентраттарын дайындау әдістемесін қолдана алады; - тағам концентраттар өңдеу өндірісінің саласында құзіретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимильдина.- Алматы: Эверо, 2017.- 216 б. 2. Аманжолов, С.А. Тағам өнімдерін консервілеу технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / С.А. Аманжолов.- Алматы: Альманах, 2019.- 90 б. 3. Алимарданов, М.К. Технология продуктов специального назначения [Текст]: учебник / М.К. Алимарданов.- Алматы: Альманах, 2019.- 216 с. 4. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 5. Исабаева, Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы [Мәтін]: оқулық / Г.М. Исабаева.- Алматы: ССК, 2018.- 412 б. 6. Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 288 с. Қосымша: 7. Баранов, Б.А. Методы контроля микроколичества пестицидов в продуктах питания и объектах окружающей среды [Текст]: учеб. пособие / Б.А. Баранов, А.Д. Серикбаева, Л.К. Бупебаева.- Алматы: Эпиграф, 2015.- 244 с. 8. Косолапова, Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов [Текст]: учеб. пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, И.О. Рыжова.- 2-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2013.- 64 с.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TMT 3220 Тағамдық майлар технологиясы Technology of edible fats
Пәннің ПОҚ	Козыкан С., Сакиева З.Ж.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат

Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәннің постреквизиттері	Консервіленген тағам технологиясы/ Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Сүт майының технологиясын зерттеу, өсімдік майының технологиясын зерттеу, кондитерлік, аспаздық және маргарин майларын зерттеу
Пән мазмұны	Майлардың органолептикалық және физика-химиялық сипаттамалары мен тағамдық майлардың бұзылу процестерін; өсімдік майлары; майлы шикізаттың сипаттамасын; өсімдік майларын алу технологиясын; өсімдік майларын өндіруге дайындық процестерін; өсімдік майларын өндірудің негізгі процестерін; майларды тазарту мен жануарлардың майларын; құрлықтағы жануарлардың майлары, жануарлар майларының химиялық құрамы және тағамдық құндылығы; жануарлардың майларын алу, теңіз жануарлары мен балықтардың майларын, майонез және майонез өндірісін, майлардың химиялық құрамы мен жіктелуін зерттеу.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - шикізатты таңдау әдістерін, ассортиментті таңдауды, өндірістің технологиялық схемаларын таңдауды; шикізатты есептеуді, жабдықты есептеуді, аудандарды есептеуді, жұмысшылар санын есептеуді біледі; - тамақ және кондитер өнеркәсібінде қолданылатын май түрлерін түсіну және ажыратуды түсінеді; - азық-түлік май технологиялық процестерді дайындау қолдану, құру, ұйымдастыру тәжірибеде қолдана алады; - тағамдық майлардың міндетті талаптарын зерттеу және өнімнің сапасын стандарт талаптарына сәйкестігін анықтауға құзіретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Хамитова, Б.М. Майлар технологиясы [Мәтін]: 050727-«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» маман. студ. арн. оқу құралы / Б.М. Хамитова.- Алматы: Эверо, 2015.- 139 б. 2. Хамитова, Б.М. Майлар технологиясы [Мәтін]: 050727-«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» маман. студ. арн. оқу құралы / Б.М. Хамитова.- Алматы: Эверо, 2015.- 139 б. 3. Алимарданов, М.К. Технология продуктов специального назначения [Текст]: учебник / М.К. Алимарданов.- Алматы: Альманах, 2019.- 216 с. 4. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 5. Сарлыбаева, Л.М. Технология переработки пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 116 с.

	6. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 2-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 260 б. Қосымша: 7. Хамитова, Б.М. Майлар технологиясы [Мәтін]: 050727-«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» маман. студ. арн. оқу құралы / Б.М. Хамитова.- Алматы: Эверо, 2015.- 139 б.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ATOST 3221 Азық-түлік өнімдерінің сенсорлық талдауы Sensory analysis of food products
Пәннің ПОҚ	Алмағанбетова А.Т., Әметова М.М.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Модуль 2 Ақпараттық және сандық зерттеу әдістері Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәннің постреквизиттері	Тағам өнімдеріне арналған ыдыстар мен қораптар / Консервіленген тағам технологиясы/ Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Сенсорлық анализдің негізгі тәсілдері мен әдістемесін оқыту
Пән мазмұны	Азық-түлік тауарларының сапалық белгілері номенклатурасындағы органолептикалық (сенсорлық) көрсеткіштердің жетекші орнын ескере отырып, ғылыми негізделген дегустациялық талдаудың әдіснамасы мен негізгі әдістерін зерттеу. Азық-түлік тауарларына заманауи дәмдік талдауды ұйымдастыру бойынша ғылыми ақпарат беру, өнім сапасының көрсеткіштері жүйесінде сенсорлық белгілердің орнын көрсету; органолептикалық сапа көрсеткіштерінің номенклатурасын және тұжырымдамалық аппаратты, органолептиканың психофизиологиялық негіздерін, сараптамалық әдіснаманың негізгі принциптерін және тауарлар сапасының органолептикалық көрсеткіштерін сандық өлшеу үшін квалитетрияны қолдануды қарастыру органолептикалық және аспаптық талдау нәтижелері арасындағы байланысты орнату.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - органолептиканың теориялық және тәжірибелік негіздерін; өнімдерді органолептикалық бағалау кезіндегі қателіктердің мүмкін болатын көздерін; сенсорлық анализдің ғылыми дәлелденген әдістерін; дегустациялық анализ кезіндегі сараптық әдістемені біледі; - сенсориканың теориялық және практикалық негіздері; сенсорлық талдау үшін сынама алу әдістерін түсінеді; - азық-түлік тауарларын, сапалық деңгейлеріне сай, саралауға мүмкіндік беретін, нәтижелердің объективтігіне және сенімділігіне кепілдігі бар, өнімдер сапасының дегустациялық сараптамасын заманауи деңгейде ұйымдастыру; сарапшы-дегустаторларды Емтиханден өткізу және қойылған міндеттерді шешу үшін сенсорлық әдістерді дәлелді түрде қолдана алады; - тамақ өнімдерінің заманауи дәмін айыру талдауын

	ұйымдастыру, өнім сапасының көрсеткіштері жүйесіндегі сенсорлық белгілердің орнын көрсетуде құзыретті.
Қорытынды бақылау нұсаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Тамақ өнімдерін сенсорлық талдау тағам өндірісі [Мәтін]: оқу құралы / Г.Н.Нұрымхан, Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов [ж.т.б.].- Алматы: Эпиграф, 2015. 2. Кадим, И.Т. Тағам өнімдерінің сапасын анықтаудың зертханалық тәжірибесі [Мәтін] / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015. 3. Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018. 4. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017. 5. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина.- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2014. Қосымша: 6. Кадим, И.Т. Лабораторный анализ качества пищевых продуктов [Текст]: лабораторное руководство / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	АТОFAA 3222 Азық-түлік өнімдерінің фальсификациясын анықтау әдістері Methods of detection of falsification of food Products
Пәннің ПОҚ	Кожабергенов А.Т., Аметова М.М.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Модуль 2 Ақпараттық және сандық зерттеу әдістері Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәннің постреквизиттері	Тағам өнімдеріне арналған ыдыстар мен қораптар, Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттердің теориялық білімдерін қалыптастыру және азық-түлік тауарларының фальсификациялануын анықтау және идентификациялау саласында практикалық үйрену мен дағдысын қалыптастыру.
Пән мазмұны	Азық-түлік топтарындағы жалғандықты анықтауды, жаңа технологияларды қолдана отырып, азық-түлік сапасы мен қауіпсіздігі курстарын және тағамдағы қоспалардың санын анықтау мүмкіндігін зерттейді. Негізгі назар практикалық іс-шараларға, сенімділікті анықтау үшін сәйкестендіруді қолдануға бағытталған.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:

	- тұтыну нарығын жалған және контрафактілік өнімдерден қорғау саласындағы заңнамалық актілер. Тауарларды сәйкестендірудің негізгі әдістері, тауарларды фальсификациядан табу және қорғау тәсілдері; жалған және контрафактілік өнімнің белгілері. Тауарларды сәйкестендіру мақсатында тауар сараптамасын жүргізудің әдіснамалық негіздерін біледі; - тауарлардың бұрмалануын анықтау және сәйкестендіру үшін қажетті нормативтік-құқықтық актілерді пайдалану. Заманауи зерттеу әдістерінің көмегімен сәйкестендіруді жүргізу; жалған және контрафактілік өнімдерді анықтауды түсінеді; - азық-түлік тауарларының тауар тиістілігін анықтау және нарықтық құнын анықтау үшін қажетті біртекті топтардың сәйкестендіру белгілерін пайдалану. сәйкестендіру саласындағы нормативтік-құқықтық актілермен жұмыс істеу дағдыларын қолдана алады; - жалған және контрафактілік азық-түлік тауарларын сәйкестендіруді, анықтауды жүргізу әдістері мен дағдылары. Сәйкестендіру сараптамасының нәтижелерін ұсыну бойынша құжаттаманы ресімдеу дағдыларына күзіретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Уажанова Р.У., Таттибаева Д.Б. Тағам өнімдерінің ұқсастығын және бұрмалауын анықтау.-Алматы,2014 - 323 б. 2. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] / М.А. Николаева, М.А. Положишникова; учеб.пособие.- М.: ИД <ФОРУМ>-ИНФРА-М, 2013.- 464с. 3. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б. 4. Күзембаев Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б. Қосымша: 5. Күзембаев Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: 2-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 260 б. 6. З.В. Коробкина., С.А. Страхова и др. Товароведения и экспертиза вкусовых товаров. Колос.М. 2011.186стр

4 КУРС

Цикл	Код	Пәндер	Академ. кредиттер
7 семестр – 30 академиялық кредит			
Жоғары оқу орны компоненті – 17 кр.			
КП	SOKZh 4320	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау	6
КП	EOKZh 4319	Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау	6
БП	TOKSMZh 4225	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапа менеджменті жүйесі	5
Таңдау компоненті – 13 кр.			
КП	SEOSTBB 4314	Сүт және ет өнеркәсібінің сапасын технокимиялық бақылау және басқару	6
	TOShKZ 4315	Тағамдық өнімдер шикізатының қасиеттерін зерттеу	
КП	USOT 4310	Ұлттық сүт өнімдерінің технологиясы	7
	UEOT 4311	Ұлттық ет өнімдерінің технологиясы	
8 семестр – 30 академиялық кредит			
Жоғары оқу орны компоненті – 5 кр.			
КП	KP 4313	Кәсіби практика	5
Компонент по выбору – 25 кр.			
КП	TRN 4305	Техникалық реттеу негіздері	6
	SZh 4316	Сапа жүйесі	
КП	ShATOBBS 4303	Шикізат және азық – түлік өнімдерін бақылау және сапасын бағалау	6
	ATOK 4304	Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі	
КП	TOAYK 4308	Тағам өнімдеріне арналған ыдыстар мен қораптар	5
	ATOSTA 4309	Азық-түлік өнімдерін сақтау тасымалдау әдістері	
		Қорытынды аттестаттау	8

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	SOKZh 4320 Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау Design of dairy industry enterprises
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С.Л.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Пән жалпы инженерлік-технологиялық Циклға жатады және тіршілік қауіпсіздігі, өндіріс құрылысының негіздері және санитарлы техникасы пәндеріне сүйенеді. Пәннің негізгі мақсаты студенттерге сүт өндіру кәсіпорындарын жобалауды және экономикалық тиімділігін анықтауды үйрету. Бұл пән сүт өнімдерін өңдеу өнеркәсібіндегі сүт өнімдерінің технологиясын, үрдістерін толық және дұрыс қолдану мүмкіндіктерін оқып-үйренуге негіз болады және азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясына қосымша пән болып табылады.
Пән мазмұны	Пәннің мақсаты студенттерге өндірістік кәсіпорындардың

	құрамы, оларды арнайы жобалау мекемелерінде жобалаудың жүйелілігі, сонымен қатар оқу жобалауы туралы білім беру. Пәннің міндеттері студенттерді сүт өнеркәсібінің кәсіпорындарын шикізаттарды кешенді қайта өңдеу, дайын сүт өнімдері бөлшектерінің шығуын арттыру, өндірістің қалдықсыз технологиясын енгізу, өндірісті механикаландыру және автоматтандыру сияқты техникалық деңгейдің маңызды көрсеткіштерін есепке ала отырып, сауатты жобалауды үйрету болып табылады.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - технологиялық жабдықтың мақсаты мен қолданылу саласы, құрылғысы және жұмыс істеу принципін; - жабдықта болатын технологиялық процестер теориясының элементтерін; - жабдық жұмысының негізгі есептік параметрлері және оларды анықтауды; - сүт кәсіпорындарын жарактандырудың жаңа заманауи жабдықтары мен перспективаларын. - Қазақстан Республикасының сүт өнімдерінің өндірісін жобалау үрдістерін олардың технологиясын ассортименттерін, сапа көрсеткіштерін және анықтау әдістерін, сүт өнімдер өндірісінің структурасын біледі; - сүт өнімдерін өндіру жөніндегі технологиялық желілердің жұмысын; - технологиялық жабдықтың жұмыс істеу принциптерін; - сүт өндірісіндегі жабдықты орнату және орналастыруды түсінеді; - жабдық жұмысының технологиялық тиімділігін есептеу схемаларын және олардың оңтайлы мәндеріне қол жеткізуді; - өнімді өндіру міндеттерін оңтайлы орындауды қамтамасыз ететін құрылымдық схемаларды; - қолданыстағы (жаңа) машиналар мен аппараттардың функционалдық-конструктивтік шешімдерін, қоршаған ортаны қорғау талаптарын қоса алғанда, олардың техникалық-экономикалық сипаттамаларын- қолдана алады; - сүт зауыттары үшін технологиялық жабдықтармен шикізаттарды таңдау, есептеу, жоспарлау және жобалау мәселелерінде құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Алимарданова, М.К. Проектирование предприятий молочной промышленности [Текст]: учеб. пособие / М.К. Алимарданова; МОН РК.- Алматы: Альманах, 2018.- 315 с. 2. Земсков, В.И. Проектирование ресурсосберегающих технологий и технологических систем в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / В.И. Земсков.- СПб.: Лань, 2016.- 384 с. 3. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Текст]: учеб. пособие / С.А. Бредихин.- СПб.: Лань, 2015.- 416 с.

	4.Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с. 5. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014.- 410 с. Қосымша: 1. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с. 2. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014.- 410 с. 3. Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева.- СПб.: Лань, 2012.- 384 с.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ЕОКZh 4319 Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау Design of meat industry enterprises
Пәннің ПОҚ	Исматуллаев С.Л.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Пән жалпы инженерлік-технологиялық циклға жатады және тіршілік қауіпсіздігі, өндіріс құрылысының негіздері және санитарлы техникасы пәндеріне сүйенеді. Пәннің негізгі мақсаты студенттерге ет кәсіпорындарын жобалауды және экономикалық тиімділігін анықтауды үйрету. Бұл пән ет өнімдерін өңдеу өнеркәсібіндегі ет өнімдерінің технологиясын, үрдістерін толық және дұрыс қолдану мүмкіндіктерін оқып-үйренуге негіз болады және азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясына қосымша пән болып табылады.
Пән мазмұны	Пәннің мақсаты студенттің өндірістік кәсіпорындардың құрамы, арнайы жобалау мекемелерінде жобалаудың жүйелілігі, сонымен қатар оқу жобалауы туралы білім беру. Пәннің міндеттері студенттерді ет өнеркәсібінің кәсіпорындарын шикізаттарды кешенді өңдеу, ет бөліктерінің тамақ өнімдерін өндіруге шығуын арттыру, өндірістің қалдықсыз технологиясын енгізу, өндірісті механикаландыру және автоматтандыру сияқты техникалық деңгейдің маңызды көрсеткіштерін есепке ала

	отырып, сауатты жобалауды үйрету.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - технологиялық жабдықтың мақсаты мен қолданылу саласы, құрылғысы және жұмыс істеу принципін; - жабдықта болатын технологиялық процестер теориясының элементтерін; - жабдық жұмысының негізгі есептік параметрлері және оларды анықтауды; - ет кәсіпорындарын жарақтандырудың жаңа заманауи жабдықтары мен перспективаларын. - ет өнімдерінің өндірісін жобалау үрдістерін олардың технологиясын ассортименттерін, сапа көрсеткіштерін және анықтау әдістерін, ет өнімдер өндірісінің структурасын білу біледі; - ет өнімдерін өндіру жөніндегі технологиялық желілердің жұмысын; - технологиялық жабдықтың жұмыс істеу принциптерін; - ет өндірісіндегі жабдықты орнату және орналастыруды түсінеді; - жабдық жұмысының технологиялық тиімділігін есептеу схемаларын және олардың оңтайлы мәндеріне қол жеткізуді; - өнімді өндіру міндеттерін оңтайлы орындауды қамтамасыз ететін құрылымдық схемаларды; - қолданыстағы (жаңа) машиналар мен аппараттардың функционалдық-конструктивтік шешімдерін, қоршаған ортаны қорғау талаптарын қоса алғанда, олардың техникалық-экономикалық сипаттамаларын- қолдана алады; - ет кәсіпорындары үшін технологиялық жабдықтармен шикізаттарды таңдау, есептеу, жоспарлау және жобалау мәселелерінде құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Технология содержания мясного скота и производства говядины [Текст]: учеб. пособие / А.Баймуканов, Х.А.Амерханов, Ю.А.Юлдашбаев [и др.]; под науч. ред. Д.А.Баймуканова; НАН РК; Южно-Каз. гос. ун-т им. М.Ауэзова.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с. 2. Технология содержания мясного скота и производства говядины [Текст]: учеб. пособие / А.Баймуканов, Х.А.Амерханов, Ю.А.Юлдашбаев [и др.]; под науч. ред. Д.А.Баймуканова; НАН РК; Южно-Каз. гос. ун-т им. М.Ауэзова.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с. 3. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өңдеу тәсілдері [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2015.- 228 б. 4. Тасыбаева, Ш.Б. Технологическое оборудование жироперерабатывающих предприятий [Текст]: учеб. пособие / Ш.Б. Тасыбаева.-Алматы: Эпиграф, 2015.-172 с. 5. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі теххимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.].-

	Алматы: ССК, 2019.- 144 б. 6. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өндіру технологиясы [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2014.- 223 б. Қосымша: 7. Узаков, Я.М. Экономика и организация мясной промышленности Казахстана [Текст]: учеб. / Я.М. Узаков.- Алматы: Эверо, 2014.- 384 с. 8. Ет өндірісі кәсіпорындарындағы есеп және есеп беру [Мәтін]: оқулық / Ш.А.Абжанова, Р.Ш.Хакимова, Ф.Т.Диханбаева, А.М.Таева.- Алматы: Эверо, 2015.-270 б.
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TOKSMZh 4225 Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапа менеджменті жүйесі Food quality and safety management system
Пәннің ПОҚ	Исматуллаев С.Л., Жамурова В.С.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	әнді оқытудың мақсаты білімгерлерді халықаралық тағам қауіпсіздігі жүйесін нормативтік қамтамасыз ету саласындағы біліммен қамтамасыз етіп, азық-түлік тізбіндегі тағам өнімдерінің қауіпсіздігін басқару тәсілдерін үйрету.
Пән мазмұны	Халықаралық стандарттар негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйесінің негізгі теорияларын, тұжырымдамасын және негізгі проблемаларын зерделеу, студенттердің тамақ өнімдерін өндіру қауіпсіздігін қамтамасыз ететін кәсіпорында сапа жүйесін енгізудің рөлі мен маңызы туралы білімдерін қалыптастыру.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесінің халықаралық стандарттарының ерекшеліктерін; ISO 22000:2005 стандартының талаптарына сәйкес тағам өнімдерінің қауіпсіздігі жүйесін енгізу және сертификаттау әдістемесін. Тағам кәсіпорындарында қауіпсіздік критерийлерін және олардың шекті мәндерін бекітудің негізгі ережелерін білуі тиіс; - Өндірілетін өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында технологиялық үрдістерді басқарудың тиімді сызбаларын әзірлеуде және қолдануды түсінеді; - тағам қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесіне қатысты құжаттар мен жазабаларды жүргізуді игеруі тиіс; - Халықаралық тағам қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйелері мәселелерінде құзыретті болу керек.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан

Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Mortimore, S. HACCP: a practical approach [Текст]: revisited with a view of food safety risk reduction / S. Mortimore, C. Wallace.- third edition.- London; New York: Springer Science-Business Media, 2013.- 475 p. 2. Техническое регулирование и управление качеством: учеб. пособие / В.А.Афанасьев, В.А.Лебедев, В.П.Монахова [идр.]; под ред. Е.П.Мышелова; Моск. авиац. ин-т (НИИ).- М.: ЛИБЕРКОМ, 2013.- 256 с. 3. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин.- 4-е изд.- М.: Дашков и К*, 2014.- 211 с 4. Баубеков, С.Ж. Стандарттау метрология және сертификаттауды қоғамдық тамақ саласында қолдану: оқулық / С.Ж. Баубеков, К.С. Таукебаева, Г.Ш. Жумадилова.- Алматы: Эверо, 2017.- 336 б. Қосымша: 5. Aydin, A. Methodical complex dicipline of Msc (MCD)"Food hugiene" : For Msc : 6M120200 - "Veterinary sanitation" [Текст]: full-time education : the number of crediits 2 / Ali Aydin [и др.]; Kazakh National Agrarian University.- Almaty, 2014.- 56 p. 6. Азық - түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / А.Ы. Мәуленов [ж.б.]; М.Ж.Еркебаев, Қ.С.Құлажанов, Д.С.Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б. 9. 7. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев [ж.б.].- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	SEOSTBV 4314 Сүт және ет өнеркәсібінің сапасын технохимиялық бақылау және басқару Technochemical control and quality management at dairy enterprises
Пәннің ПОҚ	Исматуллаев С.Л.,Әметов М.М.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	«Сүт және ет өнеркәсібінің сапасын технохимиялық бақылау және басқару» пәні сапа мәселелерін зерттейді. Барлық тамақ өнімдері (сүт және етті қайта өңдеу өнімдері) бастапқы биоматериалдардан тұрады, олар уақыт өте келе ыдырауы және нашарлауын үйрету
Пән мазмұны	Дайын өнімнің сапасының нашарлауы мен бұзылуын алдын - алу мүмкін емес, алайда шикізат пен дайын

	өнімнің сапасының нашарлау процестерін бәсеңдетуге болады, ол үшін малды өсіру шарттарын, өндірістің технологиялық әдістерін, рецептілерді дұрыс таңдауды, сақтау мен тасымалдауды сақтау қажет. Сондықтан бұл пән келесі мәселелерді қарастырады: шикізаттың тағамдық мақсаттарға қайта өңдеуге жарамдылығы; өндірістік-технохимиялық бақылау және сапаны басқару; дайын өнімді бақылау; нормативтік-техникалық құжаттама.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - сапаны бақылау түрлері, сапаны анықтау терминдері, өндірістегі технологиялық бақылау, ауыл шаруашылығы жануарлары мен құстарын қайта өңдеу кезінде алынатын шикізаттың сыныптамасы, сынамаларды іріктеу әдістері, тіндік және химиялық құрамының ерекшеліктері, қасиеттері, тағамдық және өнеркәсіптік құндылығы біледі; - тамақ өнімдерінің технологиясы туралы, биохимиялық, микробиологиялық, технологиялық факторлардың әсерінен шикізат пен өнімдерде болатын негізгі процестер туралы түсінеді; - тамақтану қауіпсіздігі мен гигиенасы саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істеу; (техникалық регламенттермен, Санпиндермен, стандарттармен, сыныптауыштармен, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.); анықтамалық материалдарды пайдалана отырып, тамақ құндылығын анықтау және тамақ өнімдерінің энергетикалық құндылығын есептеуін қолдана алады; - өнімнің сапасын анықтау, пайдалану құндылықтары, яғни пайдасы, пайдалану ыңғайлылығы мен эстетикалық дамуын анықтау. Өнімнің сапасын тексеру және сапаны талдау құнды шешім болып табылады. Осы бағыттардың міндеттілігі туралы шешімдерге барлық ауылшаруашылық салалары, барлық салаларда құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Өндірудің физика-химиялық және биохимиялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова, Л.С.Бакирова.- Алматы: ССК, 2019.- 160 б. 2. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2019.- 56 с. 1. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі технохимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.].- Алматы: ССК, 2019.- 144 б. 2. Алимарданова, М. Технохимический контроль мясных продуктов [Текст]: практикум/М. Алимарданова.- Астана: Фолиант, 2010.- 224 с Қосымша:

	1. Кадим И.Т. Лабораторный анализ качества пищевых продуктов: лабораторное руководство / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015.- 96 с. 2. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Текст]: учеб. пособие / О.Б.Рудаков, Н.В.Королькова, К.К.Полянский [и др.]; под ред. О.Б.Рудакова.- СПб.: Лань, 2011.- 576 с.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TOSHKZ 4315 Тағамдық өнімдер шикізатының қасиеттерін зерттеу Study of the properties of food raw materials
Пәннің ПОҚ	Козыкан С., Әметова М.М.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Химия
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Тамақ өнеркәсібі шикізатының қасиеттеріне әсер ететін факторларды зерттеу.
Пән мазмұны	Тамақ өнеркәсібі шикізатының қасиеттеріне әсер ететін факторларын, шикізаттың органолептикалық қасиеттерін анықтау әдістерін; шикізаттың физикалық қасиеттерін анықтау әдістерін; шикізаттың электрохимиялық қасиеттерін анықтау әдістерін; тамақ өнеркәсібі шикізатының құрылымдық-механикалық қасиеттерін анықтауды зерттеу.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - Тамақ өнімдері шикізатының қасиеттерін анықтау әдістерін біледі; - зерттеудің осы заманауи әдістерін түсінеді; - қарастырылған қауіпсіздік талаптары, жабдықты жуу және зарарсыздандыруды қолдана алады; - зертханалық, практикалық жұмыстарды сапалы орындау және қорғауда құзіретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Төлеубаев Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б. 2. Азық-түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі: оқулық / А.Ы. Мәуленов, М.Қ. Қадырбаев; М.Ж. Еркебаев, Қ.С. Құлажанов, Д.С. Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б. 3.Күзембаев Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б.

