

С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті



ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГІ
Дайындық бағыты бойынша білім алушыларға арналған 6В072 Өндірістік және өндеу салалары
Білім беру бағдарламасының элективті пәндерінің қысқаша сипаттамасы

БББТ	ББ	Оқыту түрі	Пәнің аты	Пәнің коды	Пәнің шықсаы	Компонент	Кредит саны	Дайындық деңгейі	Кафедра	Курс	Академикалық кезең	Пререквизиттер	Пәнің қысқаша мазмұны	Оқу нәтижесі	Балама пәнінің атауы
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6В07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Электротехника және электроника негіздері	ЕОЕ 2237	БП	Таңдау компоненті	4.0	Бақалар	Электрмен жабдықтау	2	1	Математика, Мектеп пәні Физика	Тамак өнімдері өндірісінің жабдықтау, Шикізатты терен биотын өндірісіне арналған құрал-жабдықтау	Электр тізбектері мен электромеханикалық өрістерді есептеу; Электр машиналарының электротехника бойынша практикалық есептерді шешу үшін қолдана білу; МТП пайдалану және инновациялық технологияларды енгізу отырып және кәсіпкерлік қызмет субъектілерін құру отырып, қалыптасқан ауыл шаруашылығы техникасында техникалық қызмет көрсету дәйексіздігі. Жұмыс сұйық-тықтарының (физикалық кәсіптері, қарқындылар мен аппараттардың гидро-пневмомеханикалық және жылу техникасының негіздерін, электр тізбектерінің элементтерімен параметрлерін, өндірістік энергия үнемдеуімен энергия тиімділігін зерттеу.	Тамак өндірістері жылулық және тонвалығыш жабдықтау
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6В07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Тамак өндірістері жылулық және тонвалығыш жабдықтау	ТНОРР 2272	БП	Таңдау компоненті	4.0	Бақалар	Жылу энергетикасы	2	1	Математика, Мектеп пәні Физика	Жылу және тонвалығыш жабдықтау. Техникалық процестерде жылу тасымалының және буларалық трансферттің ролі. Жалғатын талдаушы жабдықтау. Оң-дәл термиялық өңдеу әдістерінің классификациясы. Жылу қарқындылығы жылу қарқындылығын кеңейту турілерінің конструкциялары (тислей жылуы қаландықтары, автоклавы, қатты отын қазандықтары, бұта пештер, кофемашылар, шұжықтар) Пешіру және пешіру жабдықтау.	Жылу техникасы, термиядинамика және электротехника бойынша есептеулер жүргізу; электр және жылу жабдықтауларының дүрыс жұмысын талдау, құрылты және инновациялық факторларды талдау; қоршаған орта мен өмір сапасындағы талаптарын зерттеу.	Электротехника және электроника негіздері
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6В07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Еңбекті оқу және тәртіптік негіздері	ОТОВЗ h 2124	ЖББП	Таңдау компоненті	3.0	Бақалар	Ағарту техника және технология	2	2	Математика, Химия, Мектеп пәні Тіршілік сапасындағы негіздері	Білім алушылардың тіршілік әрекетінің күтісі және инновациялық жабдықтаушы жабдықтаушы мен жағдайлардың алдын алу бойынша, тегіне жағдайлардың ықпалы салдарларының халықты және өндірістік қызметкерлерді, халық шаруашылығы объектілерін қорғау бойынша білімдерін, практикалық дағдыларын қалыптастыру. Сонымен қатар әйелдер мен жастардың еңбегін қорғау ерекшеліктері, еңбекті қорғау жөніндегі заңнаманы орындауын қалағалау және бақылау, еңбекті қорғау талаптары бұлағаны үшін жауапкершілік негіздерін зерттеу.	Жылу техникасы, термиядинамика және электротехника бойынша есептеулер жүргізу; электр және жылу жабдықтауларының дүрыс жұмысын талдау, құрылты және инновациялық факторларды талдау, қоршаған орта мен өмір сапасындағы талаптарын зерттеу.	Білім беру, еңбек қорғаушы және тәртіптік негіздері. Экономика және құрылым негіздері