	4. Alimardanova M.K. Theory of food technology: textbook / M.K. Alimardanova, V.L. Petchenko, N. Zhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017.- 245 p. Қосымша: 5. Күзембаев Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 2-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 260 б. 6. Сарлыбаева Л.М. Технология переработки пищевых продуктов: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 116 с. 7. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебники и учеб. пособия / Л.В. Антипова, Л.В. Глотова, И.А. Рогов.- М.: КолосС, 2014.- 571 с.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	USOT 4310 Ұлттық сүт өнімдерінің технологиясы Technology of national dairy products
Пәннің ПОҚ	Козыкан С., Әметова М.М.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	7
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі/ Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттерді ұлттық сүт өнімдерін өндіру үшін пайдаланылатын шикізаттың құрамы мен қасиеттері, өнім ассортименті, әртүрлі сүт өнімдерін өндірудің технологиялық процесі, операциялар тәртібі, технологиялық ерекшеліктері бойынша теориялық және практикалық даярлау.
Пән мазмұны	Студенттерді ұлттық сүт өнімдерін өндіру үшін пайдаланылатын шикізаттың құрамы мен қасиеттері, өнім ассортименті, әртүрлі сүт өнімдерін өндірудің технологиялық процесі, операциялар тәртібі, технологиялық ерекшеліктері бойынша теориялық және практикалық даярлау.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - жоғары сапалы ұлттық сүт өнімдерін өндіруге арналған негізгі және қосымша шикізаттарды санитарлық-гигиеналық жағдайға сай қабылдау; әр түрлі мал сүттерінің алғашқы қасиеттерін сақтай отырып, ұлттық сүт өнімдердің түр-түрін өндірудің технологиялық ерекшеліктерін біледі; - ұлттық сүт өнімдердің жіктелуі және ассортименті; тәжірибе жүзінде әртүрлі ұлттық сүт өнімдерді өндірудің технологиялық үрдістерін және операциялардың орындалу тәртібін меңгеру түсінеді; - жоғары сапалы ұлттық сүт өнімдердің жаңа түрлерін өндірудің технологиялық ерекшеліктерін қолдана алады; - арнайы және периодты әдебиетті пайдалануды; ұлттық

	сүт өнімдерді өндіру үшін қабылданған сүттің сапа көрсеткіштері; ұлттық сүт өнімдердің әр түрін өндірудің технологиясын күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Нурсеитова, З.Т. Сүт консервілерінің технологиясы пәнінен зертханалық жұмыстарды орындауға арналған [Мәтін]: әдістемелік нұсқаулар / З.Т. Нурсеитова, К.А. Уразбаева, А.К. Джанмулдаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 85 б. 2. Технологии сыров [Текст]: Ч.2.: учеб. пособие / Н.Г.Догарева, О.Г.Лоретц, М.Б.Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 192 с. 3. Әлімжанова, Л.В. Сүт өнімі [Мәтін]: оқулық / Л.В. Әлімжанова.- Алматы: Эверо, 2017.- 156 б. 4. Технология цельномолочных и пробиотических продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.Г.Канарейкина, М.Б.Ребезов, Л.А.Ибатуллина, А.Н.Нургазезова.- Алматы: ССК, 2019.- 128 с. Қосымша: 1. Барақбаев, Б. Сүт және сүт тағамдары [Мәтін]: оқу құралы / Б. Барақбаев.- Алматы: Эверо, 2017.- 188 б. 2. Технология цельномолочных и пробиотических продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.Г.Канарейкина, М.Б.Ребезов, Л.А.Ибатуллина, А.Н.Нургазезова.- Алматы: ССК, 2019.- 128 с. 3. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. Технология цельномолочных и пробиотических продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.Г.Канарейкина, М.Б.Ребезов, Л.А.Ибатуллина, А.Н.Нургазезова.- Алматы: ССК, 2019.- 128 с

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	UEOT 4311 Ұлттық ет өнімдерінің технологиясы Technology of national dairy products
Пәннің ПОҚ	Каимбаева Л.А., Алмағанбетова А.Т., Жолмырзаева Р.Н.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	7
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі/ Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттерді ұлттық ет өнімдерін өндіру үшін пайдаланылатын шикізаттың құрамы мен қасиеттері, өнім ассортименті, түрлі ет өнімдерін өндірудің технологиялық процесі, операциялар тәртібі, технологиялық ерекшеліктері бойынша теориялық және

	практикалық даярлау.
Пән мазмұны	Студенттерді ұлттық ет өнімдер өндіруде қолданылатын шикізаттардың құрамы мен қасиеті, өндірілетін өнімдердің ассортименттері, әртүрлі ет өнімдерін өндірудің технологиялық үрдістері, операциялардың орындау тәртібі, технологиялық ерекшеліктерін теориялық және тәжірибелік тұрғыдан үйрету.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - жоғары сапалы ет өнімдерін өндіруге арналған негізгі және қосымша шикізатты санитарлық-гигиеналық емдеуді біледі; - әртүрлі ұлттық ет өнімдерін өндірудің технологиялық ерекшеліктері - ұлттық ет өнімдерінің жіктелуі мен ассортиментін түсінеді; - түрлі ұлттық ет өнімдерін өндіру процесін игеру және практикада пайдалану тәртібі; - жоғары сапалы ет өнімдерінің жаңа түрлерін өндірудің технологиялық ерекшеліктерін игеруді қолдана алады; - Көрсеткіштер - ұлттық ет өнімдерін өндіруге арналған ет сапасы; - Ет өнімдерінің әр түрін өндіру технологиясы. - арнайы және мерзімді басылымдарды пайдалануға құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.К.Касымов, Б.К.Асенова, А.Н.Нургазезова [и др.]; МОН РК.- Алматы: ССК, 2019.- 328 с. 2. Исабаева, Г.М. Ет және ет өнімдері [Мәтін] = Мясо и мясопродукты / Г.М. Исабаева.- кейс.- Алматы: ССК, 2018.- 96 б. 3. Ет өнімдерін өндірудің физика-химиялық және биохимиялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова, Л.С.Бакирова.- Алматы: ССК, 2019.- 160 б. 4. Әсенова, Б.Қ. Ет және ет өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Б.Қ. Әсенова, С.Қ. Қасымов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: ССК, 2019.- 192 б. 5. Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла качество и безопасность [Текст]: учебник / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М.Позняковского.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2016.- 572 с. 6. Қызылорда облысы жағдайында балықты біріктіре өсіру [Мәтін]: әдістемелік нұсқау / авт.-құраст. Е.В.Федоров; ред. алқы Т.С.Кертешев, К.Б.Исбеков, А.К.Ағажаева.- Астана: БҰҰ Қазақстандағы Даму Бағдарламасы, 2015.- 32 б. Қосымша:

	1. Технология содержания мясного скота и производства говядины [Текст]: учеб. пособие / А.Баймуканов, Х.А.Амерханов, Ю.А.Юлдашбаев [и др.]; под науч. ред. Д.А.Баймуканова; НАН РК; Южно-Каз. гос. ун-т им. М.Ауэзова.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с. 2. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных [Текст]: учеб. пособие / Г.Н.Ким, И.Н.Ким, Т.М.Сафронова, Е.В.Мегада.- СПб.: Лань, 2014.- 512 с.
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TRN 4305 Техникалық реттеу негіздері Fundamentals of technical regulation
Пәннің ПОҚ	Жамурова В.С., Муратбекова Қ.М.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Бұл пәннің мақсаты стандарттау, метрология және сертификаттау саласындағы барлық жұмыстарды және нормативтік құжаттарды терең оқу болып табылады, сонымен қатар халықаралық деңгейде.
Пән мазмұны	Әр ауыл шаруашылығы өндірісінің өнімдері мен процестерін ұлттық және халықаралық нормативтік-құқықтық қамтамасыз етуді, сәйкестікті растау жүйесін, стандарттау бойынша нормативтік құжаттарды жүйелендіруді, өнімнің сапасын анықтау әдістерін, сертификаттау бойынша органдарды және сынақ зертханаларын аккредиттеуді. Техникалық реттеу саласындағы мемлекеттік бақылау мен қадағалауды, ИСО 9000 және 22000 бойынша сапа менеджменті және қауіпсіздікті қамтамасыз ету жүйесін қамтиды.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - барлық нормативтік құжаттардың айырмашылығын біледі; - стандарттау және сәйкестікті растау жөніндегі құжаттарды әзірлеу; стандарттау және сәйкестікті растау жөніндегі құжаттарды бекіту және қолдану; - Кеден одағының техникалық регламенттерінің мағынасы; өндірістегі бекітілген технологиялық құжаттама жүйесіне сәйкес өндірістің технологиялық процестері түсінеді - стандарттау және сәйкестікті растау кезіндегі нормативтік құжаттарын қолдана алады; - стандарттау және сәйкестікті растау саласында күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі:

	1. Рензиева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции, стандартизация, метрология, оценка соответствия [Текст]: учеб. пособие / Т.В. Рензиева.- 2-е изд., стереотип.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2020.- 360 с. 2. Тағам өнімдерін техникалық реттеу [Мәтін]: оқу құралы магистранттар мен докторанттарға арн. / Б.Ұ.Байхожаева, Е.Т.Абсеитов, Н.М.Жұмәділова [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2018.- 342 б. 3. Тағам өнімдерін техникалық реттеу [Мәтін]: оқу құралы/Б.Ұ.Байхожаева, Е.Т.Абсеитов, Н.М.Жұмәділова [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2018.- 342 б. 4. Байөміров, М.Е. Стандарттау және метрология негізінде өнімдер мен қызмет түрлерін сертификаттау [Мәтін]: оқу құралы / М.Е. Байөміров, А.Б. Тимбаев, Ж.Қ. Салықбаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 154 б. 5. Техническое обеспечение и основы расчета средств механизации технологических процессов на животноводческой ферме [Текст]: учебник / А.В.Китун, В.И.Передня, Н.Н.Романюк, Ш.Н.Нуртаев [и др.]; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2017.- 396 с. 6. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б. Қосымша: 7. Смагулов, А.К. Стандарттау [Мәтін]: 1-бөлім: оқу құралы / А.К. Смагулов, В.С. Жамурова.- Алматы: Айтұмар, 2013.- 101 б. 8. Техническое регулирование и управление качеством [Текст]: учеб. пособие / В.А.Афанасьев, В.А.Лебедев, В.П.Монахова [и др.]; под ред. Е.П.Мышелова; Моск. авиац. ин-т (НИИ).- М.: ЛИБЕРКОМ, 2013.- 256 с. 9. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б. 10. Баубеков, С.Д. Основы стандартизации и сертификации мясной промышленности [Текст]: учеб. пособие / С.Д.Баубеков.- Алматы: Эверо, 2017.- 348 с. Современные аспекты стандартизации качества убойного скота и мяса-говядины [Текст]: учеб. пособие / К.Н.Бегембеков, А.А.Тореханов, Б.К.Насырханова, А.К.Нұрғазы; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 207 с.
--	---

Пәннің коды мен атауы	SZh 4316 Сапа жүйесі Quality systems
Пәннің ПОҚ	Жамурова В.С., Жамекова Ж.Ж.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері

	Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқу мақсаты	Кәсіпорындарда сапа жүйесін әзірлеу, құру және енгізу үшін білім алуы
Пән мазмұны	Курста сапаны басқару жүйесінің даму тарихын, бұйымдардың техникалық және функционалдық сапасын, бұйымның өмірлік циклінің кезеңдері және оларды қолдау қажеттілігін, өндіріске ИСО 9001 МС енгізу қажеттілігін. СМЖ құрудың жалпы принциптері мен тәсілдерін, СМЖ құрудағы үдерістік және жүйелі тәсілдерін. СМЖ құжаттамасы туралы; сапа саласындағы кәсіпорындардың саясаты мен мақсаттарын; СМЖ жоғары басшылықтың рөлін; СМЖ үнемі жақсартылу жолдарын; сапа менеджментін; сапаны қамтамасыз ақпараттық қамтамасыз етуді; ҚР кәсіпорындарында СМЖ енгізу алгоритмін қарастырады.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - біледі: сапа жүйесінің эволюциясы, МС ИСО 9001 бойынша сапа менеджменті жүйесін құру принциптері, кәсіпорында сапа менеджменті жүйесін әзірлеу және енгізу технологиясы, Сапа менеджменті жүйесін ақпараттық қамтамасыз ету; - түсінеді: қолданыстағы жүйені бағалау және талдау жүргізу сапа менеджменті жүйесін әзірлеу және енгізу, ішкі аудитті жоспарлау, түзету және алдын алу іс-қимылдарын жүргізу, сапа менеджменті жүйесін жақсарту; - қолдана алады: кәсіпорында қолданылатын стандарттар мен басқа да нормативтік құжаттарды жүйелі тексеруді жүзеге асыру; Кәсіпорын бөлімшелеріне стандарттау бойынша жұмыстардың орындалуын бақылау; сапа менеджменті жүйесін әзірлеу және енгізу саласындағы отандық және шетелдік озық тәжірибені зерделеу және жүйелеу; - құзретті: сапа менеджменті жүйесін құру жөніндегі жұмыстарды орындау реттілігі мәселелерінде және тиісті құжаттаманы жасауда.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	Іакадемиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Смагулов А.К., Сағындықов К., Жамурова В. Азық-түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік (баспада): Учебник. Алматы, 2014 г., 480 с. 2. Туменова Г.Т., Бупебаева Л.К. Загрязнения пищевых продуктов ксенобиотиками – Учебное пособие. Алматы, 2013 – 127 с. 3. Дүйсенбекова О.О. Сапаны жалпы басқарудың модельдері. Оқу құралы, 2010 ж. Алматы. Әрекет-Принт. Қосымша: 4. О.Дүйсенбекова Метрология, стандарттау және сапа басқару. Оқу құралы, 2016 ж 5. О.Дүйсенбекова Метрология, стандарттау және сапа басқару. Оқу құралы, 2016 ж

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ShATOBSB 4303 Шикізат және азық-түлік өнімдерін бақылау және сапасын бағалау Control and evaluation of the quality of raw materials and food products
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С.Л., Қожабергенев А.Т.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәннің постреквизиттері	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы / Ет және балық өнімдерінің технологиясы, Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Тамақ өнімдерінің, шикізаттың сапасын бағалау әдістері, өнімді дайындау процесіндегі процестерді бақылау тәсілдері туралы терең білім беру.
Пән мазмұны	Барлық тағам өнімдері бірлік биоматериалдардан тұрады, уақыт өте келе бұл өнімдер бұзыла бастайды. Дайын өнім сапасының төмендеуінен қашу мүмкін емес, бірақ дайын өнім мен шикі өнімнің процессін баяулатуға болады,ол үшін дұрыс рецептура және оның сақталуы тиіс болуы керек. Берілген пән жоғарыда туындаған мәселелерді қарастырады. Өндеуге арналған шикізаттың жарамдылығы: техникалық сараптама, дайын өнімнің сараптамасы, нормативтік-техникалық құжат.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - тамақ өнімдерінің сапасын бағалау әдістерінің әдістемесін, бақылау тәсілдерін, Техникалық реттеу талаптарының негіздерін, олардың нормативтік құжаттарын теориялық пайдалануды, тәртібі мен талаптарын біледі ; - тамақ өнімдерінің сапасын бағалау әдістемесін жүргізуді, өндірістік процесті бақылау талаптарын, процестерді нормативтік құжаттармен қамтамасыз етуді түсінеді ; - бағалау әдістерін жүргізу бойынша жұмысты ұйымдастыру, тамақ өнімдерін бағалау әдістемелері бойынша озық отандық және шетелдік тәжірибені зерделеу және жүйелеу, Конспектілер жасау, мәтіннің өзін-өзі талдау және топтық талқылауға қолдана алады ; - стандарт талаптарына сәйкес өнім сапасын анықтау әдістерінің міндетті талаптары мен тәртіптерін зерделеуге күзiреттi .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Дүйсенбекова, О.О. Метрология, стандарттау, сертификаттау жүйелері және сапаны басқару [Мәтін]: оқулық / О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Эверо, 2017.- 380 б. 2. Сарлыбаева, Л.М. Технология переработки пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 116 с. 3. Күзембаев, Қ. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиялары [Мәтін]: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: ССК, 2018.- 352 б.

	4. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие /Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 5. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимульдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б. Қосымша: 1. Mortimore, S. HACCP: a practical approach [Текст]: revisited with a view of food safety risk reduction / S. Mortimore, C. Wallace.- third edition.- London; New York: Springer Science-Business Media, 2013.- 475 p. 2. Темербаева, М.В. Санитария и гигиена пищевых производств [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 360 с. 3. Витол, И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст]: учебник / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаева.- М.: ДеЛи принт, 2013.- 352 с. 4. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум [Мәтін]: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б.
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	АТОК 4304 Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі Food safety
Пәннің ПОҚ	Каимбаева Л.А., Қожабергеннов А.Т.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Пән сапа мәселелерін зерттейді. Барлық тамақ өнімдері (ет, сүт және оларды қайта өңдеу өнімдері) бастапқы биоматериалдардан тұрады, олар уақыт өте келе ыдырауын және нашарлауын үйретеді.
Пән мазмұны	Барлық тамақ өнімдері (ет, сүт және оларды қайта өңдеу өнімдері) уақыт өте келе ыдырайтын және нашарлайтын бастапқы биоматериалдардан тұрады. Шикізат пен тамақ өнімдерін ластаушы заттарды, қауіпсіздік стандарттарын, терминдер мен анықтамаларды, улы элементтер. Пестицидтер, нитраттар мен нитриттер, радионуклидтер. Микотоксиндер, антибиотиктер, стимуляторлар. Тамақ өнімдерін ластаушы заттардың жиналуының алдын алу. Шикізаттың, тамақ өнеркәсібі өнімдерінің сапасы және оларды бақылауды қамтамасыз етуді зерттейді. Пән сапа мәселелерін зерттейді.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - тамақ шикізатының қауіпсіздігі саласындағы негізгі ұғымдар, терминдер және олардың анықтамалары; тағамның негізгі биохимиялық компоненттерінің жетіспеушілігімен немесе артығымен байланысты қауіптерді біледі; - шикізат пен азық-түлік өнеркәсібі өнімдерінің қауіпсіздігіне сараптама жүргізуді ұйымдастыру; Тамақ

	өнімдері мен буып-түю материалдарының қауіпсіздігі бойынша нәтижелерді талдауды жүзеге асыруды түсінеді; - тамақтану қауіпсіздігі мен гигиенасы саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істеу; (техникалық регламенттермен, Санпиндермен, стандарттармен, сыныптауыштармен, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.); анықтамалық материалдарды пайдалана отырып, тамақ құндылығын анықтау және тамақ өнімдерінің энергетикалық құндылығын есептеуді қолдана алады; - бақылау және азық-түлік қауіпсіздігі саласында құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Темербаева, М.В. Безопасность пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с. 2. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2019.- 56 с. 3. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 4. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с. 5. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі технокимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.].- Алматы: ССК, 2019.- 144 б. 6. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 7. Азық - түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / А.Ы. Мәуленов, М.Қ. Қадырбаев; М.Ж.Еркебаев, Қ.С.Құлажанов, Д.С.Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б. 8. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б. Қосымша: 1. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б. 2. Третьяк Л.Н. Внутренний контроль качества в практике аналитических и испытательных лабораторий: учеб. пособие / Л.Н. Третьяк, М.Б. Ребезов, Д.И. Явкина.- Алматы: ССК, 2019.- 248 с. 3. Темербаева М.В. Безопасность пищевых продуктов: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с. 4. Андреева Н.Н. Управление качеством в АПК: учеб.

	пособие / Н.Н. Андреева.- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с. 5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТОАІК 4308 Тағам өнімдеріне арналған ыдыстар мен қораптар Packaging and food packaging
Пәннің ПОҚ	Искакова К.М., Әметова М.М.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	қаптаманың негізгі функциялары және оларды орау мен қаптамаға қойылатын талаптар жиынтығы туралы ақпаратпен қамтамасыз ету; тиімді технологиялық жүйелерді құру принциптері мен әдістерін, қасиеттері көрсетілген қаптамалық үрдістерді құру қағидаларын, қаптама үрдісінің теориясы негіздерін түсіндіру
Пән мазмұны	Қаптаманың негізгі функциялары және оларды орау мен қаптамаға қойылатын талаптар жиынтығы туралы ақпаратпен қамтамасыз ету; тиімді технологиялық жүйелерді құру принциптері мен әдістерін, қасиеттері көрсетілген қаптамалық үрдістерді құру қағидаларын, қаптама үрдісінің теориясы негіздерін түсіндіру.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - негізгі қаптама материалдары, сондай-ақ қаптама мен ыдыстың тағамның қасиеттеріне әсерін біледі; - қаптауда сараптамалық бағалауды жүзеге асырудың әдістері мен тәсілдерін түсінеді; - дайын тағам өнімдерін сақтаудың заманауи әдістері саласында практикалық дағдыларға ие болуды қолдана алады; - азық-түлік өнімдерін қаптауға арналған жаңа технологиялар саласында және оларды іс жүзінде жүзеге асыруға құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Aramouni, F. Methods for developing new food products [Текст]: an instructional guide / F. Aramouni, Kathryn M.S. Deschenes.- Lancaster: DEStech Publications, 2015.- 378 p. 2. Edible food packaging [Текст]: materials and processing technologies / edited by M.A.P.R.Cerqueira, R.N.C.Pereira, O.L.S.Ramos [and others].- London; New York: CRC Press Taylor & Francis Group, 2016.- 445 p.- (Contemporary Food Engineering Series).

	3. Silvestre, C. Ecosustainable polymer nanomaterials for food packaging [Текст]: Innovative solutions, characterization needs, safety and environmental issues / C. Silvestre, S. Cimmino.- Boca Raton; London; New York: Taylor & Francis Group, 2013.- 389 p. Қосымша: 4. Ефремов Н.Ф. Тара и ее производство: Учебное пособие. –М.: МГУП, 2014. – 312с. 5. Ефремов Н.Ф., Чуркин А.В., Лемешко Т.В. Конструирование и Дизайн упаковки: Учебник для вузов. – М.: Из-во МГУП, 2014.
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ATOSTA 4309 Азық-түлік өнімдерін сақтау тасымалдау әдістері Methods of storage transportation of food products
Пәннің ПОҚ	Тәжен К., Жалелов Д.Б.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері Модуль 5 Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Азық - түлік өнімдерінің сақтау және тасымалдау әдістері
Пән мазмұны	Пәннің мақсаты азық-түлік өнімдерін тасымалдау әдістері, тұтыну тауарларын сақтау және тасымалдау технологиялары, олардың білімі әртүрлі сауда ұйымдарының тауартанушылары мен мамандарының практикалық қызметінде қажет. Онда тауарларды сақтау мерзімдері бойынша жіктеу ерекшеліктері, тауарлардың сапасы мен санын сақтауды қамтамасыз ететін факторлар, тұтыну тауарларын сақтау және тасымалдау шарттары, тәсілдері келтіріледі.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгергеннен кейін студент: - шикізат пен өнімдердің сапасына қойылатын жалпы талаптар;азық-түлік өнімдерінің әртүрлі түрлерін сақтау, буып-түю, тасымалдау және өткізу шарттары;сақтау кезінде өнімдердің сапасын бақылау әдістері;тамақ өнімдерін сақтау қауіпсіздігі бойынша персоналға нұсқау беру тәсілдері мен нысандары; жабдықтау түрлері; қойма үй-жайларының түрлері және оларға қойылатын талаптар Тоңазытқыш, механикалық және таразы жабдығына техникалық қызмет көрсету кезеңділігі; тамақ өндірістерінде өнімдердің сақталуы мен жұмсалуды бақылау әдістерін біледі; - өндірістегі қорлардың жағдайын бағалау ережелері мен азық-түлік қорларын түгендеу рәсімдері мен ережелері; қоймадан өнімдерге тапсырыс беру және қоймадан және жеткізушілерден келетін өнімдерді қабылдау ережелері;әртүрлі өнім топтарына арналған ілеспе құжаттаманың түрлерін түсінеді;

	- тұтынушылардың әртүрлі санаттарын тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде өндіріс қызметі туралы есептілік жүйесін; тұтынушылардың әртүрлі санаттарын тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде өндіріс бойынша операциялық құжаттаманы және құжат айналымын; тұтынушылардың әртүрлі санаттарын тамақтандыруды ұйымдастыру саласындағы нормативтік құқықтық актілерді қолдана алады; - кешкі және түнгі ауысымдарда өндірістің зиянды жағдайларына байланысты аса ауыр дене еңбегі қызметкерлерінің тамақтануын ұйымдастыру ерекшеліктері; диеталық (емдік) және балалар (мектепке дейінгі және мектеп) тағамындағы технологиялық процестерді ұйымдастыру қағидаттары; емдеу-профилактикалық және санаторий-курорттық және балалар мекемелерінің диеталық қызметінің міндеттеріне күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник / Г.Г. Дубцов.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 334с. 2. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: Рабочая тетрадь: Учебное пособие / Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева.- 6-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 96с. 3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с 4. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б. 5. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 2-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 260 б. Қосымша: 6. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина.- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2014.- 96 с. 7. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: Рабочая тетрадь: Учебное пособие / Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева.- 6-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 96с

**НЕКОММЕРЧЕСКОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«КАЗАХСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ АГРАРНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет «Зооинженерия и технология пищевых производств»

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

«6В07207 - Технология продовольственных продуктов»

на 2024-2028 учебный год

АЛМАТЫ, 2024

Каталог элективных дисциплин одобрен решением учебно-методического совета КазНАИУ (протокол №4 от 01.02.2024г.) и Ученым Советом КазНАИУ (протокол №9 от 01.03.2024 г.).

Составители:

Кусаинова Ж.А., Жилкибаева Э.С. и Муратбекова Қ.М.

Предисловие

Каталог элективных дисциплин (КЭД) сформирован отделом учебно-методической работы Казахского национального аграрного университета в соответствии с государственным общеобязательным стандартом высшего образования, утвержденным МОН РК от 18 августа 2022 года № 202 и Образовательной программы.

КЭД обеспечивает обучающимся возможность в выборе элективных учебных дисциплин и ППС для формирования индивидуальной образовательной траектории. На основании Образовательной программы и КЭД обучающимися с помощью эдвайзеров разрабатываются ИУПы.

В таблице каталога приводятся дисциплины обязательного и элективного компонента цикла общеобразовательные дисциплины (ООД), вузовские и элективные дисциплины цикла базовые дисциплины (БД), профилирующие дисциплины (ПД) и формуляры элективных дисциплин с альтернативой цикла ООД, БД, ПД. В формуляре КЭД указаны названия дисциплин на казахском, русском и английском языках с кратким описанием курса, пререквизитов, постреквизитов, Ф.И.О. руководителей программ, количества кредитов и семестров изучения.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА: «6В07207-Технология продовольственных продуктов»

Присуждаемая степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6В07207-Технология продовольственных продуктов»

1 КУРС

Цикл	Код	Дисциплины	Академ. кредиты
1 семестр – 30 академических кредитов			
Обязательный компонент – 25 кр.			
ООД	IYa 1101	Иностранный язык	5
ООД	KRYa 1105	Казахский (Русский) язык	5
ООД	MSPZSPKP 1108	Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)	8
ООД	IKG 1103	История Казахстана (ГЭ)	5
ООД	FK 1109	Физическая культура	2
Вузовский компонент – 5кр.			
БД	NOH 1206	Неорганическая и органическая химия	5
2 семестр – 30 академических кредитов			
Обязательный компонент – 12 кр.			
ООД	IYa 1102	Иностранный язык	5
ООД	KRYa 1106	Казахский (Русский) язык	5
ООД	FK 1110	Физическая культура	2
Вузовский компонент – 18 кр.			
БД	Mat 1201	Математика	5
БД	IKG 1203	Инженерная и компьютерная графика	6
БД	MPE 1204	Методы проведения эксперимента	5
БД	UP 1223	Учебная практика	2

Код и название дисциплины (рус, англ)	NOH 1206 Неорганическая и органическая химия Inorganic and organic chemistry
ППС дисциплины	Ахатова З.С., Касенова Б.А.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	1
Пререквизиты дисциплины	Химия (школьная программа)
Поспеквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Цель изучения дисциплины	Применять полученные знания по химии для освоения специальных дисциплин
Содержание дисциплины	Ознакомить с основными законами и понятиями химии, закономерностями взаимопревращений, общими химическими свойствами, строением неорганических соединений. Объяснить важность

	знаний неорганических и органических соединений студентам специальности технология продовольственных продуктов и технология перерабатывающих производств. Обучить классификации органических соединений, их физико-химическим свойствам, реакциям, протекающим между классами органических соединений.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать основы строения и свойства неорганических и органических соединений; номенклатуру; строение атома и периодичность свойств элементов, теорию химической связи; - понимать теоретические знания общих закономерностей химических процессов, генетическую связь и различные виды химических реакций при решении практических заданий; - применять навыки к решению практических задач и способность к обучению для проведения научных исследований; - быть компетентным в общих теоретических и экспериментальных принципах и методах неорганической и органической химии.
Форма итогового контроля	Комбинированный
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Шаграева, Б.Б. Органикалық химия есептерін шығару тәсілдері [Мәтін]: оқу құралы / Б.Б. Шаграева.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.-100 б. 2. Битемирова, А.Е. Органикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / А.Е. Битемирова.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 224 б. 3. Nazarbekova, S. Chemistry [Текст]: textbook / S. Nazarbekova, A. Tukibayeva, U. Nazarbek; Ministry of Education and Science of the Republic of Kazakhstan.- Almaty: Association of higher educational institutions of Kazakhstan, 2016.- 304 p. 4. Ахатова, З.С. Общая и неорганическая химия [Текст]: учеб. пособие / З.С. Ахатова; КазНАУ; Фак. "Агробиология и фитосанитария".- Алматы: Айтұмар, 2015.- 240 с. Дополнительная: 5. Ахатова, З.С. Органическая химия [Текст]: учеб. пособие / З.С. Ахатова, Yu.Murzin Dmitry; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2014.- 265 с. 6. Кулажанов, К.С. Неорганическая химия [Текст]: учебник / К.С. Кулажанов, М.Ш. Сулейменова; Ассоциация вузов РК.- Алматы: Б.и., 2012.- 600 с. 7. Құлажанов, Қ.С. Бейорганикалық химия [Мәтін]: оқулық / Қ.С. Құлажанов, М.Ш. Сүлейменова, Иманбеков; ҚР білім және ғылым м-гі.- Алматы: Дәуір, 2012.- 256 б.

Код и название дисциплины (рус, англ)	Mat 1201 Математика Mathematics
ППС дисциплины	Алдибаева Л.Т., Идирисов К.М., Емир Кады оглу А.Н.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	2
Пререквизиты дисциплины	Математика (школьная программа)
Постреквизиты дисциплины	Физика, Процессы и аппараты пищевых производств
Цель изучения дисциплины	Изучить основные понятия математического анализа и их приложения; ознакомиться с основными математическими методами решения типовых задач данной дисциплины и уметь применять их на практике; овладеть математическим аппаратом исследования.
Содержание дисциплины	Курс математики является основным фундаментом математического образования специалиста. Разделы (линейная алгебра, векторная алгебра, аналитическая геометрия и элементы математического анализа) содержат современные методы анализа и ориентированы на применение математических методов в прикладных задачах.
Компетенция дисциплины	Обучение применению элементов математического анализа при решении конкретных задач; Развитие логического и алгоритмического мышления; Овладение основными методами исследования и решения математических задач; Выработку умения самостоятельно расширять математические знания. После освоения дисциплины студент должен: - знать: методы математического анализа, аналитической геометрии, линейной алгебры, решения дифференциальных уравнений, основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики, основные математические решения инженерных задач; - понимать: математически формализованные задачи линейной алгебры и аналитической геометрии, дифференцировать и интегрировать функции, вычислять интегралы по фигуре. - применять: решать дифференциальные уравнения; ставить и решать вероятностные задачи и производить статистическую обработку опытных данных; строить математические модели физических процессов; - быть компетентным: использовать приобретенные знания и умения в профессиональной деятельности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Исакова, А.С. Ықтималдықтар теориясы пәнінен есептер жинағы [Мәтін]: оқулық / А.С. Исакова, А.Б. Тлеулесова.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 176 б.

	2. Құрақбаев, Д.С. Есептеу математикасына кіріспе [Мәтін]: оқу құралы / Д.С. Құрақбаев, О.М. Ибрагимов, А.У. Лесбаев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 172 б. 3. Шалабаева, Б.С. Численные методы [Текст]: учеб. пособие / Б.С. Шалабаева, З.Н. Сыздыкова.- 2-е изд., перераб. и доп.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 168 с. 4. Zhunisbekova, D.A. Mathematical analysis. Differential equations [Текст]: textbook / D.A. Zhunisbekova, S.R. Dulatov.- Almaty: Epigraf, 2019.- 264 p. 5. Ақанбай, Н. Ықтималдықтар теориясы [Мәтін]: 1-бөлім: оқу құралы / Н. Ақанбай; әл-Фараби атын. ҚазҰУ.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 304 б. Дополнительная: 1. Ақанбай, Н. Ықтималдықтар теориясы [Мәтін]: 2-бөлім: оқу құралы / Н. Ақанбай; әл-Фараби атын. ҚазҰУ.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 336 б. 2. Ақанбай, Н. Ықтималдықтар теориясы [Мәтін]: 3-бөлім: оқу құралы / Н. Ақанбай; әл-Фараби атын. ҚазҰУ.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 252 б. 3. Ақанбай, Н. Ықтималдықтар теориясы есептері мен жаттығуларының жинағы [Мәтін]: 1-бөлім: оқу құралы / Н. Ақанбай; әл-Фараби атын. ҚазҰУ.- 3-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 336 б. 4. Байарыстанов, А.О. Жоғары математика [Мәтін]: 1-бөлім: оқулық / А.О. Байарыстанов.- Алматы: Нур-Принт, 2018.- 245 б. 5. Байарыстанов, А.О. Жоғары математика [Мәтін]: 2-бөлім: оқулық / А.О. Байарыстанов.- Алматы: Нур-Принт, 2018.- 245 б. 6. Махмеджанов, Н. Жоғары математика есептерінің жинағы [Мәтін]: оқу құралы / Н. Махмеджанов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 326 б.
--	--

Код и название дисциплины (рус, англ)	IKG 1203 Инженерная и компьютерная графика Engineering and Computer graphics
ППС дисциплины	Ибишев У.Ш., Тульбаев А.А.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	2
Пререквизиты дисциплины	Геометрия, черчение (школьная программа)
Постреквизиты дисциплины	Процессы и аппараты пищевых производств, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Обоснование и изложение способов построения изображений и исследование путей решения задач геометрического характера.
Содержание дисциплины	Освоение студентами среды автоматизации инженерно-графических работ, машинной графики для получения

	конструкторской документации как по качеству исполнения документов, удовлетворяющих ЕСКД; возможности твердотельного моделирования; методику создание чертежей в системе AutoCAD; обучение студентов к правилам выполнения и оформления конструкторской документации; создавать чертежи и сохранять их, редактировать существующие чертежи; выводить чертежи на плоттер или принтер.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать способы передачи технических мыслей с помощью чертежа; теоретические основы построения изображений; методы изображения элементов пространства на плоскость; способы решения геометрических задач с помощью изображений; содержание и задачи чертежа общего вида, сборочного чертежа; методику создание чертежей в системе AutoCAD; - понимать изображений, полученных методом параллельного проецирования; основы аппарата геометрического моделирования; правил единой системы конструкторской документации; чтение и детализирование чертежа общего вида; способы выполнения и оформления конструкторской документации в системе AutoCAD; - применять: правил выполнения чертежей общего вида, рабочих чертежей деталей, принципиальных электрических схем; навыки вывода чертежей на плоттер или принтер; - быть компетентным: в графическом решении технических задач; в составлении и обращении с технической и конструкторской документацией; в использовании ГОСТов ЕСКД при оформлении рабочих чертежей деталей.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Аверин, В.Н. Компьютерная инженерная графика [Текст]: учеб. пособие / В.Н. Аверин. - 6-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2014. - 224 с.- (Профессиональное образование). 2. Белякова, Е.И. Инженерная графика. Практикум: Учебное пособие / П.В. Зеленый, Е.И. Белякова. - М.: ИНФРА-М, Нов. знание, 2012. - 303 с. 3. Королев, Ю.И. Инженерная графика: для магистров и бакалавров [Текст]: учебник / Ю.И. Королев, С.Ю. Устюжанина. - СПб.: Питер, 2013.- 464 с.: ил.- (Стандарт третьего поколения). 4. Nabi, Y. Descriptive geometry and engineering graphics [Текст]: textbook / Y. Nabi; Ministry of Education and Science of the Republic of Kazakhstan. - Astana: New book, 2018.- 124 p. 5. Чекмарёв, А.А. Инженерная графика: аудиторные задачи и задания [Текст]: учеб. пособие / А.А. Чекмарёв.

	- 2-е изд., испр.- М.: ИНФРА-М, 2017.- 78 с.- (Высшее образование. Бакалавриат). 6. Раков, В.Л. Приложение трехмерных моделей к задачам начертательной геометрии [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В.Л. Раков. - CD-RW 700 MB/80 MIN.- СПб.: Лань, 2014.- 128 с.: ил.: Диск-1экз.- (Учебник для вузов. Специальная лит.). 7. Саканов, К.Т. Инженерная графика в курсовом и дипломном проектировании [Текст]: учеб. пособие / К.Т. Саканов, В.А. Козионов; МОН РК; Павлодар. гос. ун-т им. С.Торайгырова. - Алматы: Отан, 2015.- 252 с. Дополнительная: 8. Аверин, В.Н. Компьютерная инженерная графика: Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / В.Н. Аверин. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 224 с. 9. Белякова, Е.И. Инженерная графика. Практикум по чертежам сборочных единиц: Учебное пособие / П.В. Зеленый, Е.И. Белякова, О.Н. Кучура. - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2013. - 128 с. 10. Дегтярев, В.М. Компьютерная геометрия и графика [Текст]: учеб. для вузов / В.М. Дегтярев. - 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2013.- 192 с.- (Высшее профессиональное образование). 11. Компьютерные технологии [Текст]: учеб.-метод. комплекс / сост. С.А.Омарова, О.С.Ахметова; МОН РК; КазНПУ им. Абая;- Алматы: Нур-Принт, 2012.- 146 с.
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	МРЕ 1204 Методы проведения эксперимента Methods of conducting the experiment
ППС дисциплины	Алмаганбетова А.Т., Әметова М.М.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	2
Пререквизиты дисциплины	Химия
Поспеквизиты дисциплины	Модуль 2 Информационно-количественные методы исследований
Цель изучения дисциплины	Обучение лабораторному оборудованию, технике, а также способам их работы позволяет будущим специалистам самостоятельно проводить научно-исследовательские работы.
Содержание дисциплины	На основе укрепления знаний и опыта у студентов есть возможность квалифицированно работать на предприятиях и производить качественные и безвредные продовольственные товары на различных производствах. Проведение эксперимента в пищевых продуктах, ознакомление с лабораторией, применяемым в ней оборудованием, изучение степени непропорциональности исследования вреда организму человека от фальсификации пищевых продуктов.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен:

	- знать: термины и определения в области испытаний и контроля качества продукции, виды испытаний продукции, виды контроля продукции, сертификационные испытания, показатели безопасности продукции - понимать: проведение испытаний пищевой продукции, контроль качества пищевой продукции, определение содержания тяжелых металлов, токсичных элементов в пищевой продукции - применять: оценка и анализ качества продукции в практической практике в пищевых продуктах; определение качества пищевых продуктов специальными методами; дифференциация типов экспериментальных продуктов в пищевых продуктах - быть компетентным: проведение испытаний безопасности продукции, контроль качества продуктов питания современными методами
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Садуов, М.С. Зертханалық іс [Мәтін]: оқулық / М.С. Садуов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: TANDEM-2, 2016. 2. Садуов, М.С. Лабораторное дело [Текст]: учеб. пособие / М.С. Садуов.- Алматы: КазНАУ, 2016. 3. Баранов, Б.А. Методы контроля микроколичества пестицидов в продуктах питания и объектах окружающей среды [Текст]: учеб. пособие / Б.А. Баранов, А.Д. Серикбаева, Л.К. Бупебаева.- Алматы: Эпиграф, 2015. Дополнительная: 4. Экспертиза доброкачественности и радиационной безопасности продуктов. Их стандартизация и сертификация [Текст]: в 3-х т. т. 2: Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: учеб. пособие / КазНАУ; под ред. Н. Ф. Шуклина;.- Алматы: КазНАУ, 2011. 5. А.А.Баева. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции. Алматы, 2011. 6. Кадим, И.Т. Тағам өнімдерінің сапасын анықтаудың зертханалық тәжірибесі [Мәтін] / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015. 7. Ким, Г.Л. Методические указания для лабораторных занятий по дисциплине "Методика научных исследований" [Текст]: для студ. спец.: Технология производства продуктов животноводства, рыбное хозяйство и промышленное рыболовство / Г.Л. Ким, Ш.Р. Адылканова.- Алматы: Айтумар, 2017.

2 КУРС

Цикл	Код	Дисциплины	Академ. кредиты
3 семестр – 31 академических кредитов			
Обязательный компонент – 12 кр.			
ООД	Fil 2104	Философия	5
ООД	IKT 2107	Информационно-коммуникационные технологии	5
ООД	FK 2111	Физическая культура	2
Вузовский компонент – 14 кр.			
БД	Fiz 2202	Физика	4
БД	АН 2226	Аналитическая химия	5
БД	TPM 2208	Теоретическая и прикладная механика	5
Компонент по выбору – 5 кр.			
ООД	Eko 2120	Экономика	5
	Eko 2113	Экология	
	BZh 2114	Безопасность жизнедеятельности	
	PAK 2115	Право и антикоррупционная культура	
	Pre 2116	Предпринимательство	
	ONI 2119	Основы научных исследований	
	OFG 2118	Основы финансовой грамотности	
4 семестр – 30 академических кредитов			
Обязательный компонент – 2 кр.			
ООД	FK 2112	Физическая культура	2
Вузовский компонент – 28 кр.			
БД	PAPP 2209	Процессы и аппараты пищевых производств/	5
БД	ONP 2205	Основы науки о питании	5
БД	ORPM 2210	Основы реологии пищевых масс	5
БД	Mik 2211	Микробиология	5
БД	FKH 2227	Физическая и коллоидная химия	5
БД	PP 2224	Производственная практика	5

Код и название дисциплины (рус, англ)	Fiz 2202 Физика Physics
ППС дисциплины	Жукина А. Б., Нұрқамыт А.Б., Сакипова Ш.Е.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Физика (школьная программа), математика
Постреквизиты дисциплины	Процессы и аппараты пищевых производств
Цель изучения дисциплины	Раскрыть и представить законы классической и современной физики, их взаимосвязи, единство, внутреннюю взаимозависимость.
Содержание дисциплины	Формирует углубленного представления о строении материи, природе явлений происходящих в ней, определяющее развитие естествознания и научно-технического прогресса; рассматривает связь физики с другими естественными науками, смежными

	дисциплинами; роль физики в создании и развитии новых отраслей техники и новых технологий; влияние техники на развитие физики; методы физического исследования: опыт, гипотеза, эксперимент, теория.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: знание основных физических законов, их следствия, границы их применимости и умение использовать их для решения реальных практических задач; - понимать: основные законы физики в профессиональной деятельности, применять методы теоретического и экспериментального исследования. - применять: решать типовые задачи из различных областей физики; овладение основными методами научно-экспериментального исследования и математическими методами обработки их результатов; - быть компетентным: работать с современными измерительными приборами и умение давать оценку истинному значению результата эксперимента.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Трофимова, Т.И. Курс физики: задачи и решения.- М.: Академия, 2016.- 560 с. 2. Трофимова, Т.И. Физика: 500 основных законов и формул - М.: Академия, 2016.- 448с. 3. Трофимова, Т.И. Сборник задач по курсу физики М.: Высш. шк., 2008.- 405 с. 4. Волькенштейн В.С. Сборник задач по общему курсу физики.-Алматы: Нур-Принт, 2017.- 465с. 5. Татенов, А.М. Учебное пособие по физике для технических специальностей: учеб. пособие / А.М. Татенов, В.В. Савельева; МОН РК.- 2-е изд.- Караганда: Medet Group, 2018.- 456 с. Дополнительная: 1. Абдула Ж., Аязбаев Т. Физика курсының лекциялары, Алматы, 2012ж. 3. Волькенштейн В.С. Жалпы физика курсының есептер жинағы. Алматы.: Нур-Принт, 2012.-450б. 3.Волькенштейн В. С. Сборник задач по общему курсу физики / В. С. Волькенштейн. –СПб. : Книжный мир, 2010. –328с. Иродов И.Е., Электромагнетизм. Негізгі заңдар:оқулық / И.Е Иродов; ҚР БжҒМ. - Алматы, 2013.- 332 б.

Код и название дисциплины (рус, англ)	АН 2226 Аналитическая химия Analytical chemistry
ППС дисциплины	Ахатова З.С., Касенова Б.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная

Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Химия (школьная программа)
Поспреквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии
Цель изучения дисциплины	Применять полученные знания по химии для освоения специальных дисциплин
Содержание дисциплины	Изучение курса дает фундаментальную подготовку по базовой дисциплине в цикле химического образования, для формирования научного и методического подхода в творческой деятельности, а также изучение общих закономерностей протекания химических и биохимических процессов с целью приобретения комплекса знаний в области современных технологий.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: основы строения и свойства неорганических и органических соединений. основы качественного, количественного и физико-химических методов анализа. - понимать: теоретические знания при решении практических заданий. - применять: навыки к решению практических задач и способность к обучению для проведения научных исследований. - быть компетентным в общих теоретических и экспериментальных принципах и методах неорганической, органической химии и аналитической химии.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Утелбаева, А.Б. Органикалық заттар технологиясының теориялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Утелбаева, Б.Т. Утелбаев, М.Н. Ермаханов.- Алматы: ССК, 2019.- 80 б. 2. Утелбаева, А.Б. Элементтер химиясы [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Утелбаева.- Алматы: ССК, 2019.- 100 б. 3. Ахатова, З.С. Аналитическая химия [Текст]: учеб. пособие для студ. агроном., технологии и биоресурсов, вет. и агроинженерных спец. ун-тов / З.С. Ахатова, П.С. Маденова; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2019.- 165 с. 4. Битемирова, А.Е. Органикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / А.Е. Битемирова.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 224 б. 5. Керімбаева, К.З. Бейорганикалық химия [Мәтін]: 2-бөлім: оқу құралы / К.З. Керімбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; М.Әуезов атын. Оңтүстік Қазақстан мем. ун-ті.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 154б 6. Основы аналитической химии [Текст]: в 2-х т. Т.1.: учебник для вузов / Т.А.Большова, Г.Д.Брыкина, А.В.Гармаш [и др.]; под ред. Ю.А.Золотова.- 6-е изд., перераб. и доп.- М.: Академия, 2014.- 400 с. Дополнительная: 7. Иванов, В.Г. Неорганическая химия: краткий курс [Текст] / В.Г. Иванов, О.Н. Гева.- М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018.- 256 с. 8. Сулы ерітінділердегі бетті-активтік заттар және

	полимерлер [Мәтін]: оқулық / К.Хломберг, Б.Йенссон, Б.Кронберг, Б.Линдман; ауд. Ә.Қоқанбаев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 2-бас.- Алматы: ҚР Жоғарғы оқу орындарының қауымдастығы, 2017.- 444 б. 9. Маденова, П.С. Аналитикалық, физикалық және коллоидтық химия [Мәтін]: оқу құралы / П.С. Маденова.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 380 б. 10. Шекеева, К.Қ. Аналитикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / К.Қ. Шекеева.- Алматы: Эверо, 2015.- 316 б. 11. Ахатова, З.С. Общая и неорганическая химия [Текст]: учеб. пособие / З.С. Ахатова; КазНАУ; Фак. "Агробиология и фитосанитария".- Алматы: Айтұмар, 2015.- 240 с.
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	ТРМ 2208 Теоретическая и прикладная механика Theoretical and applied mechanics
ППС дисциплины	Жумагулов Жандос Боранбаевич
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Математика, Физика
Поспреквизиты дисциплины	Проектирование предприятий молочной промышленности, Проектирование предприятий мясной промышленности
Цель изучения дисциплины	Изучить методы определения закономерностей движения механических систем и сил, действующих на них способы приведения систем сил к простейшему виду, а также научить студентов для практического их применения.
Содержание дисциплины	Теоретическая и прикладная механика формирует знания о равновесии материальной точки, твердого тела и механической системы, о свойствах кинематических и динамических характеристик материальной точки, твердого тела и механической системы в движении для совершенствования механизмов и машин пищевых производств.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: условия равновесия твердых тел под действием системы сил, методы определения кинематических характеристик движения точки и твердого тела, движение материальной точки и механической системы под действием сил. - понимать: теоретические знания при решении практических заданий. - применять: навыки к решению практических задач и способность к обучению для проведения научных исследований. - быть компетентным в знаниях фундаментальных законов механического движения и равновесия материальных тел, применение их при решении конкретных задач современной техники.

Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Поляхов Н.Н., Зегжда С.А. Теоретическая и прикладная механика. Том 1: общие вопросы теоретической механики: Учебник. СПб.: Изд-во С.-Петербур. Ун-та, 2022. – 560 с. 2. Поляхов Н.Н., Зегжда С.А. Теоретическая и прикладная механика. Том 2: Динамика. Некоторые прикладные вопросы теоретической механики: Учебник. СПб.: Изд-во С.-Петербур. Ун-та, 2022. – 548 с. 3. Бертяев, В. Д. Теоретическая и прикладная механика. Самостоятельная и учебно-исследовательская работа студентов : учебное пособие для спо / В. Д. Бертяев, В. С. Ручинский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 420 с. 4. В. Л. Цыви́льский. Теоретическая механика. Издательство: ИНФРА-М, 2014. – 368 с. 5. П.А. Павлов. Сопротивление материалов. Издательство: Лань, 2016. – 556с. Дополнительная: 1. М.И. Белов, Б. В. Пылаев. Теоретическая механика. Издательство: ИНФРА-М, 2016. – 336с. 2. Б. Е. Ермаков и др. Сборник заданий для курсовых работ по теоретической механике. Учебное пособие. Издательство: Ленанд, 2015. – 464 с. 3. И. Н. Миролюбов и др. Сопротивление материалов: пособие по решению задач. Издательство: Лань, 2013-512с. 4. https://teor-meh.ru/books/mehanika.html 5. http://www.teoretmech.ru/lect.html

Код и название дисциплины (рус, англ)	Есо 2120 Экономика Economy
ППС дисциплины	Бельгибаева Ж.Ж., Карымсакова Ж.К., Саяпил А., Джумабаева А.М.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Современная история Казахстана, Модуль социально-политических знаний
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Формирование экономического мышления, получение знаний о рыночной экономике, понимание экономической политики государства
Содержание дисциплины	Цель дисциплины направлено на освоение основных знаний об экономической жизни общества, в котором осуществляется экономическая деятельность индивидов, отдельных предприятий и государства. Предмет способствует развитию экономического мышления у студентов и умение принимать рациональные решения

	при ограниченности природных ресурсов. Дисциплина способствует формированию готовности использовать приобретенные знания о функционировании экономики для ориентации в выборе профессии и дальнейшего образования. После освоения курса студенты смогут ориентироваться в текущих экономических событиях, понимать особенности современной экономики.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать основные законы рыночной экономики; - понимать механизм взаимодействия экономических агентов на рынках; - применить на практике теоретические знания, полученные в процессе изучения данной дисциплины; - быть компетентным профессионально разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Мэнкью Грегори Н., Тейлор Марк П. Экономикс. 4-халықаралық басылым.-Алматы: «Ұлттық аударма бюросы» қоғамдық қоры, 2018 ж – 848 б. 2. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства [Текст]: учебник / Л.Н. Череданова.- 17-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 224 с. 3. Экономика бизнеса [Текст]:Ч.1.:учебник / Т.И.Есполов, К.М.Тиреуов, К.М.Белгибаев, Ж.Ж.Бельгибаева; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 330с. 4. Экономика бизнеса [Текст]:Ч.2.: учебник/Т.И.Есполов, К.М.Тиреуов, К.М.Белгибаев, Ж.Ж.Бельгибаева; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 333 с. 5. Лашкарева О.В. Экономическая теория:учебное пособие/О.В. Лашкарева.- Алматы:TechSmith, 2018.-260 с. 6. Пястолов С.М. Экономическая теория: учебник/С.М. Пястолов.-6-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.-272 с. Дополнительная: 7. Борисов, Е.Ф. Экономика / Е.Ф. Борисов, - М.: ИНФРА-М. 2017. - 256 с. 8. Гребнев, Л.С. Экономика. Курс основ: учебник / Л.С. Гребнев,- М.: Вита-Пресс. - 2017. - 432 с. 9. Журавлева Г.П. Экономическая теория. Микроэкономика- 1,2. Мезоэкономика: Учебник, 7-е изд./ Г.П. Журавлева. - М.: ИТК Дашков и К, 2016. - 934 с. 10. Николаева И.П. Экономическая теория: Учебник для бакалавров / И.П. Николаева. - М.: Дашков и К, 2015. - 328 с.

Код и название дисциплины (рус, англ)	Есо 2113 Экология Ecology
ППС дисциплины	Еликбаев Б.К., Сагидолдина Ж.Е., Әбдірахымов Н.Ә., Жанибекова А.О.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Химия; Биология (школьная программа)
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Формирование экологического познания, получение глубоких знаний об основах устойчивого развития природы и общества, приобретение теоретических и практических знаний по современным методам рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды.
Содержание дисциплины	Формирование естественнонаучных системных знаний об экологических закономерностях существования особей, популяций и сообществ живых организмов, являющихся теоретическим фундаментом всех природоохранных мероприятий, по обеспечению экологической безопасности человека, сохранению его здоровья экологической культуры позволяющие использовать экологические знания не только в узкопрофессиональных интересах, но и содействовать выходу общества из экологического кризиса и движению по пути устойчивого развития и применять теоретические знания для решения природоохранных проблем.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать история формирования экологической науки и ее проблемы, охрана природы и рациональное природопользование; - понимать устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, возникающими в природе и обществе; - применить использовать полученные знания для решения поставленных задач, при анализе экологических процессов, постановке приоритетов и задач устойчивого развития природы и общества; - быть компетентным в области охраны природной среды и природопользования; в целях сохранения стабильности биосферы и биоразнообразия и развития социума без катастрофического кризиса; в определении степени воздействия факторов среды.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Abduova, A.A. Ecology and sustainable development [Текст]: training manual / A.A. Abduova.- Almaty: ЭСПИ, 2020.- 164 p 2. Бейсенова, Р.Р. Жаратылыстанудың экологиялық аспектілері [Мәтін]: оқу құралы / Р.Р. Бейсенова, Г.Е.

	Саспугаева, Б.Н. Аубакирова; Л.Н.Гумилев атын. Еуразия ұлттық ун-ті.- Алматы: ССК, 2019.- 176 б. 3. Зәрубаев, Ғ.М. Экологияға жолдар [Мәтін]: оқу құралы / Ғ.М. Зәрубаев, М.Ғ. Мұхажанова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Тараз мем. пед. ун-ті.- Тараз: Формат-Принт, 2019.- 94 б. 4. Мустафаева, Р.М. Экология [Мәтін]: оқу құралы / Р.М. Мустафаева.- Алматы: Альманах, 2019.- 495 б. 5. Төлегенова, Д.К. Экологиялық ресурстар қоры [Мәтін]: оқу құралы / Д.К. Төлегенова, Ж.М. Гумарова; ҚР ауыл шар. м-трлігі; Жәңгір хан атын. Батыс Қазақстан АТУ.- Алматы: Альманах, 2019.- 106 б. 6. Зарубаев, Г.М. Ключи к экологии [Текст] / Г.М. Зарубаев, М.Г. Мухажанова; МОН РК; Тараз. гос. пед. ун-т.- Тараз: Формат-Принт, 2019.- 114 с. Дополнительная: 1. Қазақстан Республикасындағы мемлекеттік экологиялық бақылауды ұйымдастырудың әдістемелік негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Е.С.Андасбаев, Ж.С.Әлімбеков, А.К.Кенжебеков, Ж.Ж.Қанағатов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Қарағанды: АҚНҰР, 2018.- 284 б. 2. Жанадилов, А.Ю. Учение об окружающей среде [Текст]: учебник / А.Ю. Жанадилов.- Алматы: ССК, 2018.- 508 с. 3. Макконнелл, Р.Л. Қоршаған ортаны қорғау мәселелері: тұрақты болашаққа көзқарас [Мәтін]: оқулық / Р.Л. Макконнелл, Д.К. Абель; ағыл. тілінен ауд. Г.Б.Абиева, Г.Ж.Жомартова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 4-бас.- Алматы: Дәуір, 2017.- 320 б. 4. Бейсенова, Р.Р. Экология және тұрақты даму [Мәтін]: оқулық / Р.Р. Бейсенова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 160 б. 5. Жайлыбай, К.Н. Экология терминдерінің түсіндірме сөздігі [Мәтін]: оқу құралы / К.Н. Жайлыбай, С.Қ. Райымқұлова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 84 б. 6. Иштаева, Ф. Экология [Мәтін]: оқу құралы / Ф. Иштаева, Ш. Набидоллина, Ж. Молдағалиева.- 3-бас.- Астана: Фолиант, 2016.- 160 б.
--	--

Код и название дисциплины (рус, англ)	BZh 2114 Безопасности жизнедеятельности Life safety
ППС дисциплины	Касенов К., Дюсембин Е.А., Жумабаева А.К., Ахмадиева Т.К., Жалғасбаев К.Ж.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Химия, Биология, Физика (школьная программа)
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью преподавания дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является дать студентам систематизированные знания по приобретению навыков

	необходимых для создания безопасных и безвредных условий жизнедеятельности, по взаимодействию человека и техносферы.
Содержание дисциплины	Определяет действия руководства и работников на объектах хозяйствования, направленные на сохранение жизни людей и обеспечение устойчивости работы объекта в случае угрозы и возникновения чрезвычайных ситуаций природного, техногенного, экологического и конфликтного характера. Изучает возможности предотвращения, профилактики и ликвидации чрезвычайных ситуаций.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать теоретические основы безопасности жизнедеятельности человека в среде обитания; - правовые и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности; - понимать о анатомо-физиологических последствиях на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; - о путях и способах повышения устойчивости функционирования объектов хозяйствования в ЧС; - о методах прогнозирования чрезвычайных ситуаций и ликвидации их последствий. - применять в основе организации и выполнения спасательных и других неотложных работ - разработки мероприятий по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности; - принятия участия в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий ЧС - быть компетентными: - в планировании и осуществлении мероприятий по повышению устойчивости производственной деятельности объектов хозяйствования; - в планировании мероприятий по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях; - в выполнении обязанности командира подразделения гражданской обороны при ведении спасательных работ
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Еңбек қорғау және өмір тіршілігінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқу құралы / М.О.Байтуганова, Е.В.Комлева, Н.Ж.Нұрмағанбет, А.Р.Тусупханова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: ССК, 2019.- 424 б. 2. Қыстаубаева, З.Т. Тіршілік қауіпсіздігі негіздері [Мәтін]: оқу құралы / З.Т. Қыстаубаева, А.Ш. Сарсембаева.- Алматы: ССК, 2019.- 272 б. 3. Байтуганова, М.О. Охрана труда и безопасность жизнедеятельности [Текст]: учеб. пособие / М.О. Байтуганова, Н.Н. Акимбекова, О. Мақсат.- Алматы: ССК, 2019.- 344 с. 4. Жилисбаева, Р.О. Кәсіпорындардағы техникалық

	қауіпсіздік және еңбекті қорғау [Мәтін]: оқулық / Р.О. Жилисбаева, С.В. Хромцов, Б.Р. Рашидова.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 230 б. 5. Жилисбаева, Р.О. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях [Текст]: учебник / Р.О. Жилисбаева, С.В. Хромцов.- 2-е изд.- Караганда: Medet Group, 2018.- 252 с. 6. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2015.- 288 с. Дополнительная: 1. Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / Қ.Т.Жантасов, Е.Н.Кочеров, А.С.Наукенова, М.Қ.Жантасов.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 588 б. 2. Баубеков, С.Ж. Өмір қауіпсіздігі негіздерін оқытудың әдістемесі [Мәтін]: оқу құралы / С.Ж. Баубеков, М.Н. Немеребаев, С.З. Қазақбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 132 б. 3. Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / Қ.Т.Жантасов, Е.Н.Кочеров, А.С.Наукенова, М.Қ.Жантасов.- Алматы: Эпиграф, 2015.- 588 б. 4. Нұртаев, Ш.Н. Өміртіршілік қауіпсіздігі негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Ш.Н. Нұртаев, А.С. Үшкемпірова, Н. Мұқатай.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 132 б. 5. Баубеков, С.Д. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: учебник / С.Д. Баубеков, М.Н. Немеребаев, С.З. Казахбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 360 с. 6. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник / Э.А.Арустамов, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко [и др.]- 14- изд., стер.- М.: Академия, 2015.- 173 с.
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	РАК 2115 Право и антикоррупционная культура Law and anti-corruption culture
ППС дисциплины	Куандыков Б.Ж., Аюпова З.К., Шарипов Ш.М., Нурбаева Л.Б.; Толенди М.А., Абдикешов М.К.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Человек. Общество. Право. (школьная программа)
Поспреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Направлено на повышение правовой грамотности в рамках антикоррупционного законодательства и формирование антикоррупционных взглядов студентов, стандартов поведения, пристального внимания к любым проявлениям коррупции.
Содержание дисциплины	Воспитание казахстанского патриотизма как необходимого условия совершенствования правовой государственности в Республике Казахстан, формирование мирового познания студентов, повышение общественной, правовой культуры и частного правознания. Повышение правовой

	грамотности в рамках антикоррупционного законодательства и формирование антикоррупционных взглядов студентов, стандартов поведения, негативного отношения к любым проявлениям коррупции.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: основные положения Конституции Республики Казахстан; основные положения действующего законодательства Казахстана; систему органов государственного управления и круг их полномочий; механизм взаимодействия материального и процессуального права, сущность коррупции и причины её происхождения, меру морально-нравственной и правовой ответственности за коррупционные правонарушения, действующее законодательство в области противодействия коррупции; - понимать: механизм взаимодействия материального и процессуального права; - применять: применять нормы гражданского права в конкретных ситуациях; - быть компетентным: анализировать события и действия с точки зрения области правового регулирования и уметь обращаться к необходимым нормативным актам; ориентироваться в действующем законодательстве; используя закон, защищать свои права и интересы, осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры; принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Ағыбаев, А.Н. Парақорлық үшін қылмыстық жауаптылық [Мәтін]: оқу құралы / А.Н. Ағыбаев, А.Т. Қожаниязов.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 160 б. 2. Мырзатаев, Н.Д. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы күрес [Мәтін]: оқу құралы / Н.Д. Мырзатаев.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 112 б. 3. Ағыбаев, А.Н. Ответственность за отдельные виды коррупционных правонарушений по новому уголовному Кодексу Республики Казахстан [Текст]: учеб. пособие / А.Н. Ағыбаев.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 88 с. 4. Сейтхожин, Б.У. Квалификация коррупционных преступлений: теория и практика применения [Текст]: учеб. пособие / Б.У. Сейтхожин, Б.Ш. Сарсембаев, А.Х. Феткулов.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 204 с. 5. Турдалиев, Ә.О. Сыбайлас жемқорлықпен күрес стратегиясы [Мәтін]: оқу құралы / Ә.О. Турдалиев, Ж.Ж. Жағыпар.- Алматы: МонтеКристо, 2018.- 372 б. Дополнительная: 1. Баймолдина, С.М. Актуальные проблемы борьбы с коррупцией и организованной преступностью [Текст]: учеб. пособие / С.М. Баймолдина.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 184 с.

	2. Закон Республики Казахстан "О противодействии коррупции" [Текст].- Алматы: Альманах, 2017.- 30 с.- (Юрид. б-ка). 3. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл туралы [Мәтін].- Алматы: Альманах, 2017.- 30 б.- (Заң кітапханасы). 4. Құқық қорғау органдары [Мәтін]: заң актілерінің жиынтығы.- Алматы: Юрист, 2013.- 160 б.
--	--

Код и название дисциплины (рус, англ)	Pre 2116 Предпринимательство Entrepreneurship
ППС дисциплины	Саурукова А.К, Джумабаева А.М.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Основы предпринимательство (школьная программа)
Постреквизиты дисциплины	Организация бизнеса, Финансовая грамотность, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью преподавания данного курса является изучение студентами основных категорий и понятий, определяющих предпринимательскую деятельность, освоение приемов создания и ведения малого предпринимательств.
Содержание дисциплины	Предмет «Предпринимательство» научит вырабатывать правильные компетенции, которые пригодятся в жизни любому предпринимателю, понять, как правильно создавать команду для своего проекта, узнать, как можно выбрать верную бизнес-идею, опираясь на потребности рынка, разработать бизнес-модель и составить бизнес-план для старта своего бизнеса.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать основы теории о предпринимательстве; - порядок организации предпринимательской деятельности; - формы сотрудничества в предпринимательской сфере - методику разработки бизнес-планов; - систему показателей оценки эффективности предпринимательской деятельности; - зарубежный и отечественный опыт государственного регулирования развития предпринимательства; - уметь осуществлять подготовку и реализацию предпринимательских проектов; - проводить маркетинговые исследования рынка и разрабатывать бизнес-план; - определять направления развития производства и предпринимательства; - вести поиск нестандартных организационных решений, подбирать и рационально расставлять кадры; - устанавливать деловые отношения с поставщиками и

	потребителями; - прогнозировать жизненный цикл товаров и производственных структур; - принимать оптимальные решения в условиях коммерческого риска; - владеть - вопросами организации деятельности предпринимательских структур; - методиками создания банка предпринимательских идей; - навыками разработки бизнес-планов; - вопросами материального и финансового обеспечения предпринимательской деятельности; - приемами управления организацией в условиях ее финансовой несостоятельности и банкротства. - быть компетентным профессионально решать вопросы экономической деятельности предприятия и организации, выбирать варианты наиболее эффективного развития хозяйствующего субъекта.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Рыспекова М.О. Экономика и организация предприятия. -Алматы: изд. «TechSmith», 2018. 2. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник/Л.Н. Череданова. – 17 изд., стереотип. -М.: Академия, 2017. -224 с. 3. Предпринимательский кодекс РК. - Алматы 2017.– 280с.. 4. Закон Республики Казахстан «О товариществах с ограниченной и дополнительной ответственностью» от 22 апреля 1998г. №220-1. – Алматы. Альманах, 2017.- 67 С.(Юрид. Б-ка) Дополнительная: 5. Куратко Д.Ф. Предпринимательство: теория, процесс, практика / Д.Ф.Куратко, пер.С.А.Нурова; 8 изд. – Алматы.

Код и название дисциплины (рус, англ)	ONI 2119 Основы научных исследований Fundamentals of Scientific Research
ППС дисциплины	Сакиева З.Ж., Қозықан С.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6B07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Неорганическая и органическая химия
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Основа научных исследований направлена на предоставление студентам знаний о группах, составе пищи, пищеварении в организме человека, обмене веществ, потребностях человеческого организма в пищевых веществах, роли, которую различные пищевые вещества играют в организме человека, основах

	эффективного питания, особенностях питания людей разных групп, лечебном питании.
Содержание дисциплины	Формирует знания и навыки в области методологии научного познания, знакомство с общей методологией научного замысла, творчества, общей схемой организации научного исследования, практикой использования методов научного познания в сфере соответствующей отрасли.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать научные основы нормализации физиологических требований энергии различных групп людей и питательных веществ; закономерности процессов пищеварения; рациональное, сбалансированное (систематическое) питание и основы его реализации; требования к питанию, ассортимент продукции для разных групп людей и их питательные ценности; особенности питания, связанные с возрастом, полом, родством и географическим положением детей, подростков, пожилых людей, взрослых взрослых; теоретические основы диетического и терапевтического питания, ассортимент продукции, методы кулинарного лечения, необходимость различных пищевых добавок. - понимать выбор продуктов для здорового питания; изучение способа эффективного питания; учить рациональное питание и профилактическое питание людей разных групп. - применять организация питания на основе имеющихся продуктов. - быть компетентным определить количество отдельных питательных веществ, содержащихся в пище; виды пищи, которые можно использовать для эффективного питания.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Основы лечебно-профилактического питания [Текст]: учеб. пособие / И.В.Миронова, З.А.Галиева, М.Б.Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с. 2. Мұратова, Б.А. Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена [Мәтін]: оқулық / Б.А. Мұратова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2019.- 224 с. 3. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимульдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 с. 4. Балалар тамақтану өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқулық / М.К.Алимарданова, Н.Е.Зарицкая, Г.К.Кузембаева, Б.Ш.Джетписбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2017.- 276 с. 5. Исабаева, Г.М. Емдік тамақтану технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Г.М. Исабаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 156 с. Дополнительная: 6. Дроздова, Т.М. Физиология питания [Текст]: учебник /

	Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский.- М.: ДеЛи плюс, 2016.- 352 с. 7. Кадыров, А.С. Ғылыми зерттеулер негіздері [Мәтін]: оқу құралы / А.С. Кадыров, И.А. Кадырова, Ж.Ж. Жунусбекова.- Алматы: АҚНҰР, 2018.- 76 с. 8. Бегімбеков, Қ.Н. Ғылыми зерттеулер әдіснамасы [Мәтін]: оқулық / Қ.Н. Бегімбеков.- Алматы: Нур-Принт, 2013.- 208 с.
--	--

Код и название дисциплины (рус, англ)	OFG 4331 Основы финансовой грамотности Basics of financial literacy
ППС дисциплины	Джумабаева А.М., Саурукова А.К.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Математика
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Обучение формированию рационального финансового поведения при принятии решений, касающихся личных финансов, эффективных способов защиты прав и интересов потребителей финансовых услуг, знание порядка использования финансовых продуктов и услуг.
Содержание дисциплины	Формирует знания и навыки в области финансов, которые позволяют обучающимся правильно оценивать ситуацию на рынке и принимать конкретные решения. Знание основных финансовых понятий и умение применять их на практике позволяет человеку грамотно распоряжаться своими средствами. То есть учит, как вести учет доходов и расходов, избегать излишков долгов, планировать личный бюджет, сберегать, использовать на основе выбора продуктов, предлагаемых финансовыми институтами, использовать накопительные и страховые инструменты.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: знать: откладывать деньги на определённые цели; – понимать различать мотивов сбережений (формирование резерва на непредвиденные расходы; аккумулялирование средств для будущих крупных расходов; получение дохода); – знать государственной системы страхования вкладов. уметь: детализировать представления о различных способах сбережения и видах сберегательных продуктов; – выявлять влияния факторов, определяющих поведение физических лиц и изучать правовых регулирования денежных операции; владеть: навыками открытия банковского вклада для повышения благосостояния семьи; быть компетентным: навыками размещения на рынке ценных бумаг, рынке недвижимости и т. п. с целью получения прибыли для владельцев денежных средств
Форма итогового контроля	Экзамен

Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Сембиева, Л.М. Введение в финансы: Т.2: учеб. пособие / Л.М. Сембиева, С.Б. Мақыш, А.О. Жағыпарова.- Алматы: ЭСПИ, 2020.- 260 с. 2. Перекрестова, Л.В. Финансы, денежное обращение и кредит [Текст]: учебник / Л.В. Перекрестова, Н.М. Романенко, С.Сазонов.- 13-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 368 с. 3. Серкебаева, Р.К. Финансы [Текст]: учеб. / Р.К. Серкебаева, Р.У. Смагулова; МОН РК.- Алматы: BOOKPRINT, 2014.- 320 с. 4. Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Б87 Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя. 10–11 классы общеобразоват. орг. — М.: ВАКО, 2018 - 232 с. Дополнительная: 5. Постановлением Правительства Республики Казахстан от « 30 » мая 2020 года № 338. Концепция повышения финансовой грамотности на 2020 – 2024 годы 6. О налогах и других обязательных платежах в бюджет (Налоговый кодекс) / Кодекс Республики Казахстан от 25 декабря 2017 года № 120-VI ЗРК.