В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	6В07201 - «Тамақ өнімдерiнiң технологиясы»	Күнделiгi (бақалар 4 жыл) триместр	Экономика және құрылыс негiздерi	ОЕР 2132	ЖББП	Тапсуды компонентi	5.0	Бақалар	Экономика	2	2	Математика, Мектеп пәни Құрамы	Кәсіпорын экономикасы және кәсіпкерлік, Тамақ өндiрiсi кәсіпорындарын жобалау, Өндiрiсiн тәжiрiбелi, Өсiмдiк шикiзатын қайта өндiру және биотан өндiрiсi кәсіпорындарын жобалау	Экономикалық теория мен зерттеу әдiстерiн, қолданылатын математикалық әдістерді, экономикалық теорияны, нарықтық жүйені, жұмыс істеу механизмін, өндiрiсi, компанияның шығындар мен кірістерін, ұлттық экономиканы білуді анық етеді. Экономикалық тұрақтылықтың әрiнәсi ретiнде экономикалық өсу мен нарықтық экономикадан тұрақтылықтың инфляцияға және жұмыссыздыққа баға берi. Ұлттық экономика мен экономикалық кәсіпкерлікте өрiм және ашық - қызмет жүйесiне білім мен іскерлікті көрсету. Мәдениет және құқық теориясының негiздерi, қоғамдық экономикалық, азаматтық, өңбек, отбасылық, қылмыстық құқық негiздерi туралы білімді меңгеру.	Өндiрiсiнiң даму шарттарын логикалық және сандық тұрғыдан талдау және инженерлік қабiлетiн бойынша жасалған өнімнің бәсекеге қабiлеттiлiгiн бағалау, инновациялық кәсіпкерлік пен сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті зерттеу, өнертабыстарды тұжырымдау	Бiлiм берудегi көпбiрiшiлiкке кірiспе, Еiбестiк көрсету және тиришiлiк негiздерi, Жемқорлыққа қарсы мәдениет негiздерi, Инновациялық кәсіпкерлік, Экология және тиришiлiк негiздерi, Экономика және құрылыс негiздерi
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	6В07201 - «Тамақ өнімдерiнiң технологиясы»	Күнделiгi (бақалар 4 жыл) триместр	Бiлiм берудегi көпбiрiшiлiкке кірiспе	VLO 2133	ЖББП	Тапсуды компонентi	5.0	Бақалар	Кәсіптік білім	2	2	Мәдениеттану және психология, Сауаттану және әлеуметтану	Мәдениет, Тамақ өндiрiсi кәсіпорындарын жобалау, Өндiрiсiн тәжiрiбелi, Өсiмдiк шикiзатын қайта өндiру және биотан өндiрiсi кәсіпорындарын жобалау	Өндiрiсiсте машиналар, аппараттарды, машиналар мен технологиялық мақалаларды жоғары тiмдi пайдалануда ұйымдастыру, көпбiрiшiлiкке қатысу негiздерi, Инновациялық кәсіпкерлік, Экология және тиришiлiк негiздерi, Экономика және құрылыс негiздерi		
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	6В07201 - «Тамақ өнімдерiнiң технологиясы»	Күнделiгi (бақалар 4 жыл) триместр	Инновациялық кәсіпкерлік және тиришiлiк негiздерi	IP 2134	ЖББП	Тапсуды компонентi	5.0	Бақалар	Экономика	2	2	Математика, Мәдениеттану және психология, Қазақтың тарихы	Кәсіпорын экономикасы және кәсіпкерлік, Тамақ өндiрiсi кәсіпорындарын жобалау, Өндiрiсiн тәжiрiбелi, Өсiмдiк шикiзатын қайта өндiру және биотан өндiрiсi кәсіпорындарын жобалау	Өндiрiсiнiң даму шарттарын логикалық және сандық тұрғыдан талдау және инженерлік қабiлетiн бойынша жасалған өнімнің бәсекеге қабiлеттiлiгiн бағалау, инновациялық кәсіпкерлік пен сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті зерттеу, өнертабыстарды тұжырымдау	Бiлiм берудегi көпбiрiшiлiкке кірiспе, Еiбестiк көрсету және тиришiлiк негiздерi, Жемқорлыққа қарсы мәдениет негiздерi, Экология және тиришiлiк негiздерi, Экономика және құрылыс негiздерi	
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	6В07201 - «Тамақ өнімдерiнiң технологиясы»	Күнделiгi (бақалар 4 жыл) триместр	Экология және тиришiлiк негiздерi	ЕВЗн 2135	ЖББП	Тапсуды компонентi	5.0	Бақалар	Экология	2	2	Химия, Мектеп пәни Тиришiлiк кәуiпсiздiгiнiң негiздерi	Тамақ өндiрiсi кәсіпорындарын жобалау, Өндiрiсiн тәжiрiбелi, Өсiмдiк шикiзатын қайта өндiру және биотан өндiрiсi кәсіпорындарын жобалау	Пән ағалардың тиришiлiк етуді ұйымдастыру және бақылауындағы бәсекеге қабiлеттiлiгiн арттыру үшін мен дәл-дәлелдерін анықтауындағы, технообиданы алдыңғы өңір мен дәлелдерін сақтау бағылынасты сұрақтарды, технология және табиғи жағдайда пайдаланылатын кәсіпкерлік және табиғи жағдайда оқыталады.	Бiлiм берудегi көпбiрiшiлiкке кірiспе, Еiбестiк көрсету және тиришiлiк негiздерi, Жемқорлыққа қарсы мәдениет негiздерi, Инновациялық кәсіпкерлік, Экономика және құрылыс негiздерi	
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	6В07201 - «Тамақ өнімдерiнiң технологиясы»	Күнделiгi (бақалар 4 жыл) триместр	Жемқорлыққа қарсы мәдениет негiздерi	ОАК 2136	ЖББП	Тапсуды компонентi	5.0	Бақалар	Экономика	2	2	Мәдениеттану және психология, Сауаттану және әлеуметтану	Мәдениет, Тамақ өндiрiсi кәсіпорындарын жобалау, Өндiрiсiн тәжiрiбелi, Өсiмдiк шикiзатын қайта өндiру және биотан өндiрiсi кәсіпорындарын жобалау	Өндiрiсiнiң даму шарттарын логикалық және сандық тұрғыдан талдау және инженерлік қабiлетiн бойынша жасалған өнімнің бәсекеге қабiлеттiлiгiн бағалау, инновациялық кәсіпкерлік пен сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті зерттеу, өнертабыстарды тұжырымдау	Бiлiм берудегi көпбiрiшiлiкке кірiспе, Еiбестiк көрсету және тиришiлiк негiздерi, Жемқорлыққа қарсы мәдениет негiздерi, Инновациялық кәсіпкерлік, Экология және тиришiлiк негiздерi, Экономика және құрылыс негiздерi	
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	6В07201 - «Тамақ өнімдерiнiң технологиясы»	Күнделiгi (бақалар 4 жыл) триместр	Тамақ өнімдерінің технологиясының теориялық негiздерi	ТОТРР 2235	БП	Тапсуды компонентi	10.0	Бақалар	Тамақ және қайта өндiру өндiрiстерiнiң технологиясы	2	2	Тамақ өнімдерiнiң тамақ және биология және биохимия	Тамақтану туралы жалпы ақпарат, Зат алмасу, Негiзгi тағамдық және биологиялық белсенді заттар. Сипаттамалары, құрылымы мен қасиеттері, тамақтану құрылымы, керекті тұтынушыларға сәйкесінше қажеттілігі мен сипаттамасы. Негiзгi көрсеткіштер, құрылымы, Сапа тұжырымдамасы, сапа көрсеткіштері. Тамақ өнімдерiнiң организмдік және физиологиялық-химиялық керекшілігі. Тамақ өнімдерiнiң кәуiпсiздiгiнiң керекшілігі. Сапаны бағалау. Сәйкестендіру сапасы. Технологиялық процестердің негiздерi.	Өндiру саласының және тамақ өнімдерi өндiрiсiнiң тиімділігін арттыру үшін өнімді өндiру, сақтау және қайта өндiру технологиясының негiздерiн талдау	Қайта өндiру өндiрiстерiнiң теориялық негiздерi және астық тауы	