Код и название дисциплины (рус, англ)	RAPP 2209 Процессы и аппараты пищевых производств Processes and apparatus of food production
ППС дисциплины	Оспанов А.А., Жалелов Д.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Количество академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	4
Пререквизиты дисциплины	Физика, Математика
Постреквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов понимания теоретических основ процессов пищевой технологии; подготовка студентов к решению проблем, связанных с разработкой, модернизацией и внедрением в производство высокоэффективных процессов, технологий, техники и материалов, способствующих повышению производительности, улучшению условий труда, экономии материальных и трудовых ресурсов.
Содержание дисциплины	Изучает основные понятия и классификацию процессов и аппаратов пищевых производств. Рассмотрены теоретические и практические аспекты проведения гидромеханических, тепловых, массообменных и механических процессов, также практическое применение этих процессов в пищевых отраслях промышленности и показаны основные конструкции аппаратов.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен:

	- знать: о закономерности движения основных процессов пищевого производства, теоретические основы гидромеханических, тепловых и диффузионных процессов, закономерности процессов движения, движения тепла и массы, а также основные критерии гидромеханического, теплового и диффузионного сходства. - понимать: проведение теоретических и практических исследований, определение основных факторов, определяющих скорость технологических процессов, определение оптимального и эффективного технического режима проведения основных процессов и аппаратов пищевого производства. - применять: методы проектирования и выбора деталей и механизмов аппаратов и оборудования для проведения гидромеханических, тепло-и массообменных процессов. - быть компетентным: моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием средств стандартного и автоматизированного проектирования, быть готовым к проведению экспериментов по заданной методике путем обработки и анализа результатов..
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Теоретические основы перерабатывающих производств [Текст]: учеб. пособие / Ф.Х.Смольникова, К.Ж.Амирханов, Б.К.Асенова [и др.].- Алматы: ССК, 2019. 2. Қалиасқаров, М.Қ. Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және қайта өңдеу технологиялары мен машиналары [Мәтін]: оқулық / М.Қ. Қалиасқаров, Ж.С. Байзақова, С.Б. Бекбосынов.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 312 б. 3. Устинов, А.Н. Сельскохозяйственные машины [Текст]: учеб. пособие / А.Н. Устинов.- 16-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 264 с. 4. Жүнісбаев, Б.Ж. Технологиялық машиналарды монтаждау және пайдалану [Мәтін]: оқулық / Б.Ж. Жүнісбаев, Б.Е. Қашаған, М.С. Тойлыбаев.- Алматы: Нур-Принт, 2016.- 201 б. 5. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Текст]: учебник / А.И. Драгилев, В.М. Хромеев, М.Е. Чернов.- 3-е изд., стереотип.- СПб.: Лань, 2016.- 432 с. 6. Земсков, В.И. Проектирование ресурсосберегающих технологий и технологических систем в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / В.И. Земсков.- СПб.: Лань, 2016.- 384 с. Дополнительная: 7. Поливаев, О.И. Испытание сельскохозяйственной техники и энергосиловых установок [Текст]: учеб. пособие / О.И. Поливаев, О.М. Костиков.- СПб.: Лань, 2016.- 280 с.

	8. Юкиш, А.Е. Технология и организация хранения зерна [Текст]: учебник / А.Е. Юкиш, О.А. Ильина, Г.Н. Ильичев.- М.: ДеЛи плюс, 2015.- 476 с. 9. Технология производства полизлаковых продуктов [Текст]: учебник / А.А.Оспанов, А.К.Тимурбекова, Н.Ж.Муслимов, Г.Б.Джумабекова; КазНАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2013.- 298 с.
--	--

Код и название дисциплины (рус, англ)	ONP 2205 Основы науки о питании The foundations of the science of nutrition
ППС дисциплины	Козыкан С., Сейсенәлі М.Е.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	4
Пререквизиты дисциплины	Химия
Поспреквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Цель изучения дисциплины	Обучить студентов основным пищевым группам, пищевому содержанию, пищеварению в организме человека, метаболизму, потребностям в питании организма человека, роли различных питательных веществ в организме человека, основам эффективного питания, питанию различных групп людей
Содержание дисциплины	Формирует научные знания о питании с учетом специфики химического состава сырья, демографии, культуры питания, влияния различных факторов на развитие науки о питании и индустрии пищи. Углубление знаний по истории и развитию науки о питании в соответствии с современными взглядами, прививание навыков диалектического подхода к рассмотрению вопросов формирования концепции питания, раскрытие междисциплинарных связей и целостного направления о качестве пищи и пищевой технологии.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать научные основы нормализации физиологических требований энергии различных групп людей и питательных веществ; закономерности процессов пищеварения; рациональное, сбалансированное (систематическое) питание и основы его реализации; требования к питанию, ассортимент продукции для разных групп людей и их питательные ценности; особенности питания, связанные с возрастом, полом, родством и географическим положением детей, подростков, пожилых людей, взрослых взрослых; теоретические основы диетического и терапевтического питания, ассортимент продукции, методы кулинарного лечения, необходимость различных пищевых добавок. - понимать выбор продуктов для здорового питания; изучение способа эффективного питания; учить рациональное питание и профилактическое питание людей разных групп.

	- применять организация питания на основе имеющихся продуктов. - быть компетентным определить количество отдельных питательных веществ, содержащихся в пище; виды пищи, которые можно использовать для эффективного питания.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Основы лечебно-профилактического питания [Текст]: учеб. пособие / И.В.Миронова, З.А.Галиева, М.Б.Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с. 2.Мұратова, Б.А. Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена [Мәтін]: оқулық / Б.А. Мұратова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2019.- 224 с. 3.Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимульдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 с. 4.Балалар тамақтану өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқулық / М.К.Алимарданова, Н.Е.Зарицкая, Г.К.Кузембаева, Б.Ш.Джетписбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2017.- 276 с. 5.Исабаева, Г.М. Емдік тамақтану технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Г.М. Исабаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 156 с. Дополнительная: 6. Дроздова, Т.М. Физиология питания [Текст]: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский.- М.: ДеЛи плюс, 2016.- 352 с. 7. Кадыров, А.С. Ғылыми зерттеулер негіздері [Мәтін]: оқу құралы / А.С. Кадыров, И.А. Кадырова, Ж.Ж. Жунусбекова.- Алматы: АҚНҰР, 2018.- 76 с. 8. Бегімбеков, Қ.Н. Ғылыми зерттеулер әдіснамасы [Мәтін]: оқулық / Қ.Н. Бегімбеков.- Алматы: Нур-Принт, 2013.- 208 с.

Код и название дисциплины (рус, англ)	ORPM 2210 Основы реологии пищевых масс Bases of a rheology of food masses
ППС дисциплины	Тәжен Қ., Жалелов Д.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Количество академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	4
Пререквизиты дисциплины	Модуль 1 Естественные науки
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Исследования физико-химических характеристик пищевых масс
Содержание дисциплины	Дисциплина является основным направлением аналитической химии в области контроля пищевых производств, химический контроль пищевых продуктов, его значение. Получение навыков практического применения методов построения реологических моделей

	для моделирования технологических процессов, измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых масс.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать об физико-механических характеристиках пищевых масс; - понимать об характеристиках пищевых структур и законы физики; - применять законы физики в производстве и в научных работах; - быть компетентным в знании полученных при обучении учебно-практических методик
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Мусина, О.Н. Реология [Электронный ресурс]: учебное пособие/О.Н. Мусина. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015.-146с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»). 2. Абдижаппарова, Б.Т. Термическая обработка пищевых продуктов [Текст]: учебник / Б.Т. Абдижаппарова.- Алматы: New book, 2020.- 148 с. 3. Абуова, А.Б. Тағам өнімдері өндірісіндегі физикалық және химиялық қауіптер [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Абуова, А.К. Гумарова; ҚР ауыл шар. м-трлігі; Жәңгірхан атын. Батыс Қазақстан АТУ.- Алматы: Альманах, 2019.- 128 б. Дополнительная: 4. Ковалева, И.П. Свойства продуктов питания, их значение в оценке качества и безопасности: учеб. пособие для студ. вузов по напр: ФГОУ ВПО "КГТУ" - [Бм.]: КГТУ, 2014. - 172 с. 5. Косой, В.Д. Реология (на примере молочной отрасли) [Текст]. Ч.1. Реологические свойства, методы и приборы для их измерения: Полный курс: теория, науч.-исслед., справочник материал, лаб. практикум / В.Д. Косой, Н.И. Дунченко.- М.: РГАУ-МСХА им.К.А.Тимирязева, 2015.- 826 с

Код и название дисциплины (рус, англ)	Мик 2211 Микробиология Microbiology
ППС дисциплины	Кожахметова З.А., Мықтыбаева Р.Ж.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Количество академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	4
Пререквизиты дисциплины	Биология (школьная программа), химия
Постреквизиты дисциплины	Пищевая микробиология/ Безопасность продовольственных продуктов
Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины - владеть современными методами

	микробиологических исследований, знаниями функций микроорганизмов и роли их в природе.
Содержание дисциплины	Помогает обучающимся в освоении основ дисциплин как общая микробиология, морфология, физиология, генетика микроорганизмов. Изучает влияние различных факторов на микробную клетку, изучение участия микроорганизмов в циркуляции соединений N, C, P, S, Fe и других элементов, различных групп сапрофитных и патогенных микроорганизмов и патогенов, микробных препаратов против болезней сельскохозяйственных культур.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать о значении и свойствах микроорганизмов, влиянии факторов внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов, пути обсеменения микроорганизмов пищевых продуктов и меры борьбы с ними. - понимать современные методы микробиологических исследований, знаниями функций микроорганизмов и роли их в природе. - применять микробные препараты, выделенные из различных субстратов, культивировать микроорганизмы, выделять чистую культуру и идентифицировать их. - быть компетентными в вопросах пищевой безопасности, роли микроорганизмов, их морфологии, систематики и физиологии, возбудителей инфекционных болезней
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Кисленко В.Н. Микробиология [Текст]:учебник / В.Н. Кисленко, М.Ш.Азаев.- М.: ИНФРА-М, 2017.- 272 с. 1. Сегизбаева А.С. Микробиология [Текст]: учеб. Пособие / А.С. Сегизбаева; МОН РК.- Алматы: Отан, 2015.- 175 с. 2. Тлепов А.А. Микробиология [Текст]: учеб. пособие для вузов / А.А Тлепов.- Алматы: Эверо, 2015.- 312 с. 3. Толысбаев Б.Т. Микробиология және иммунология [Мәтін]: оқулық / Б.Т. Толысбаев, К.Б. Бияшев.- 3-бас., стереотип.- Алматы: Альманах, 2017.- 497 б. 4. Құлдыбаева М.М. Микробиология пәнінің практикалық сабақтары [Мәтін]: оқу құралы / М.М. Құлдыбаева, Н.Қ. Шоқанов.- Алматы: KazBookTrade, 2017.- 144 б. 5. Тағамдық микробиология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.К.Төлемісова, Г.Т.Қасенова, Б.Мұзапбаров, З.Ә.Қожахметова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 152 б. 6. Saparbekova, A.A. Microbiology and virology [Текст]: textbook / A.A. Saparbekova.- Almaty: New book, 2018.- 188 p.

	7. Құлдыбаев, М.М. Микробиологиялық пәнінің практикалық сабақтары [Мәтін]: оқулық / М.М.Құлдыбаев; ҚР білім және ғылым м-гі.- Алматы: KazBookTrade, 2017. 8. Толысбаев, Б.Т. Микробиология және иммунология [Мәтін]: оқулық / Б.Т. Толысбаев, К.Б. Бияшев.- 3-бас., стереотип.- Алматы: Альманах, 2017.- 497 б. 9. Камышева, К.С. Микробиология, основы эпидемиологии и методы микробиологических исследований [Текст]: учебное пособие / К.С. Камышева.- 2-е изд.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2014.- 348 с. Дополнительная: 10. Тағамдық микробиология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.К.Төлемісова, Г.Т.Қасенова, Б.Мұзапбаров, З.Ә.Қожахметова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 152 б. 11. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова.- 8-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 160 с. 13. Төлемісова Ж.К., Касенова Г.Т., Музапбаров Б., Қожахметова З.Ә. Тағамдық микробиология Алматы 2013., «Айтумар»,157б.
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	ФКН 2227 Физическая и коллоидная химия Physical and colloidal chemistry
ППС дисциплины	Қожахметова З.А., Мықтыбаева Р.Ж.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Количество академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	4
Пререквизиты дисциплины	Химия (школьная программа)/ Неорганическая и органическая химия
Постреквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии
Цель изучения дисциплины	Применять полученные знания по химии для освоения специальных дисциплин.
Содержание дисциплины	Изучение курса физической химии определяет теоретические потенциальные возможности прохождения тех или иных процессов в живом организме (растительный и биологический), без которых невозможна никакая НИР. В любом неорганическом и органическом процессе рассчитываются энергия Гиббса, его энтальпия и энтропия. Коллоидная химия необходима, так как в растительном и животном мире все растворы (жидкость в организме) являются коллоидными, их физические и химические свойства отличаются от неорганических растворов. Поэтому коллоидные частицы, мицеллы необходимо знать студентам специальности технология

	продовольственных продуктов и технологии перерабатывающих производств.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать основы термодинамики, термохимии, электрохимии, адсорбцию, ПАВ, коллоидные растворы и их свойства в пищевой безопасности. - понимать теоретические знания при решении практических заданий. - применять навыки к решению практических задач и способность к обучению для проведения научных исследований. - быть компетентным в общих теоретических и экспериментальных принципах и методах физической и коллоидной химии в пищевой безопасности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Ахатова З.С. Физическая и коллоидная химия. Алматы, 2021г. 2. Маденова П.С. Аналитикалық және физколлоидтық химия. Алматы, 2014г. 3. Утелбаева, А.Б. Органикалық заттар технологиясының теориялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Утелбаева, Б.Т. Утелбаев, М.Н. Ермаханов.- Алматы: ССК, 2019.- 80 б. 4. Утелбаева, А.Б. Элементтер химиясы [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Утелбаева.- Алматы: ССК, 2019.- 100 б. 5. Ахатова, З.С. Аналитическая химия [Текст]: учеб. пособие для студ. агроном., технологии и биоресурсов, вет. и агроинженерных спец. ун-тов / З.С. Ахатова, П.С. Маденова; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2019.- 165 с. 6. Битемирова, А.Е. Органикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / А.Е. Битемирова.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 224 б. 7. Керімбаева, К.З. Бейорганикалық химия [Мәтін]: 2-бөлім: оқу құралы / К.З. Керімбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; М.Әуезов атын. Оңтүстік Қазақстан мем. ун-ті.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 154 8. Основы аналитической химии [Текст]: в 2-х т. Т.1.: учебник для вузов / Т.А.Большова, Г.Д.Брыкина, А.В.Гармаш [и др.]; под ред. Ю.А.Золотова.- 6-е изд., перераб. и доп.- М.: Академия, 2014.- 400 с. Дополнительная: 1. Иванов, В.Г. Неорганическая химия: краткий курс [Текст] / В.Г. Иванов, О.Н. Гева.- М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018.- 256 с. 2. Сулы ерітінділердегі бетті-активтік заттар және полимерлер [Мәтін]: оқулық / К.Хломберг, Б.Йенссон, Б.Кронберг, Б.Линдман; ауд. Ә.Қоқанбаев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 2-бас.- Алматы: ҚР Жоғарғы оқу орындарының қауымдастығы, 2017.- 444 б. 3. Маденова, П.С. Аналитикалық, физикалық және коллоидтық химия [Мәтін]: оқу құралы / П.С.

	Маденова.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 380 б. 4. Шекеева, К.Қ. Аналитикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / К.Қ. Шекеева.- Алматы: Эверо, 2015.- 316 б. 5. Ахатова, З.С. Общая и неорганическая химия [Текст]: учеб. пособие / З.С. Ахатова; КазНАУ; Фак. «Агробиология и фитосанитария».- Алматы: Айтұмар, 2015.- 240 с.
--	--

3 КУРС

Цикл	Код	Дисциплины	Академ. кредиты
5 семестр – 32 академических кредитов			
Компонент по выбору – 21 кр.			
БД	ORPP 3213	Оборудование производства продовольственных продуктов	6
	МАРРZh 3214	Машины и аппараты по переработке продукции животноводства	
БД	PB 3215	Пищевая биотехнология	5
	ОВР 3216	Основы биотехнологических производств	
БД	ТРРFSN 3217	Технология продуктов питания функционального и специального назначения	5
	ТОР 3218	Технология общественного питания	
ПД	ТКР 3228	Технология консервированных продуктов	5
	ТРДР 3228	Технология производства детского питания	
Вузовский компонент – 11 кр.			
БД	ТОТР 3212	Теоретические основы товароведения и экспертизы	5
ПД	ТММР 3301	Технология молока и молочных продуктов	6
6 семестр – 28 академических кредитов			
Вузовский компонент – 11 кр.			
ПД	ТМРР 3302	Технология мясных и рыбных продуктов	6
ПД	РР 3312	Производственная практика 2	5
Компонент по выбору – 17 кр.			
БД	АЕ 3206	Аграрная экономика	6
	ОА 3207	Организация агробизнеса	
БД	ТР 3219	Технология пищекокцентратов	6
	ТРZh 3220	Технология пищевых жиров	
БД	САРР 3221	Сенсорный анализ продовольственных продуктов	5
	SVFPP 3222	Способы выявления фальсификации продовольственных продуктов	

Код и название дисциплины (рус, англ)	ORPP 3213 Оборудование производства продовольственных продуктов Production equipment food product
ППС дисциплины	Тэжен К., Жалелов Д.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Процессы и аппараты пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Проектирование предприятий молочной промышленности / Проектирование предприятий мясной отрасли, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Знакомства технологическими процессами и оборудованием мяса
Содержание дисциплины	Основные элементы машин. Производительность и мощность машин. Мясорубочные и рыбоперерабатывающие машины режущее

	оборудование. Сортировочное и сортировочное оборудование. Компрессионное оборудование. Смесительное оборудование. Дозирующее оборудование. Тепловые аппараты. Основные конструктивные элементы тепловых аппаратов.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать решение механических свойств по механическим моделям - умеет понимать и предвидеть синтез слияния заданной структуры на основе анализа механической модели целостного продукта; - понимать технологические схемы в пищевом производстве; - применять технологические процессы и исследовательские работы в промышленности; - быть компетентным в конце изучения дисциплины студенты должны знать учебно-практическую методику
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Текст]: учеб. пособие / С.А. Бредихин.- СПб.: Лань, 2015.- 416 с. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 2. Баубеков, С.Д. Тамақ және сауда жабдықтарын жөндеудің алдын алу әдістері [Мәтін]: 118000-"Тамақ және ет өнеркәсібінің өндіріс жабдықтары" маман. бойынша оқу құралы / С.Д. Баубеков, К.С. Таукебаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 244 б. 3. Тамақ өндірісінің машиналары мен аппараттары [Мәтін]: 1-том. Механикалық және гидромеханикалық жабдықтар: оқулық / Қ.Күзембаев, Е.Медведков, Т.Құлажанов, Г.Күзембаева.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 302 б. 4. Тамақ өндірісінің машиналары мен аппараттары [Мәтін]: 2-том. Механикалық және гидромеханикалық жабдықтар: оқулық / Қ.Күзембаев, Е.Медведков, Т.Құлажанов, Г.Күзембаева.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 387 б. 5. Тамақ өндірісінің машиналары мен аппараттары [Мәтін]: 2-том. Механикалық және гидромеханикалық жабдықтар: оқулық / Қ.Күзембаев, Е.Медведков, Т.Құлажанов, Г.Күзембаева.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 387 б. Дополнительная: 6. Имашева, А.Ш. Технологические машины и оборудование в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / А.Ш. Имашева; КазНАУ.- Алматы: Қазақ ун-ті, 2013.- 126 с. 7. Процессы и аппараты пищевой технологии [Текст]:

	учеб. пособие / С.А.Бредихин, А.С.Бредихин, Ю.В.Космодемьянский, А.О.Якушев; под ред. С.А.Бредихина.- СПб.: Лань, 2014.- 544 с
--	--

Код и название дисциплины (рус, англ)	МАРРZh 3221 Машины и аппараты по переработке продукции животноводства Machines and apparatuses for processing animal products
ППС дисциплины	Тәжен К., Жалелов Д.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Процессы и аппараты пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Проектирование предприятий молочной промышленности / Проектирование предприятий мясной отрасли, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины является подготовка специалистов с широким инженерным кругозором, понимающих научные принципы технологического оформления процессов, умеющих оценить основные технико-экономические характеристики оборудования и выбрать оптимальные, выявить резервы повышения интенсивности и экономичности процессов, снижения расходных норм и себестоимости продукции, владеющих методами научных исследований для повышения эффективности производства.
Содержание дисциплины	Подготовка специалистов с широким инженерным видением, понимающих научные принципы технологического проектирования процессов, умеющих оценивать и оптимально выбирать основные технико-экономические характеристики оборудования, определять резервы повышения интенсивности и экономичности процессов, обладающих методами научных исследований для повышения эффективности производства.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать должен быть подготовлен к инженерной деятельности на хранилищах, в проектных, научных и монтажных организациях, в первую очередь агропромышленного комплекса, быть способным к принятию самостоятельных инженерных решений и готовым нести за них ответственность. - понимать должен овладеть знаниями о конструкциях и принципе действия оборудования, используемого при хранении сельскохозяйственной продукции, о методах его технологического расчета, об основах его проектирования. - применять рационально использовать продукцию животноводства, правильно организовать ее хранение, выбирая при этом наиболее экономически режимы и способы

	- быть компетентным получение теоретических знаний, режимов работы и области применения оборудования, используемого при хранении сельскохозяйственной продукции.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Машины и оборудование в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / Ю.А.Мирзоянц, Р.Ф.Филонов, Н.А.Среда [и др.]; под ред. Ю.А.Мирзоянца.- М.: ИНФРА-М, 2018.- 439 с. 2. Механизация и технология животноводства [Текст]: учеб. / В.В.Кирсанов, Д.Н.Мурусидзе, В.Ф.Некрашевич [и др.].- М.: ИНФРА-М, 2018.- 585 с. 3. Мал шаруашылығындағы технологиялық желілерді жобалау [Мәтін]: оқу құралы / Ш.Н.Нұртаев, А.И.Бекенов, А.С.Ушкempiрова, Т.М.Оспанов; ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2019.- 82 б. 4. Зинина, О.В. Инновационные технологии переработки сырья животного происхождения [Текст]: учеб. пособие / О.В. Зинина, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 104 с 5. Проектирование технологических линий в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / Ш.Н.Нуртаев, А.И.Бекенов, А.С.Ушкempiрова, Т.М.Оспанов; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2019.- 80 с. 6. Развитие технологий функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения [Текст]: учеб. пособие / Т.И.Бурцева, М.Б.Ребезов, Б.К.Асенова, С.В.Стадникова.- Алматы: ССК, 2019.- 240 с. 7. Ресурсосберегающие технологии производства говядины и баранины [Текст]: учебник / А.У.Рамазанов, Б.Т.Кулатаев, К.Н.Баязитова [и др.]; МОН РК; Северо-Казахст. ГУ им. М.Козыбаева.- Петропавловск: СКГУ им. М.Козыбаева, 2019.- 267 с. 8. Алимарданова, М.К. Проектирование предприятий молочной промышленности [Текст]: учеб. пособие / М.К. Алимарданова; МОН РК.- Алматы: Альманах, 2018.- 315 с. Дополнительная: 9. Тамақ өндірісінің машиналары мен аппараттары [Мәтін]: 2-том. Механикалық және гидромеханикалық жабдықтар: оқулық / Қ.Күзембаев, Е.Медведков, Т.Құлажанов, Г.Күзембаева.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 387 б. 10. Тамақ өндірісінің машиналары мен аппараттары [Мәтін]: 3-том. Жылу және масса алмасу жабдықтары: оқулық / Қ.Күзембаев, Е.Медведков, Т.Құлажанов, Г.Күзембаева.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 312 б. 11. Технология содержания мясного скота и производства говядины [Текст]: учеб. пособие /

	А.Баймуканов, Х.А.Амерханов, Ю.А.Юлдашбаев [и др.]; под науч. ред. Д.А.Баймуканова; НАН РК; Южно-Каз. гос. ун-т им. М.Ауэзова.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с.
--	--

Код и название дисциплины (рус, англ)	РВ 3215 Пищевая биотехнология Food biotechnology
ППС дисциплины	Кожабергенев А.Т., Валиева Г.А.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Микробиология/Неорганическая и органическая химия
Постреквизиты дисциплины	Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности
Цель изучения дисциплины	Помощь в получении новых продуктов и применении методов, применяя в промышленности различные микроорганизмы, природные дрожжи в биохимических процессах. Контроль качества пищевых продуктов лабораторными методами. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, а также умение различать отсутствие различных добавок в пищевых продуктах.
Содержание дисциплины	Дисциплина сформирует знания о традиционных биотехнологических процессах, применяемых в технологиях пищевых продуктов, их роли в формировании потребительских свойств продовольственных товаров, о современных достижениях пищевой биотехнологии и основных направлениях ее развития; знания о биотехнологических процессах, способностей для оценки последствий профессиональной деятельности, для решения практических вопросов в области пищевой промышленности.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: анализ: новейших достижений в области биотехнологии в пищевой промышленности; биотехнологических основ методов получения продуктов, полезных для жизни человека; устойчивых критериев и сохранения запасов в биофармацевтической отрасли с использованием традиционных биотехнологических процессов, пищевых производств; - понимать: Проведение теоретических исследований, использование экспериментальных результатов в области биотехнологии в пищевой промышленности, совершенствование и характеристика биотехнологических объектов, использование различных технологических процессов производства продуктов питания в пищевой отрасли, оценка эффективности технологического производства и их совершенствование. Взаимный выбор технических средств, эффективная схема обязательной пищевой продукции; оценка

	эффективности технологического производства и их совершенствование. - применять: технология производства молочных продуктов в продуктах, производимых с помощью микроорганизмов, в том числе молочных продуктов, пива, хлеба, алкогольной продукции; создание коллекций микроорганизмов и биотехнологических производств для производства дрожжей, пищевых белков, аминокислот, ферментов, биоконсервантов. - быть компетентным: Обладать высоким стимулом при выполнении профессиональной деятельности, обладать высоким потенциалом для освоения своей будущей профессии; повышать профессиональную компетентность и мастерство, получить новые знания в области техники и технологий.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Абилдаева, Р.А. Тағам биотехнологиясына кіріспе [Мәтін]: пәні бойынша практикалық сабақтарға арналған практикум / Р.А. Абилдаева, Ш.Б. Тасыбаева, А.А. Абубакирова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 116 б. 2. Ж.Т.Лесова, Х.Х.Макажанова, С.А.Надинова. Тағам және биотехнологиялық өндірістерінің микробиологиялық негіздері. Алматы 2013. 265 бет 3. Каташева А.Ч. Тұрысбекова Ә.Е. Микроорганизмдер биотехнологиясы. Алматы 2015, 46 бет. 4. Абимульдина, С.Т. Использование биотехнологических подходов при создании продуктов на мясной и молочной основе [Текст]: моногр. / С.Т. Абимульдина.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 240 с. 5. Серикбаева, А.Д. Биотехнология в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Д. Серикбаева, Г.Т. Туменова.- Алматы: Эверо, 2016.- 208 с.: 1, 45 МБ. Дополнительная: 6. Каташева А.Ч. Тұрысбекова Ә.Е. Микроорганизмдер биотехнологиясы.Алматы 2015, 46 бет. 7. Аубакиров Х.Ә., Сұлтанов А.А., Сүлеймен Е.М., Тлепов А.Ә. Ауыл шаруашылық биотехнологиясы. Алматы 2013. 490 бет. 8. Темербаева, М.В. Биотехнология в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с. 9. Xiao, L. Biology of food borne parasites [Текст] / L. Xiao, U. Ryan, Y. Feng.- Boca Raton; London; New York: Taylor & Francis Group, 2015.- 507 p.- (Food microbiology series). 10. Microbial food safety and preservation techniques [Текст] / edited by V.R.Rai, J.A.Bai.- Boca Raton; London; New York: Taylor & Francis Group, 2015.- 524 p.
Код и название дисциплины (рус, англ)	ОВР 3216 Основы биотехнологических производств Fundamentals of biotechnological production

ППС дисциплины	Қожабергенов А.Т., Валиева Г.А.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207 Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Микробиология/Неорганическая и органическая химия
Постреквизиты дисциплины	Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности
Цель изучения дисциплины	Изучение современных физико-химических методов анализа биологических объектов и продуктов, полученных в биотехнологических процессах; развитие навыков независимой научно-исследовательской деятельности. В процессе изучения дисциплины используются традиционные и активные технологии обучения, лабораторная профессиональная ориентация.
Содержание дисциплины	Изучение современных физико-химических методов анализа биологических объектов и продуктов, полученных в биотехнологических процессах; развитие навыков независимой научно-исследовательской деятельности. В процессе изучения дисциплины используются традиционные и активные технологии обучения, лабораторная профессиональная ориентация.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать разработка физико-химических методов обработки биологических объектов и продуктов в биотехнологических процессах; - понимать навыки формирования, организации и проведения научно-исследовательской деятельности, самостоятельной научной темы; - применять современными методами микробиологических и биотехнологических исследований, методами биотехнологии производств для получения конечных продуктов. - быть компетентными овладеть основными понятиями, методами в области биотехнологии, использовать результаты своей профессиональной деятельности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Сокова, О.Т. Биотехнология нысандары [Мәтін]: оқу құралы / О.Т. Сокова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: New book, 2020.- 316 б. 2. Сыман, Қ.Ж. Биотехнология нысандары [Мәтін]: оқу құралы / Қ.Ж. Сыман; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; АТУ.- Алматы: Альманах, 2018.- 112 б. 3. Сыман, Қ.Ж. Биотехнология нысандары пәнінен дәрістер жиынтығы [Мәтін] / Қ.Ж. Сыман; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; АТУ.- Алматы: Альманах, 2018.- 164 б. 4. Сыман, К.Ж. Объекты биотехнологии [Текст]: учеб.

	пособие / К.Ж. Сыман, Г.К. Жайлибаева; МОН РК.- Алматы: Альманах, 2018.- 114 с. 5. Жатқанбаев, Ж.Ж. Биотехнология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.Ж. Жатқанбаев.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 396 б. 6. Турпанова, Р.М. Объекты биотехнологии [Текст]: учеб.-метод. пособие для студ. спец. биотехнология / Р.М. Турпанова, Г.К. Жайлибаева; МОН РК; АТУ.- Алматы: Альманах, 2018.- 300 с. 7. Темербаева, М.В. Биотехнология в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с. 8. Абубакирова, А.А. Биотехнологиялық өндірістің қалдықсыз технологиясын құру [Мәтін]: практикум / А.А. Абубакирова, Ш.Б. Тасыбаева, А.А. Оспанова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 124 б. Дополнительная: 9. Касенова, Г.Т. Микроорганизмдер биотехнологиясы пәні бойынша "Биотехнология" мамандығының студенттеріне арналған [Мәтін]: оқу құралы / Г.Т. Касенова; ҚазҰАУ.- 2-бас., стереотип.- Алматы: Нур-Принт, 2014.- 42 б. 10. Абимульдина, С.Т. Использование биотехнологических подходов при создании продуктов на мясной и молочной основе [Текст]: моногр. / С.Т. Абимульдина.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 240 с.
--	--

Код и название дисциплины (рус, англ)	TPPFSN 3217 Технология продуктов питания функционального и специального назначения Technology of products of a feed of functional and special purpose
ППС дисциплины	Жамурова В.С., Муратбекова Қ.М., Әметова М.М.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Основы науки о питании/ Методы проведения эксперимента
Постреквизиты дисциплины	Технохимический контроль и управление качеством молока и молочной промышленности */ Технохимический контроль и управление качеством мясной и рыбной промышленности **, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Изучение принципов разработки функциональных продуктов, основных функциональных ингредиентов и их физиологического действия и направлений развития технологии функциональных мясных продуктов.
Содержание дисциплины	Изучение принципов разработки функциональных продуктов, основных функциональных ингредиентов и их физиологического действия и направлений развития технологии функциональных мясных продуктов. Изучает классификацию и краткую характеристику

	основных категорий функционального питания. Комбинированные биологически активные пищевые добавки, пробиотики и продукты функционального питания. Изучение принципов разработки функциональных продуктов, основных функциональных ингредиентов и их физиологического действия и направлений развития технологии функциональных мясных продуктов.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать общая классификация пищевых продуктов, характеристика основных функциональных ингредиентов и принципы создания функциональных продуктов питания. Технология функциональных продуктов. Технология низкокалорийных продуктов с пищевыми волокнами. Технология функциональных продуктов, обогащенных витаминами, минеральными веществами, полиненасыщенными жирными кислотами. Технология диетического и лечебно-профилактического продуктов питания. - понимать влияние концентрации пищевых волокон на органолептические характеристики готовых изделий, установить влияние концентрации витамина С на органолептические характеристики готовых изделий, - применять продукт функциональной направленности без искажения традиционных органолептических характеристик, овладеть навыками расчета жирнокислотного состава различных белково-жировых эмульсий - быть компетентным в области использования натурального сырья и вторичных продуктов переработки растительного сырья как источника пищевых волокон в технологии мясопродуктов
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Алимарданов, М.К. Технология продуктов специального назначения [Текст]: учебник / М.К. Алимарданов.- Алматы: Альманах, 2019.- 216 с. 2. Развитие технологий функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения [Текст]: учеб. пособие / Т.И.Бурцева, М.Б.Ребезов, Б.К.Асенова, С.В.Стадникова.- Алматы: ССК, 2019.- 240 с. 3. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 4. Meghwal, M. Food technology [Текст]: Applied research and production techniques / M. Meghwal, M.R. Goyal, M.J. Kaneria.- New Jersey: Apple Academic Press, 2018.- 370 p 5. Alimardanova, M.K. Theory of food technology [Текст]: textbook / M.K. Alimardanova, V.L. Petchenko, N. Zhhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017.- 245 p.

	Дополнительная: 6. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев.- М.: Дашков и К*, 2014.- 520 с. 7. Meghwal, M. Food technology [Текст]: Applied research and production techniques / M. Meghwal, M.R. Goyal, M.J. Kaneria.- New Jersey: Apple Academic Press, 2018.- 370 p. 8. Кадим, И.Т. Лабораторный анализ качества пищевых продуктов [Текст]: лабораторное руководство / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015.- 96 с. 9. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] / З.П. Матюхина.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2013.- 334с.
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	TOP 3218 Технология общественного питания Catering technology
ППС дисциплины	Муратбекова Қ.М., Әметова М.М.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Химия, Процессы и аппараты пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Технологические требования к приготовлению и правила подачи: холодных блюд и закусок; горячих закусок; бутербродов; салатов и винегретов; закусок из овощей и грибов; закусок из рыбы и нерыбного водного сырья; сладких блюд; свежих и быстрозамороженных плодов и ягод; компотов, желе, муссы, самбуки; кремов и взбитых сливок, мороженых; горячих блюд.
Содержание дисциплины	Изучить технологические требования к подготовке полуфабрикатов для супов. Основные технологические приёмы приготовления горячих супов на бульонах и отварах. Технологические требования к приготовлению и правила подачи, холодных блюд и закусок, горячих закусок, бутербродов, салатов и винегретов; закусок из овощей и грибов, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, сладких блюд, свежих и быстрозамороженных плодов и ягод, компотов, желе, муссы, самбуки, кремов и взбитых сливок, мороженых, горячих блюд.
Компетенция дисциплины	После освоения модуля студент должен: - знать: технологию продуктов общественного питания; классификацию, ассортименты требования к качеству продуктов общественного питания - понимать: планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; - применять: технологическим процессом производства

	продуктов общественного питания и упаковки охлажденной продукции; факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции; санитарными требованиями к производству – быть компетентным: условия и сроки хранения; оценивать качество выполняемых работ; оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Основы лечебно-профилактического питания [Текст]: учеб. пособие / И.В.Миронова, З.А.Галиева, М.Б.Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с. 2. Исабаева, Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы [Мәтін]: оқулық / Г.М. Исабаева.- Алматы: ССК, 2018.- 412 б. 3. Сарлыбаева, Л.М. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын жобалау [Мәтін]: оқу құралы / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 272 б. 4. Балалар тамақтану өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқулық / М.К.Алимарданова, Н.Е.Зарицкая, Г.К.Кузембаева, Б.Ш.Джетписбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2017.- 276 б. Дополнительная: 5. Күзембаев Қ. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиялары: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: ССК, 2018.- 352 б. 6. Сарлыбаева Л.М. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын жобалау: оқу құралы / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 272 б. 7. Исабаева Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы: оқулық / Г.М. Исабаева.- Алматы: ССК, 2018.- 412 б. 8. Основы лечебно-профилактического питания: учеб. пособие / И.В. Миронова, З.А. Галиева, М.Б. Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с. 9. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой.- М.: Дашков и К*, 2014.- 415 с.

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	ТКР 3228 Технология консервированных продуктов Canned food technology
ППС дисциплины	Кожабергенов А.Т., Сакиева З.Ж.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии

	Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Формировании и усвоении студентами знаний о разработке новых эффективных методов переработки с\х сырья продукции и производстве консервированных продуктов высокого качества, которое связано с необходимостью глубокого изучения проблем сохранения качества сырья и готовой продукции.
Содержание дисциплины	Изучает технологию консервированных продуктов из растительного сырья: овощных консервов, овощных соков, овощных обеденных консервов, фруктовых консервов, детских и диетических плодоовощных консервов, консервированных полуфабрикатов. Технология консервированных продуктов из сырья животного происхождения: мясных, рыбных, молочных консервов. Биологически активные добавки в производстве мясных, рыбных, молочных консервов. Изготовление консервов лечебно-профилактического направления.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: Знать: теоретические и практические основы теплового консервирования. Уметь: обосновать рациональные условия теплового консервирования, обеспечивающих снижение жесткости режимов стерилизации консервов. Владеть: методами контроля качества консервов на основе комбинированного растительного и животного сырья.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Флауменбаум Б.Л. и др. Основы консервирования пищевых продуктов. – М.: Агро, 2016. – 494 с. 2. Гореньков Э.С. и др. Технология консервирования. – М.: Агро, 2017. – 351 с. 3. Фан-Юнг А. и др. Технология плодов, овощей, мяса, рыбы. М.: Агро, 2018. – 494 с. Дополнительная: 4. Шепелев А.Ф. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных продуктов. – Учебное пособие. – Р-на-Дону: Изд.центр «МарТ», 2011.– 680 с. 5. И. Назаров А. И., Фан-Юнг А. Ф. Технология плодоовощных консервов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2011. — 240 с. 6. Флауменбаум Б.Л. и др. Основы консервирования пищевых продуктов. – М.: Агро, 2016. – 494 с.

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	TPDP 3228 Технология производства детского питания Technology of production of baby food
ППС дисциплины	Кожабергенов А.Т., Сакиева З.Ж.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических	5

кредитов	
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Цель освоения дисциплины «Технология продуктов детского питания» - приобретение студентами теоретических знаний, формирование навыков и умений в области: - организации и координации процессов основного производства организации питания, в области технологии приготовления продуктов детского питания; - контроля и оценки эффективности процессов основного производства организации питания; политики государственной политики в направлении повышения уровня здорового питания детей.
Содержание дисциплины	Историю становления и развития молочной отрасли производства детского питания; медико-биологические аспекты детского питания; классификацию молочных продуктов для детского питания; общие технологические операции производства молочных продуктов для детского питания; особенности технологии отдельных видов сухих и жидких молочных продуктов детского питания; частную технологию адаптированных молочных смесей; продуктов для беременных и кормящих женщин; продуктов для детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста, подростков и студентов; продуктов для детей с разными патологиями.
Компетенция дисциплины	После освоения модуля студент должен: Знать: учебный материал в области теории детского питания и основных компонентов пищи и их роли в питании ребенка, с целью соблюдения критерий безопасности пищевого сырья. Уметь: дать характеристику биологической, пищевой ценности и калорийности пищевых продуктов. Владеть: анализом научно-теоретической литературы по вопросам изучения системы классификации и ассортимента продуктов детского питания.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Рязанова, О. А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: Учебное пособие/ О.А. Рязанова, М.А. Николаева - М.: Юр. Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 224 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/526414 2. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.М. Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167 .— ЭБС «IPRbooks»

	3. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки, 2017.— 168 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/35802.html .— ЭБС «IPRbooks» 4. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента/ Другов Ю.С., - 2-е изд., (эл.) - М.:БИНОМ. ЛЗ, 2015. - 443 с.: ISBN 978-5-9963-2637-2 - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/544431 Дополнительная: 5. Манеева, Э. Ш. Технохимический контроль продуктов специального назначения. Часть 1. Продукты детского питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. Лабораторный практикум/ Э.Ш. Манеева, Т.М. Крахмалева— Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 152 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/30089 .— ЭБС «IPRbooks» Флауменбаум Б.Л. и др. Основы консервирования пищевых продуктов. – М.: Агро, 2016. – 494 с.
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	TOTE 3212 Теоретические основы товароведения и экспертизы Theoretical foundations of commodity science and examination
ППС дисциплины	Қозықан С., Молдалимова Г.К.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Химия, Физика, математика
Постреквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии
Цель изучения дисциплины	Ассортимент продуктов питания, классификация, качество и питательных свойства, производство и особенность хранения и формирования в оценке качества пищевых продуктов, направленных на профессионалах с глубоким логическим мышлением и практическими навыками.
Содержание дисциплины	Изучение общей информации о пищевых концентратах. Правильная оценка качества пищевого сырья и готовых пищевых концентратов, изучение особенностей пищевых концентратов и сферы применения и транспортировки пищевых концентратов. Основы сушки пищевых продуктов. Производство пищевых полуфабрикатов. Сухие продукты детского и диетического питания. Вещества, улучшающие вкус концентратов. Полное владение сырьем для производства пищевых концентратов.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать основные направления проблем развития и

	формирования продовольственного рынка; предмет продуктов питания, проблемы, функции и методы; химический состав пищевых продуктов и их пищевая ценность; классификация пищевых продуктов и их ассортимент; условия и условия хранения, транспортировки и распределения различных групп продуктов питания; - понимать факторы, характеризующие качество пищевых продуктов и их показатели; требования нормативно-технических документов по продуктам питания; порядок приема пищевых продуктов; виды недоедания в пищевых продуктах и их причины; основы производства и переработки отдельных групп пищевых продуктов; методы оценки состава и свойств пищевых продуктов, показатели качества; методы экспертной оценки качества пищевых продуктов. - применять использование специальной и периодической литературы; оценка качества пищевых продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов; анализ и выводы о качестве пищевых продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов; типы неисправностей в пищевых продуктах и причины возникновения и меры профилактики или превентивные меры; изготовление приема по качеству и количеству пищевых продуктов. - быть компетентным признание документов для прикрепления; необходимо обеспечить условия транспортировки, продажи, хранения пищевых продуктов.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б. 2. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б. 3. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум [Мәтін]: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б. 4. Хамитова, Б.М. Азық-түлік өнімдерінің тауарларын тану [Мәтін]: оқу құралы / Б.М. Хамитова, Ш.Б. Тасыбаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 164 б. 5. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник / Г.Г. Дубцов.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 334с. 6. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: Рабочая тетрадь: Учебное пособие / Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева.- 6-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 96 с. Дополнительная:

	7. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: практикум: учеб. пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская.- СПб.: Лань, 2014.- 240 с. 8. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учеб. / Г.Г. Дубцов.- 2-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 336 с. 9. Косолапова, Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов [Текст]: учеб. пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, И.О. Рыжова.- 2-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2012.- 64 с. 10. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с.
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	ТММР 3301 Технология молока и молочных продуктов Technology of milk and dairy products
ППС дисциплины	Козыкан С., Эметова М.М.
Цикл дисциплины	ПД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Проектирование предприятий молочной промышленности / Проектирование предприятий мясной отрасли, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Обучить студентов основным пищевым группам, ассортиментам, технологическим производствам, график выполнения операции, обучить технологическим особенностям с теоритической и практической стороны.
Содержание дисциплины	Изучает технологию молока и молочных продуктов как научная дисциплина базируется на глубоком знании химических дисциплин, особенно органической, коллоидной, физической и биологической химии, физики и химии молока, микробиологии, процессов и аппаратов молочной промышленности.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: - знать санитарно-гигиеническое лечение основного и дополнительного сырья для производства высококачественных молочных продуктов; технологические особенности производства разнообразных национальных молочных продуктов, сохраняющие основные свойства различного животного молока; - понимать классификация и ассортименты молочных продуктов; изучение технологических методов производства разных молочных продуктов на практике и график выполнения операции. - применять изучение технологических особенностей высококачественных молочных продуктов в производстве новых видов; изучение рецептур разных молочных продуктов.

	- быть компетентным использование специальных и периодических изданий; показатели -качества молока для производства национальных молочных продуктов; технология производства различных видов молочных продуктов.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Нурсеитова, З.Т. Сүт консервілерінің технологиясы пәнінен зертханалық жұмыстарды орындауға арналған [Мәтін]: әдістемелік нұсқаулар / З.Т. Нурсеитова, К.А. Уразбаева, А.К. Джанмулдаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 85 б. 2. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 3. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Текст]: учеб. пособие / С.А. Бредихин.- СПб.: Лань, 2015.- 416 с. 4. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с 5. Диханбаева, Ф.Т. Сүт қышқылды өнімдер технологиясы [Текст]: оқу құралы / Ф.Т. Диханбаева.- Алматы: Эверо, 2014.- 164 б. 6. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014.- 410 с. 7. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с. 8. Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева.- СПб.: Лань, 2012.- 384 с. Дополнительная: 1. Баракбаев, Б. Сүт және сүт тағамдары [Мәтін]: оқу құралы / Б. Баракбаев.- Алматы: Эверо, 2017.- 188 б. 2. Технология цельномолочных и пробиотических продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.Г.Канарейкина, М.Б.Ребезов, Л.А.Ибатуллина, А.Н.Нургазезова.- Алматы: ССК, 2019.- 128 с. 1. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с.

Код и название дисциплины (рус, англ)	TMRP 3302 Технология мясных и рыбных продуктов Technology of meat and fish products
---------------------------------------	--

ППС дисциплины	Каимбаева Л.А., Алмаганбетова А.Т.
Цикл дисциплины	КП/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	6
Пререквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Проектирование предприятий молочной промышленности / Проектирование предприятий мясной отрасли, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Цель изучения дисциплины студент должен знать: основы технологии переработки мяса и мясопродуктов, мясопродуктов на мясных предприятиях.
Содержание дисциплины	Изучение мясных и нерыбных водных организмов как сырье для производства продуктов питания, их физико-химические и биохимические свойства, поведение при различных приемах обработки, включая биотехнологические, а также производство рыбных продуктов различных групп. Хранение рыбного сырья и водных нерыбных организмов. Переработка отходов рыбоперерабатывающего и рыбоконсервного производства. Экспертиза рыбных продуктов.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: общие технологические процессы, отдельных видов мясных и рыбных продуктов и изменение их состава и свойств при обработке и хранении. - понимать: Определение пищевой ценности мяса и рыбных продуктов, Определение общего химического состава мяса и рыбных продуктов (влаги, жира, золы, белка) - применять: основные направления развития производства и потребления продуктов в соответствии с условиями рыночной экономики и оценка качества продуктов - быть компетентным в области технологии мяса и рыбных продуктов и подготовке к активному их применению на практике при решении вопросов совершенствования существующей технологии и разработки новых технологических процессов, обеспечивающих рациональное использование сырьевых ресурсов, повышения выпуска и качества продукции.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1.Әсенова, Б.Қ. Ет және ет өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Б.Қ. Әсенова, С.Қ. Қасымов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: ССК, 2019.- 192 б. 2.Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла качество и безопасность [Текст]: учебник / О.А. Рязанова, В.М.

	Дацун, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М.Позняковского.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2016.- 572 с. 3.Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өндіру технологиясы [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2014.- 223 б. Дополнительная: 1.Баубеков, С.Д. Рыбоводство [Текст]: учебник / С.Д. Баубеков, К.Ж. Сейтбаев.- Алматы: Эверо, 2014.- 348 с.
--	---

Код и название дисциплины	АЕ 3206 Аграрная экономика Agrarian economy
ППС дисциплины	Нургожаев А.С., Куралбаева Р.
Цикл дисциплины	БД /КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	6
Пререквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Проектирование предприятий молочной промышленности / Проектирование предприятий мясной отрасли, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Изучение основных теорий, концепции и ключевых проблем современной аграрной экономики, формирование у студентов знаний о роли и значении аграрного сектора в обеспечении роста экономических процессов и явлений, происходящих в аграрном секторе.
Содержание дисциплины	Агропромышленный комплекс. Рынок в АПК. Рыночный механизм хозяйствования. Земельные ресурсы аграрного производства и пути повышения эффективности их использования. Основной и оборотный капитал аграрного производства. Интенсификация и НТП в сельском хозяйстве. Валовая и товарная продукция сельского хозяйства, формы ее реализации. Размещение, специализация, кооперация, концентрация, интеграция в АПК. Издержки производства и себестоимость продукции. Ценообразование и системы цен. Экономическая эффективность аграрного производства. Экономика отраслей растениеводства. Экономика отраслей животноводства.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: - знать особенности аграрного производства, направления эффективного использования ресурсов в АПК; - понимать механизм эффективной хозяйственной деятельности в АПК; - применять методы экономического анализа производства продукции в АПК; - быть компетентным в вопросах экономики и управления АПК в условиях рынка.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная литература: 1.Тәжібаева Ж.О. Агроөнеркәсіптік кешеннің экономикасы: практикум / Ж.О. Тәжібаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 144

	6. 2. Экономика и организация сельскохозяйственной кооперации: учеб. пособие / под общ. ред. Т.И.Есполова, У.К.Керимовой, Г.Р.Мадиева [и др.]; МСХ РК; НАО "КазНАУ"; НИИ агробизнеса и консалтинга.- Алматы: Ғылым ордасы, 2017.- 344 с. 3. Әлинов М.Ш. Жасыл экономика негіздері: оқу құралы / М.Ш. Әлинов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Бастау, 2016.- 352 б. 4. Кенже Л.С. Агробизнесің ұйымдастыру: оқу құралы / Л.С. Кенже, А.Д. Күнтубаева.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 168 б. 5. Үмбеталиев А.Д. Аграрлық сектордың экономикасы: оқу құралы / А.Д. Үмбеталиев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Шымкент ун-ті.- Шымкент: Әлем, 2014.- 196 б. Дополнительная литература: 6. Мемлекеттің экономикалық қауіпсіздігі: оқу құралы / Д.М. Турекулова, Б.Т. Бисенғалиев, Б.Қ. Жуманова, Н.А. Курманов.- Алматы: TechSmith, 2018.- 204 б. 7. Национальные стратегии модернизации: достижения и перспективы: материалы междунар. конф., посвящ. 25-летию Казахстанского ин-та стратегических исслед. при Президенте РК / под общ. ред. З.К.Шаукеновой; КИСИ при Президенте РК.- Астана: КИСИ при Президенте РК, 2018.- 420с. 8. Уркунчиев Е.М. Менеджмент: оқу құралы / Е.М. Уркунчиев, Б.Ж. Ахметов, И.Ш. Шоханов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Эверо, 2017.- 274 б.
--	--

Код и название дисциплины	ОА 3207 Организация агробизнеса Agribusiness organization
ППС дисциплины	Нургожаев А.С., Куралбаева Р.
Цикл дисциплины	БД /КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	6
Пререквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Проектирование предприятий молочной промышленности / Проектирование предприятий мясной отрасли, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	подготовка специалиста новой формации и удовлетворение потребностей республики в высококвалифицированных кадрах в области агробизнеса, обладающих современными системными знаниями и необходимыми компетенциями для активного участия в индустриально-инновационном развитии национальной экономики.
Содержание дисциплины	Получить у студентов необходимые знания по функционированию и экономике агропромышленного комплекса, освоение студентами важнейших направлений повышения конкурентоспособности агропромышленного комплекса, предоставление знаний в области формирования и реализации аграрной политики, что позволяет повысить эффективность агропромышленного комплекса и решить

	проблему импортозамещения.
Компетенция дисциплины	После освоения модуля студент должен: -знать теоретические и практические знания принципов управления в условиях трансформации и цифровизации сельскохозяйственной экономики и бизнеса; механизмов функционирования фирм и предприятий различных организационно-правовых форм, способов построения эффективной системы создания бизнеса для разработки аргументов и решения проблем в сфере агробизнеса; особенности ведущих школ экономической науки, резервы повышения эффективности организации, специфика сельскохозяйственного производства -уметь эффективно принимать решения при осуществлении предпринимательской деятельности в агробизнесе; составлять бизнес-планы и инвестиционные проекты; - применять практические навыки организации агробизнеса; объяснить фундаментальные проблемы функционирования рыночной экономики на микро-макро-и мегауровнях, механизм экономических законов и государственного регулирования экономики АПК использовать правовую базу, статистические, экономико-математические методы и методы маркетинговых исследований, современные технические средства и информационные технологии, методы делового общения в агропромышленном комплексе -быть компетентным в организации агробизнеса и оценке его эффективности. при оценке конкурентоспособности продукта, эффективности маркетинговой деятельности, влияния внутренних и внешних факторов на экономические показатели, рисков хозяйственной деятельности предприятия и возникновения трудовых конфликтов
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная литература: Куратко Д.Ф. Кәсіпкерлік: теория, процесс, практика / Д.Ф. Куратко; ауд. М.Қыстаубаева, Б.Сабденәлиев, М.Сейітжаппарұлы [ж.т.б.].- 10-бас.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2018.- 480 б.- Рухани жаңғыру 2. Griffin R.U. Management / P.Y. Griffin; translation by G.A Abdullina Zh.T. Abisheva, A.S. Ismagulova [et al.].- 12th Almaty: 3.National Translation Bureau, 2018. – 768. «Рухани жаңғыру».Griffin, R.U. Management / P.Y. Griffin; translation by G.A Abdullina, Zh.T. Abisheva, A.S. Ismagulova [et al.].- 12th Almaty: National Translation Bureau, 2018. – 768. «Рухани жаңғыру». 4. Кузнецов В.В. Экономика сельского хозяйства / В.В. Кузнецов – Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. – 352 с. 5. Буяров А.В., Третьякова Л.А. Экономика и организация сельскохозяйственного производства на предприятиях АПК.- Орел:Картуш, 2016.-308с. 6. Столярова О.А. Экономика отраслей АПК.- Пенза, ПГСХА, 2013.-233с. 7. Бусел И.П. Экономика сельского хозяйства: учебное пособие / И. П. Бусел, П. И. Малихтарович. – Минск:

	Республиканский институт профессионального образования, 2014. – 447 с. 8. Freddy Barnard, Jay Akridge, Frank Dooley and John Folts. Agribusiness management (5th edition), New York, 2016 – 480 pages 9. Cliff Rickets, Nolan Omri Rowlin. Introduction to Agribusiness. Delmar\Thompson Learning, 2017 – 523 pages. 10. Principals of Marketing. Philip Kotler, Gary Armstrong. 2019. Pages 137. ISBN 169586912 Дополнительная литература: 11. Запольский М.И. Экономика агропромышленного комплекса: пособие / М. И. Запольский; Академия управления при Президенте Республики Беларусь. – Минск: Академия управления при Президенте Республики Беларусь, 2014. – 175 с. 12. Principals of Marketing. Philip Kotler, Gary Armstrong. 2019. Pages 137. ISBN 169586912 13. Королёв Ю.Б. Управление в АПК / Ю.Б. Королёв, В.З. Мазлоев, А.В. Мефед и др. – М.: Колос, 2014. – 376 с. 14. Қазіргі бизнес-коммуникация. Business communication today. Куртланд Л. Бове, Джон В. Тилл. Издание. Нью Йорк. Астана 2019. ЭОЖ 658. Pages 137. ISBN 978-601-7943-46-2
--	--

Код и название дисциплины (рус, англ)	ТР 3219 Технология пищевого концентрата The technology of food concentrates
ППС дисциплины	Жамурова В.С., Муратбекова К.М.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	6
Пререквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Технология консервированных продуктов, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Правильно давать оценку качеству пищевого сырья и готовым пищевым концентратам;
Содержание дисциплины	Изучение общей информации о пищевых концентратах. Правильная оценка качества пищевого сырья и готовых пищевых концентратов, изучение особенностей пищевых концентратов и сферы применения и транспортировки пищевых концентратов. Основы сушки пищевых продуктов. Производство пищевых полуфабрикатов. Сухие продукты детского и диетического питания. Вещества, улучшающие вкус концентратов. Полное владение сырьем для производства пищевых концентратов.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: требования к качеству сырья пищевого концентратной промышленности; организацию и ведение технологических процессов на крупнозаводах и пищевого концентратных предприятиях; - понимать: методику приготовления пищевых концентратов.

	- применять: отличать и определять качественные пищевые концентраты, проводить сушку различными методами - быть компетентным в области переработки продукции в пищевые концентраты.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимульдина.- Алматы: Эверо, 2017.- 216 б. 2. Аманжолов, С.А. Тағам өнімдерін консервілеу технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / С.А. Аманжолов.- Алматы: Альманах, 2019.- 90 б. 3. Алимарданов, М.К. Технология продуктов специального назначения [Текст]: учебник / М.К. Алимарданов.- Алматы: Альманах, 2019.- 216 с. 4. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 5. Исабаева, Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы [Мәтін]: оқулық / Г.М. Исабаева.- Алматы: ССК, 2018.- 412 б. 6. Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 288 с. Дополнительная: 7. Баранов, Б.А. Методы контроля микроколичества пестицидов в продуктах питания и объектах окружающей среды [Текст]: учеб. пособие / Б.А. Баранов, А.Д. Серикбаева, Л.К. Бупебаева.- Алматы: Эпиграф, 2015.- 244 с. 8. Косолапова, Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов [Текст]: учеб. пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, И.О. Рыжова.- 2-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2013.- 64 с.

Код и название дисциплины (рус, англ)	TPZh 3220 Технология пищевых жиров Technology of edible fats
ППС дисциплины	Козыкан С., Сакиева З.Ж.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	6
Пререквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Технология консервированных продуктов, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Исследование технологию молочного жира, исследование технологию растительного жира, исследование

	кондитерских, кулинарных и маргариновых жиров
Содержание дисциплины	Изучить химический состав и классификацию жиров. Органолептические и физико-химические характеристики жиров. Процессы порчи пищевых жиров. Растительные масла. Характеристика масличного сырья. Технология получения растительных масел. Подготовительные процессы производства растительных масел. Основные процессы производства растительных масел. Рафинация жиров. Животные жиры. Жиры наземных животных. Химический состав и пищевая ценность животных жиров. Получение топленых животных жиров. Жиры морских животных и рыб. Маргарин. Производства маргарина. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Производства кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Майонез. Производства майонеза.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать методы подбора сырья, выбор ассортимента, выбор технологических схем производства; расчет сырья, расчет оборудования, расчет площадей, расчет численности рабочих. - понимать и различать виды жиров используемые в пищевой и кондитерской промышленности. - применять готовить технологических процессов в продуктах пищевого жира, создание, организация - быть компетентным изучение обязательных требований пищевых жиров и определения качества продукции на соответствие требованиям стандарта.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Хамитова, Б.М. Майлар технологиясы [Мәтін]: 050727-«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» маман. студ. арн. оқу құралы / Б.М. Хамитова.- Алматы: Эверо, 2015.- 139 б. 2. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Текст]: учеб. пособие / О.Б.Рудаков, Н.В.Королькова, К.К.Полянский [и др.]; под ред. О.Б.Рудакова.- СПб.: Лань, 2011.- 576 с. 3. Алимарданов, М.К. Технология продуктов специального назначения [Текст]: учебник / М.К. Алимарданов.- Алматы: Альманах, 2019.- 216 с. 4. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 5. Сарлыбаева, Л.М. Технология переработки пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 116 с. 6. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 2-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 260 б. Дополнительная: 7. Хамитова, Б.М. Майлар технологиясы [Мәтін]: 050727-«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» маман. студ. арн.

	оқу құралы / Б.М. Хамитова.- Алматы: Эверо, 2015.- 139 б. 8. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Текст]: учеб. пособие / О.Б.Рудаков, Н.В.Королькова, К.К.Полянский [и др.]; под ред. О.Б.Рудакова.- СПб.: Лань, 2011.- 576 с. 9. Хамитова, Б.М. Майлар технологиясы [Мәтін]: 050727-«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» маман. студ. арн. оқу құралы / Б.М. Хамитова.- Алматы: Эверо, 2015.- 139 б.
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	SAPP 3221 Сенсорный анализ продовольственных продуктов Sensory analysis of food products
ППС дисциплины	Алмаганбетова А.Т., Эметова М.М.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	6
Пререквизиты дисциплины	Модуль 2 Информационно-количественные методы исследований Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Тара и упаковка пищевых продуктов, Технология консервированных продуктов, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Обучение основным приемам и методикам сенсорного анализа
Содержание дисциплины	Изучение методологии и основным приемам научно обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров. Предоставление научных информации по организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров, показать место сенсорных признаков в системе показателей качества продуктов; рассмотреть номенклатуру органолептических показателей качества и понятийный аппарат, психофизиологические основы органолептики, основные принципы экспертной методологии и применение квалитрии для количественного измерения органолептических показателей качества товаров установить взаимосвязь между результатами органолептического и инструментального анализа.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: теоретические и практические основы органолептики; возможные источники погрешностей при органолептической оценке продуктов; научно доказанные методы сенсорного анализа; экспертная методика при дегустационном анализе; - понимать: теоретические и практические основы сенсорики; методы отбора проб для сенсорного анализа - применять: организация на современном уровне дегустационной экспертизы качества продукции, позволяющей дифференцировать продовольственные

	товары в соответствии с их качественным уровнем, с гарантией объективности и достоверности результатов; проведение тестирования экспертов-дегустаторов и аргументированное применение сенсорных методов для решения поставленных задач - быть компетентным: организация современного дегустационного анализа пищевых продуктов, указание места сенсорных признаков в системе показателей качества продукции
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Тамақ өнімдерін сенсорлық талдау тағам өндірісі [Мәтін]: оқу құралы / Г.Н.Нұрымхан, Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов [ж.т.б.].- Алматы: Эпиграф, 2015. 2. Кадим, И.Т. Тағам өнімдерінің сапасын анықтаудың зертханалық тәжірибесі [Мәтін] / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015. 3. Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018. 4. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017. 5. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина.- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2014. Дополнительная: 6. Кадим, И.Т. Лабораторный анализ качества пищевых продуктов [Текст]: лабораторное руководство / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015.

Код и название дисциплины (рус, англ)	SVFPP 3222 Способы выявления фальсификации продовольственных продуктов Methods of detection of falsification of food Products'
ППС дисциплины	Кожабергенов А.Т., Аметова М.М.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	6
Пререквизиты дисциплины	Модуль 2 Информационно-количественные методы исследований Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств, Итоговая аттестация
Постреквизиты дисциплины	Тара и упаковка пищевых продуктов, Технология консервированных продуктов, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков в области идентификации и обнаружения фальсификации

	продовольственных товаров.
Содержание дисциплины	Изучает определение фальсификации в некоторых группах пищевых продуктов, идентификации пищевых продуктов и фальсификации, курсам по качеству и безопасности пищевых продуктов с использованием новых технологий, а также возможность определения количества добавок в продуктах. Основное внимание уделяется практическим занятиям, использованию идентификации для определения достоверности.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: законодательные акты в сфере защиты потребительского рынка от фальсифицированной и контрафактной продукции. Основные методы идентификации товаров, способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации; признаки фальсифицированной и контрафактной продукции. Методологические основы проведения товарной экспертизы в целях идентификации товаров - понимать: использовать нормативно-правовые акты необходимые для установления идентификации и обнаружения фальсификации товаров. Проводить идентификацию с помощью современных методов исследования; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию. - применять: Использовать идентифицирующие признаки однородных групп продовольственных товаров, необходимые для установления их товарной принадлежности и определения рыночной стоимости. навыками работы с нормативно-правовыми актами в области идентификации. - быть компетентным: Методами и навыками проведения идентификации, выявления фальсифицированных и контрафактных продовольственных товаров. Навыками оформления документации по представлению результатов идентификационной экспертизы.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Уажанова Р.У., Таттибаева Д.Б. Тағам өнімдерінің ұқсастығын және бұрмалауын анықтау. - Алматы, 2014, 323б. 2. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] / М.А. Николаева, М.А. Положишникова; учеб.пособие.- М.: ИД <ФОРУМ>-ИНФРА-М, 2013.- 464с. 3.Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б. 4. Күзембаев Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б. Дополнительная:

	5. Күзембаев Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: 2-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 260 б. 6.З.В. Коробкина., С.А. Страхова и др. Товароведения и экспертиза вкусовых товаров. Колос.М. 2011.-186с.
--	---

4 КУРС

Цикл	Код	Дисциплины	Академ. кредиты
7 семестр – 30 академических кредитов			
Вузовский компонент – 17 кр.			
ПД	PPMP 4320	Проектирование предприятий молочной промышленности	6
ПД	PPMP 4319	Проектирование предприятий мясной промышленности	6
БД	SMKBPP 4225	Система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов	5
Компонент по выбору – 13 кр.			
ПД	TKUKMMP 4314	Технохимический контроль и управление качеством молочной и мясной промышленности	6
	ISSPP 4315	Исследование свойств сырья пищевых продуктов	
ПД	TNMP 4310	Технология национальных молочных продуктов	7
	TNMP 4311	Технология национальных мясных продуктов	
8 семестр – 30 академических кредитов			
Вузовский компонент – 5 кр.			
ПД	PP 4313	Профессиональная практика	5
Компонент по выбору – 25 кр.			
ПД	OTR 4305	Основы технического регулирования	6
	SK 4316	Система качества	
ПД	KOKSPP 4303	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	6
	BPP 4304	Безопасность продовольственных продуктов	
ПД	TUPP 4308	Тара и упаковка пищевых продуктов	5
	MHTPP 4309	Методы хранения транспортировки продовольственных продуктов	
		Итоговая аттестация	8

Код и название дисциплины (рус, англ)	PPMP 4320 Проектирование предприятий молочной промышленности Design of dairy industry enterprises
ППС дисциплины	Исматуллаев С.Л., Тәжен К.
Цикл дисциплины	ПД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины дать студентам знания о составе промышленных предприятий, последовательности их проектирования в специальных проектных учреждениях, а также в учебном проектировании.
Содержание дисциплины	Цель дисциплины дать студентам знания о составе промышленных предприятий, последовательности их проектирования в специальных проектных учреждениях, а также в учебном проектировании. Задачами

	дисциплины является научить студента грамотно проектировать предприятия молочной промышленности с учетом таких важнейших показателей технического уровня, как комплексная переработка сырья, повышения выхода частей готовой молочной продукции, внедрения безотходной технологии производства, механизации и автоматизации производства.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: Знать: методы подбора сырья, выбор ассортимента, выбор технологических схем производства; расчет сырья, расчет оборудования, расчет площадей, расчет численности рабочих; экономический расчет для определения рентабельности и окупаемости производства. - о типах предприятий; о конструктивных особенностях предприятий; о реконструкции старых и действующих предприятий; о типовых проектах. Понимать: все расчеты необходимые для проектирования предприятий молочной промышленности; - экономические расчеты для определения капитальных затрат и рентабельности производства; - технологическую схему производства для определения маршрута движения сырья и полуфабрикатов, а также для построения графика технологических процессов; - чертежи производственных помещений с разрезами и с компоновкой оборудования, а также генерального плана; Применять: в каждодневной деятельности технолога проектное мышление для определения необходимого количества сырья и расходных материалов, а также экономическое мышление для определения ценообразования продукции; - умение работать с рецептурным справочником, использовать методическую литературу, работать с нормами проектирования выполнить компоновку цехов проектируемого предприятия с расстановкой технологического оборудования, строительные разрезы, генеральный план, технологические схемы производства молочных продуктов. Быть компетентным В вопросах выбора, расчета, планирования и проектирований предприятия молочной промышленности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Алимарданова, М.К. Проектирование предприятий молочной промышленности [Текст]: учеб. пособие / М.К. Алимарданова; МОН РК.- Алматы: Альманах, 2018.-315 с. 2. Земсков, В.И. Проектирование ресурсосберегающих технологий и технологических систем в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / В.И. Земсков.- СПб.: Лань, 2016.- 384 с. 3. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Текст]: учеб. пособие / С.А.

	Бредихин.- СПб.: Лань, 2015.- 416 с. 4.Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с. 5.Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014.- 410 с. Дополнительная: 6. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с. 7. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014.- 410 с. 8. Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева.- СПб.: Лань, 2012.- 384 с.
--	--

Код и название дисциплины (рус, англ)	РРМР 4319 Проектирование предприятий мясной промышленности Design of meat industry enterprises
ППС дисциплины	Исматуллаев С.Л., Тәжен Қ.
Цикл дисциплины	ПД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины дать студентом знания о составе промышленных предприятий, последовательности их проектирования в специальных проектных учреждениях, а также в учебном проектировании.
Содержание дисциплины	Цель дисциплины дать студентам знания о составе промышленных предприятий, последовательности их проектирования в специальных проектных учреждениях, а также в учебном проектировании. Задачами дисциплины является научить студента грамотно проектировать предприятия мясной промышленности с учетом таких важнейших показателей технического уровня, как комплексная переработка сырья, повышения выхода частей мяса на выработку продуктов питания, внедрения безотходной технологии производства, механизации и автоматизации производства.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: знать : методы подбора сырья, выбор ассортимента,

	выбор технологических схем производства; расчет сырья, расчет оборудования, расчет площадей, расчет численности рабочих; экономический расчет для определения рентабельности и окупаемости производства. - о типах предприятий; о конструктивных особенностях предприятий; о реконструкции старых и действующих предприятий; о типовых проектах. Понимать: все расчеты необходимые для проектирования предприятий мясной промышленности; - экономические расчеты для определения капитальных затрат и рентабельности производства; - технологическую схему производства для определения маршрута движения сырья и полуфабрикатов, а также для построения графика технологических процессов; - чертежи производственных помещений с разрезами и с компоновкой оборудования, а также генерального плана; Применять: в каждодневной деятельности технолога проектное мышление для определения необходимого количества сырья и расходных материалов, а также экономическое мышление для определения ценообразования продукции; - умение работать с рецептурным справочником, использовать методическую литературу, работать с нормами проектирования выполнить компоновку цехов проектируемого предприятия с расстановкой технологического оборудования, строительные разрезы, генеральный план, технологические схемы производства молочных продуктов. быть компетентным вопросах выбора, расчета, планирования и проектирования предприятия мясной промышленности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Технология содержания мясного скота и производства говядины [Текст]: учеб. пособие / А.Баймуканов, Х.А.Амерханов, Ю.А.Юлдашбаев [и др.]; под науч. ред. Д.А.Баймуканова; НАН РК; Южно-Каз. гос. ун-т им. М.Ауэзова.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с. 2. Технология содержания мясного скота и производства говядины [Текст]: учеб. пособие / А.Баймуканов, Х.А.Амерханов, Ю.А.Юлдашбаев [и др.]; под науч. ред. Д.А.Баймуканова; НАН РК; Южно-Каз. гос. ун-т им. М.Ауэзова.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с. 3. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өңдеу тәсілдері [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2015.- 228 б. 4. Тасыбаева, Ш.Б. Технологическое оборудование жироперерабатывающих предприятий [Текст]: учеб. пособие / Ш.Б. Тасыбаева.-Алматы: Эпиграф, 2015.-172 с. 5. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі техномиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.].-

	Алматы: ССК, 2019.- 144 б. 6. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өндіру технологиясы [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2014.- 223 б. Дополнительная: 7. Узаков, Я.М. Экономика и организация мясной промышленности Казахстана [Текст]: учеб. / Я.М. Узаков.- Алматы: Эверо, 2014.- 384 с. 8. Ет өндірісі кәсіпорындарындағы есеп және есеп беру [Мәтін]: оқулық / Ш.А.Абжанова, Р.Ш.Хакимова, Ф.Т.Диханбаева, А.М.Таева.- Алматы: Эверо, 2015.-270 б
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	SMKBPP 4225 Система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов Food quality and safety management system
ППС дисциплины	Исмагуллаев С.Л., Жамурова В.С.
Цикл дисциплины	ПД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины является обеспечение студентов знаниями в области нормативного обеспечения международной системы пищевой безопасности и научить способам управления безопасностью пищевых продуктов в рамках продуктовой цепи.
Содержание дисциплины	Изучение основных теорий, концепции и ключевых проблем системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов на основе международных стандартов, формирование у студентов знаний о роли и значении внедрения системы качества на предприятии, обеспечивающих безопасность производства пищевых продуктов.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - Знать: Особенности международных стандартов системы обеспечения пищевой безопасности; Методики внедрения и сертификации системы обеспечения безопасности пищевых продуктов на соответствие требованиям стандартов ISO 22000:2005; Основные положения критериев безопасности и предельные значения в пищевых предприятиях; - Уметь: разработать и применять эффективные схемы управления технологическими процессами с позиций обеспечения безопасности вырабатываемой продукции - Иметь навыки: управления документацией и записями в области системы обеспечения пищевой безопасности; - Быть компетентным: в вопросах международной системы обеспечения пищевой безопасности
Форма итогового контроля	Экзамен

Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Вайскрובה, Е.С. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / Е.С. Вайскрובה, М.Б. Ребезов.- Алматы: ССК, 2019.- 252 с. 2. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум [Мәтін]: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б. 3. Маликтаева, П.М. Сапа менеджменті жүйесінің негіздері [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 244 б. 4. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б. Дополнительная: 5. Aydin, A. Methodical complex dicipline of Msc (MCD)"Food hugiene" : For Msc : 6M120200 - "Veterinary sanitation" [Текст]: full-time education : the number of crediits 2 / Ali Aydin [и др.]; Kazakh National Agrarian University.- Almaty, 2014.- 56 p. 6. Азық - түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / А.Ы. Мәуленов [ж.б.]; М.Ж.Еркебаев, Қ.С.Құлажанов, Д.С.Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б. 7. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев [ж.б.].- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б.Узаков.- Алматы: Эверо, 2014.- 384 с. 8. Ет өндірісі кәсіпорындарындағы есеп және есеп беру [Мәтін]: оқулық / Ш.А.Абжанова, Р.Ш.Хакимова, Ф.Т.Диханбаева, А.М.Таева.- Алматы: Эверо, 2015.-270 б

Код и название дисциплины (рус, англ)	ТКУКММР 4314 Технохимический контроль и управление качеством молочной и мясной промышленности Technochemical control and quality management of dairy and meat industry
ППС дисциплины	Татыбаев М.К., Сакиева З.Ж.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Дисциплина «Технохимический контроль и управление качеством молока и молочной промышленности» изучает проблемы качества. Все пищевые продукты (молоко и продукты их переработки) состоят из первичных

	биоматериалов, которые со временем неизбежно разлагаются и портятся.
Содержание дисциплины	Изучает ухудшение качества и порчу готовых продуктов предотвратить невозможно, однако можно замедлить процессы ухудшения качества сырья и готового продукта, для чего необходимо соблюдать условия выращивания скота технологические способы производства, правильный подбор рецептур, хранения и транспортировки. Поэтому данная дисциплина рассматривает следующие вопросы: пригодность сырья для переработки на пищевые цели; производственно – технохимический контроль и управление качеством; контроль готовой продукции; нормативно – техническая документация.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: виды контроля качества, термины определения качества, технологический контроль на производстве, классификацию сырья, получаемого при переработке сельскохозяйственных животных и птицы, методы отбора проб, особенности тканевого и химического состава, свойств, пищевой и промышленной ценности - понимать: о технологии пищевых продуктов, об основных процессах, происходящих в сырье и продуктах под воздействием биохимических, микробиологических, технологических факторов. - применять: работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); используя справочные материалы, определять пищевую ценность и рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов; - быть компетентным: определении качество продукта потребительские ценности, то есть пользы, определения удобства использования и эстетическое развитие. Проверка качеств продуктов и анализ качеств находится ценным решение. В решениях обязанности этих направлениях должны участвовать все сельскохозяйственные промышленности все промышленности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Өндірудің физика-химиялық және биохимиялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова, Л.С.Бакирова.- Алматы: ССК, 2019.- 160 б. 2. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2019.- 56 с. 3. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі технохимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.].- Алматы: ССК, 2019.- 144 б. 4. Алимарданова, М. Технохимический контроль мясных продуктов [Текст]: практикум/М. Алимарданова.- Астана:

	Фолиант, 2010.- 224 с Дополнительная: 5. Есиркеп, Г. Технохимический контроль молочных продуктов [Текст]: практикум / Г. Есиркеп.- Астана: Фолиант, 2010.- 92с. 6. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Текст]: учеб. пособие / О.Б.Рудаков, Н.В.Королькова, К.К.Полянский [и др.]; под ред. О.Б.Рудакова.- СПб.: Лань, 2011.- 576 с.
--	--

Код и название дисциплины (рус, англ)	ISSPP 4315 Исследование свойств сырья пищевых продуктов Research of properties of raw materials of food products
ППС дисциплины	Козыкан С., Эметова М.М.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Химия
Постреквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Цель изучения дисциплины	Изучить факторы, влияющие на свойства сырья пищевой промышленности.
Содержание дисциплины	Изучить факторы, влияющие на свойства сырья пищевой промышленности; методы определения органолептических свойств сырья; методы определения физических свойств сырья; методы определения электрохимических свойств сырья; методы определения структурно-механических свойств сырья пищевой промышленности.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: методы определения свойства сырья пищевой продуктов; - понимать: данные современные методы исследования. - применять: рассмотренные требования безопасности, мойка и дезинфекция оборудования. - быть компетентным: качественно выполнить и защитить лабораторных, практических работ.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Төлеубаев Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б. 2. Азық-түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі: оқулық / А.Ы. Мәуленов, М.Қ. Қадырбаев; М.Ж. Еркебаев, Қ.С. Құлажанов, Д.С. Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б. 3.Күзембаев Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б.

	4. Alimardanova M.K. Theory of food technology: textbook / M.K. Alimardanova, V.L. Petchenko, N. Zhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017.- 245 p. Дополнительная: 5. Күзембаев Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 2-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 260 б. 6. Сарлыбаева Л.М. Технология переработки пищевых продуктов: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 116 с. 7. Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебники и учеб. пособия / Л.В. Антипова, Л.В. Глотова, И.А. Рогов.- М.: КолосС, 2014.- 571 с.
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	TNMP 4310 Технология национальных молочных продуктов Technology of national dairy products
ППС дисциплины	Козыкан С., Жолмырзаева Р. Н.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	7
Форма обучения	очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Теоретическая и практическая подготовка студентов по составу и свойствам сырья, используемого для производства национальных молочных продуктов, ассортимента продукции, технологического процесса производства различных молочных продуктов, порядка операций, технологических особенностей.
Содержание дисциплины	Теоретическая и практическая подготовка студентов по составу и свойствам сырья, используемого для производства национальных молочных продуктов, ассортимента продукции, технологического процесса производства различных молочных продуктов, порядка операций, технологических особенностей.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать санитарно-гигиеническое лечение основного и дополнительного сырья для производства высококачественных молочных продуктов; технологические особенности производства разнообразных национальных молочных продуктов, сохраняющие основные свойства различного животного молока; - понимать классификация и ассортимент национальных молочных продуктов; освоение процесса производства различных национальных молочных продуктов и порядок эксплуатации на практике. - применять освоение технологических особенностей производства новых видов высококачественных молочных

	продуктов. - быть компетентным использование специальных и периодических изданий; показатели -качества молока для производства национальных молочных продуктов; технология производства различных видов молочных продуктов.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Нурсеитова, З.Т. Сүт консервілерінің технологиясы пәнінен зертханалық жұмыстарды орындауға арналған [Мәтін]: әдістемелік нұсқаулар / З.Т. Нурсеитова, К.А. Уразбаева, А.К. Джанмулдаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 85 б. 2. Технологии сыров [Текст]: Ч.2.: учеб. пособие / Н.Г.Догарева, О.Г.Лоретц, М.Б.Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 192 с. 3. Әлімжанова, Л.В. Сүт өнімі [Мәтін]: оқулық / Л.В. Әлімжанова.- Алматы: Эверо, 2017.- 156 б. 4. Технология цельномолочных и пробиотических продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.Г.Канарейкина, М.Б.Ребезов, Л.А.Ибатуллина, А.Н.Нургазезова.- Алматы: ССК, 2019.- 128 с. Дополнительная: 5. Барақбаев, Б. Сүт және сүт тағамдары [Мәтін]: оқу құралы / Б. Барақбаев.- Алматы: Эверо, 2017.- 188 б. 6. Технология цельномолочных и пробиотических продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.Г.Канарейкина, М.Б.Ребезов, Л.А.Ибатуллина, А.Н.Нургазезова.- Алматы: ССК, 2019.- 128 с. 7.Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 8.Технология цельномолочных и пробиотических продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.Г.Канарейкина, М.Б.Ребезов, Л.А.Ибатуллина, А.Н.Нургазезова.- Алматы: ССК, 2019.- 128 с

Код и название дисциплины (рус, англ)	TNMP 4311 Технология национальных мясных продуктов Technology of national dairy products
ППС дисциплины	Каимбаева Л.А., Алмаганбетова А.Т., Жолмырзаева Р.Н.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация

Цель изучения дисциплины	Теоретическая и практическая подготовка студентов по составу и свойствам сырья, используемого для производства национальных мясных продуктов, ассортимента продукции, технологического процесса производства различных мясных продуктов, порядка операций, технологических особенностей.
Содержание дисциплины	Теоретические и практические знания студентов о составе и свойствах сырья, используемого в производстве национальных мясных продуктов, ассортименте производимой продукции, технологических процессах производства различных мясопродуктов, порядке выполнения операций, технологических особенностях.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать санитарно-гигиеническое лечение основного и дополнительного сырья для производства высококачественных мясных продуктов; - технологические особенности производства разнообразных национальных мясных продуктов - понимать классификация и ассортимент национальных мясных продуктов; - освоение процесса производства различных национальных мясных продуктов и порядок эксплуатации на практике; - применять освоение технологических особенностей производства новых видов высококачественных мясных продуктов. - быть компетентным использование специальных и периодических изданий; - Показатели - качества мяса для производства национальных мясных продуктов; - Технология производства различных видов мясных продуктов.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная 1. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.К.Касымов, Б.К.Асенова, А.Н.Нургазезова [и др.]; МОН РК.- Алматы: ССК, 2019.- 328 с. 2. Исабаева, Г.М. Ет және ет өнімдері [Мәтін] = Мясо и мясопродукты / Г.М. Исабаева.- кейс.- Алматы: ССК, 2018.- 96 б. 3. Ет өнімдерін өндірудің физика-химиялық және биохимиялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова, Л.С.Бакирова.- Алматы: ССК, 2019.- 160 б. 4. Әсенова, Б.Қ. Ет және ет өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Б.Қ. Әсенова, С.Қ. Қасымов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: ССК, 2019.- 192 б. 5. Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла качество и безопасность [Текст]: учебник / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М.Позняковского.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2016.-572

	с. 6. Қызылорда облысы жағдайында балықты біріктіре өсіру [Мәтін]: әдістемелік нұсқау / авт.-құраст. Е.В.Федоров; ред. алқы Т.С.Кертешев, К.Б.Исбеков, А.К.Ағажаева.- Астана: БҰҰ Қазақстандағы Даму Бағдарламасы, 2015.- 32 б. Дополнительная: 1. Технология содержания мясного скота и производства говядины [Текст]: учеб. пособие / А.Баймуканов, Х.А.Амерханов, Ю.А.Юлдашбаев [и др.]; под науч. ред. Д.А.Баймуканова; НАН РК; Южно-Каз. гос. ун-т им. М.Ауэзова.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с. 2. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных [Текст]: учеб. пособие / Г.Н.Ким, И.Н.Ким, Т.М.Сафронова, Е.В.Мегада.- СПб.: Лань, 2014.- 512 с.
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	OTR 4305 Основы технического регулирования Fundamentals of technical regulation
ППС дисциплины	Жамурова В.С., Муратбекова К.М.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	8
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью данной дисциплины является глубокое изучение нормативных документов и всех работ в области стандартизации, метрологии и сертификации включая международные требования
Содержание дисциплины	Основные понятия в стандартизации и сертификации. Государственная система обеспечения единства измерения. Государственная метрологическая служба. Эталонная база нашего государства. Метрологическое обеспечение производства продукции животноводства. Государственная система сертификации. Законодательная и нормативная база сертификации. Основы метрологии.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать различие всех нормативных документов; разработку документов по стандартизации и подтверждению соответствия; утверждение и применение документов по стандартизации и подтверждению соответствия; - понимать смысл технических регламентов Таможенного союза; технологические процессы производства согласно утвержденной системе технологической документации на производстве - применять нормативные документы при стандартизации и подтверждения соответствия; - быть компетентным в области стандартизации и

	подтверждения соответствия
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 2. Рензиева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции, стандартизация, метрология, оценка соответствия [Текст]: учеб. пособие / Т.В. Рензиева.- 2-е изд., стереотип.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2020.- 360 с. 3. Тағам өнімдерін техникалық реттеу [Мәтін]: оқу құралы магистранттар мен докторанттарға арн. / Б.Ұ.Байхожаева, Е.Т.Абсеитов, Н.М.Жұмәділова [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2018.- 342 б. 4. Тағам өнімдерін техникалық реттеу [Мәтін]: оқу құралы/Б.Ұ.Байхожаева, Е.Т.Абсеитов, Н.М.Жұмәділова [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2018.- 342 б. 5. Байөміров, М.Е. Стандарттау және метрология негізінде өнімдер мен қызмет түрлерін сертификаттау [Мәтін]: оқу құралы / М.Е. Байөміров, А.Б. Тимбаев, Ж.Қ. Салықбаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 154 б. 6. Техническое обеспечение и основы расчета средств механизации технологических процессов на животноводческой ферме [Текст]: учебник / А.В.Китун, В.И.Передня, Н.Н.Романюк, Ш.Н.Нуртаев [и др.]; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2017.- 396 с. 7. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б. Дополнительная: 8. Смагулов, А.К. Стандарттау [Мәтін]: 1-бөлім: оқу құралы / А.К. Смагулов, В.С. Жамурова.- Алматы: Айтұмар, 2013.- 101 б. 9. Техническое регулирование и управление качеством [Текст]: учеб. пособие / В.А.Афанасьев, В.А.Лебедев, В.П.Монахова [и др.]; под ред. Е.П.Мышелова; Моск. авиац. ин-т (НИИ).- М.: ЛИБЕРКОМ, 2013.- 256 с. 10. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б. 11. Баубеков, С.Д. Основы стандартизации и сертификации мясной промышленности [Текст]: учеб. пособие / С.Д.Баубеков.- Алматы: Эверо, 2017.- 348 с. 12. Современные аспекты стандартизации качества убойного скота и мяса-говядины [Текст]: учеб. пособие / К.Н.Бегембеков, А.А.Тореханов, Б.К.Насырханова, А.К.Нұрғазы; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 207 с.

Код и название дисциплины (рус, англ)	SK 4316 Система качества Quality system
ППС дисциплины	Жамурова В.С., Жамекова Ж.Ж.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6

Форма обучения	очная
Семестр	8
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью данной дисциплины является глубокое изучение нормативных документов и всех работ в области стандартизации, метрологии и сертификации включая международные требования
Содержание дисциплины	В курсе излагаются система знаний об истории развития системы управления качеством, о техническом и функциональном качестве изделий, об этапах жизненного цикла изделия и необходимости их поддержки, о необходимости внедрения МС ИСО семейства 9001 в производство, об общих принципах и подходах построения СМК, о процессном и системном подходах в построении СМК. О документации СМК; о политике и цели предприятий в области качества; о роли высшего руководства в СМК; о постоянном улучшении СМК; о тотальном менеджменте качества; об обеспечении качества; о методах управления качеством, о сертификации и аудите СМК; о технологических системах организационного проектирования и управления процессами предприятия; об информационном обеспечении СМК, об алгоритме внедрения СМК на предприятиях РК.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: эволюция системы качества, принципы построения системы менеджмента качества по МС ИСО 9001, технология разработки и внедрения системы менеджмента качества на предприятии, информационное обеспечение системы менеджмента качества; - понимать: проведение оценки и анализа существующей системы разработка и внедрение системы менеджмента качества, планирование внутреннего аудита, проведение корректирующих и профилактических действий, улучшение системы менеджмента качества; - применять: осуществление систематической проверки стандартов и других нормативных документов, применяемых на предприятии; контроль выполнения работ по стандартизации подразделений предприятия; изучение и систематизация передового отечественного и зарубежного опыта в области разработки и внедрения системы менеджмента качества; - быть компетентным: в вопросах последовательности выполнения работ по созданию системы менеджмента качества и разработке соответствующей документации.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Смагулов А.К., Сағындықов К., Жамурова В. Азық-түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік (баспада): Учебник. Алматы, 2014 г., 480 с.

	2. Туменова Г.Т., Бупебаева Л.К. Загрязнения пищевых продуктов ксенобиотиками – Учебное пособие. Алматы, 2013 – 127 с. 3. Дүйсенбекова О.О. Сапаны жалпы басқарудың модельдері. Оқу құралы, 2010 ж. Алматы. Әрекет-Принт. Дополнительная: 4. О.Дүйсенбекова Метрология, стандарттау және сапа басқару. Оқу құралы, 2016 ж 5. О.Дүйсенбекова Метрология, стандарттау және сапа басқару. Оқу құралы, 2016 ж
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	KOKSP 4303 Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов Control and evaluation of the quality of raw materials and food products
ППС дисциплины	Исмагуллаев С.Л., Қожабергенов А.Т.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	8
Пререквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Технология молока и молочных продуктов/ Технология мясных и рыбных продуктов, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Дать углубленные знания о методах оценки качества пищевой продукции, сырья, способах контроля процессов в процессе изготовления продукции.
Содержание дисциплины	Дисциплина изучает проблемы качества. Все пищевые продукты состоят из первичных биоматериалов, которые со временем неизбежно разлагаются и портятся. Ухудшение качества и порчу готовых продуктов предотвратить невозможно, однако можно замедлить процессы ухудшения качества сырья и готового продукта, для чего необходимо соблюдать условия выращивания скота технологические способы производства, правильный подбор рецептур, хранения и транспортировки. Поэтому данная дисциплина «Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов» рассматривает следующие вопросы: пригодность сырья для переработки на пищевые цели, производственно-технический контроль, контроль готовой продукции, нормативно-техническая документация.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: знание методики методов оценки качества пищевой продукции, способов контроля, основ требований технического регулирования, теоретического использования их нормативных документов, порядка и требований. - понимать: понимание проведения методики оценки качества пищевой продукции, требований контроля производственного процесса, обеспечения процессов

	нормативными документами: - применять: организация работы по проведению методов оценки, изучение и систематизация передового отечественного и зарубежного опыта по методикам оценки пищевых продуктов, составление конспектов, самоанализ текста и участие в групповом обсуждении. - быть компетентным изучение обязательных требований и порядков методов определения качества продукции на соответствие требованиям стандарта.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Дүйсенбекова, О.О. Метрология, стандарттау, сертификаттау жүйелері және сапаны басқару [Мәтін]: оқулық / О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Эверо, 2017.- 380 б. 1. Сарлыбаева, Л.М. Технология переработки пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 116 с. 2. Күзембаев, Қ. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиялары [Мәтін]: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: ССК, 2018.- 352 б. 3. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.]- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 4. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимұлыдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б. Дополнительная: 1. Mortimore, S. HACCP: a practical approach [Текст]: revisited with a view of food safety risk reduction / S. Mortimore, C. Wallace.- third edition.- London; New York: Springer Science-Business Media, 2013.- 475 p. 2. Темербаева, М.В. Санитария и гигиена пищевых производств [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 360 с. 3. Витол, И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст]: учебник / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаева.- М.: ДеЛи принт, 2013.- 352 с. 4. Витол, И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст]: учеб. / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаева.- М.: ДеЛи принт, 2010.-352 с. 5. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум [Мәтін]: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б.

Код и название дисциплины (рус, англ)	ВРР 4304 Безопасность продовольственных продуктов Food safety
ППС дисциплины	Каимбаева Л.А., Қожабергенев А.Т.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»

Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	8
Пререквизиты дисциплины	Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств
Постреквизиты дисциплины	Тара и упаковка пищевых продуктов, Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Дисциплина изучает проблемы качества. Все пищевые продукты (мясо, молоко и продукты их переработки) состоят из первичных биоматериалов, которые со временем неизбежно разлагаются и портятся.
Содержание дисциплины	Дать сведения об основных функциях упаковки и их взаимосвязи с комплексом требований к таре и упаковке; изложить принципы и методики построения эффективных технологических систем, принципы создания упаковочных процессов с заданными свойствами, основы теории упаковочного процесса.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: основные понятия, термины и их определения в области безопасности сырья питания; опасности, связанные с недостатком или избытком основных биохимических компонентов пищи; - понимать: организацией проведения экспертизы безопасности сырья и продуктов продовольственной промышленности; осуществлять анализ результатов по безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов. - применять: работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); используя справочные материалы, определять пищевую ценность и рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов; - быть компетентным в области контроля и пищевой безопасности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Темербаева, М.В. Безопасность пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с. 2. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2019.- 56 с. 3. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К. Асенова, М.Б. Ребезов, Г.М. Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 4. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учеб. пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева; МОН РФ; Орлов. гос. техн. ун-т.- М.: ДеЛи плюс, 2012.- 496 с. 5. Володина, М.В. Организация хранения и контроль

	запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с. 6. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі технокимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.].- Алматы: ССК, 2019.- 144 б. 7. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 8. Азық - түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / А.Ы. Мәуленов, М.Қ. Қадырбаев; М.Ж.Еркебаев, Қ.С.Құлажанов, Д.С.Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б. 9. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б. Дополнительная: 1. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б. 2. Третьяк Л.Н. Внутренний контроль качества в практике аналитических и испытательных лабораторий: учеб. пособие / Л.Н. Третьяк, М.Б. Ребезов, Д.И. Явкина.- Алматы: ССК, 2019.- 248 с. 3. Темербаева М.В. Безопасность пищевых продуктов: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с. 4. Андреева Н.Н. Управление качеством в АПК: учеб. пособие / Н.Н. Андреева.- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с. 5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с.
--	---

Код и название дисциплины (рус, англ)	TUPP 4308 Тара и упаковка пищевых продуктов Packaging and food packaging
ППС дисциплины	Искакова К.М., Әметова М.М.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	8
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	дать сведения об основных функциях упаковки и их взаимосвязи с комплексом требований к таре и упаковке; изложить принципы и методики построения эффективных технологических систем, принципы создания

	упаковочных процессов с заданными свойствами, основы теории упаковочного процесса.
Содержание дисциплины	Дать сведения об основных функциях упаковки и их взаимосвязи с комплексом требований к таре и упаковке; изложить принципы и методики построения эффективных технологических систем, принципы создания упаковочных процессов с заданными свойствами, основы теории упаковочного процесса.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: Знать: основные упаковочные материалы, и влияние тары и упаковки на свойства пищевых продуктов; Понимать: и проводить экспертную оценку тары и упаковки; Применять: и владеть практические навыки в области современных методов хранения готовых пищевых продуктов; быть компетентным в области новых технологий упаковывания пищевых продуктов и реализует их в практической деятельности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (10 недель)
Список литературы	Основная: 1. Aramouni, F. Methods for developing new food products [Текст]: an instructional guide / F. Aramouni, Kathryn M.S. Deschenes.- Lancaster: DEStech Publications, 2015.- 378 p. 2. Edible food packaging [Текст]: materials and processing technologies / edited by M.A.P.R.Cerqueira, R.N.C.Pereira, O.L.S.Ramos [and others].- London; New York: CRC Press Taylor & Francis Group, 2016.- 445 p.- (Contemporary Food Engineering Series). 3. Silvestre, C. Ecosustainable polymer nanomaterials for food packaging [Текст]: Innovative solutions, characterization needs, safety and environmental issues / C. Silvestre, S. Cimmino.- Boca Raton; London; New York: Taylor & Francis Group, 2013.- 389 p. Дополнительная: 4. Ефремов Н.Ф. Тара и ее производство: Учебное пособие. –М.: МГУП, 2014. – 312с. 5. Ефремов Н.Ф., Чуркин А.В., Лемешко Т.В. Конструирование и Дизайн упаковки: Учебник для вузов. – М.: Из-во МГУП, 2014.

Код и название дисциплины (рус, англ)	МНТРР 4309 Методы хранения транспортировки продовольственных продуктов Methods of storage transportation of food products
ППС дисциплины	Тэжен К., Жалелов Д.Б.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	«6В07207-Технология продовольственных продуктов»
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	8
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Научные основы технологии Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины

	специальности
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Знакомства методами хранения и транспортировки продовольственных продуктов
Содержание дисциплины	Предмет и задачи курса методы хранения транспортировки продовольственных продуктов, технологии хранения и транспортирования потребительских товаров, знания которых необходимы в практической деятельности товароведов и специалистов различных торговых организаций. В нем приводятся особенности классификации товаров по срокам хранения, факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров, условия, способы хранения и транспортирования потребительских товаров.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - знать: общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания. - понимать: правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов - применять: систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей; операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей; нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей – быть компетентным: особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены; принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании; обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений.
Форма итогового контроля	Экзамен
Прод-ть дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная:

	1. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник / Г.Г. Дубцов.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 334с. 2. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: Рабочая тетрадь: Учебное пособие / Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева.- 6-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 96с. 3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с 4. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б. 5. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 2-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 260 б. Дополнительная: 6. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина.- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2014.- 96 с. 7. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: Рабочая тетрадь: Учебное пособие / Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева.- 6-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 96с
--	--