В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триестр	Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері және астық тәріз	ZTOPP 2275	БП	Тағдыр компоненті	10.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	2	Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы	Астықты жинағанын кейінгі өңдеу технологиясы және астық қолтаңу. Элеватор-қойма шаруашылығы, өсімдік шаруашылығы өнімдерінің өңдеу және сақтау. Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары	Астық санынамын тандай білу, астықты біртүрлі және тәуліктік үлгілерін құрау білу, астықты және оны қайта өңдеу өнімдерінің сапалық көрсеткіштерін анықтау, арашоп және астық қоспаларының құрамын, мылалдылығын, табиғатын, ырытын, шынылығын, біркелкілігін, запалдануын және басқа да көрсеткіштерді анықтау. Астықты өңдеу кәсіпорындарының дайын өнімді сапасының міндетті жалпы, қосымша және арнайы көрсеткіштерін айқындау бойынша талдаулар жүргізу.	Өңдеу сапасының және тамақ өнімдері өндірісінің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триестр	Тамақ өнімдері өндірісінің жабықтары	ORPP 3209	БП	Тағдыр компоненті	7.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	Сыба геометриясы және инженерлік графика. Тамақ өнімдерінің технологиясының теориялық негіздері. Тамақ өндірістері жылудық және тондықтық жабықтары. Коллабаны механика	Ет және ет өнімдерінің технологиясы. Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы. Тамақ өнімдері кәсіпорындарының жобалау. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы	"Тамақ өнімдері өндірісінің жабықтары" білім алушылардың тамақ өндірісінің бағаларының дайындау кезінде қажетті ет және сүт өндірістерінің технологиялық негіздерін бойынша теориялық білім мен практикалық дағдылар алуын қарастырады. Ет және сүт өнеросының машиналары мен аппараттарының негізгі технологиялық сәтестелуі мен құрылысын, сонымен бірге негізгі сипаттамаларын қарастырады. Жұмыс параметрлерін пайдалану ерекшеліктерін, қолданылатын жабықты жетілдіру жолдары, технологиялық процестерді механикаландыру және автоматтандыру және оларды басқару мүмкіндіктерін қамтиды	Техникалық күніспілік талаптарына сәйкес кәсіби қызметте технологиялық жабықтардың әртүрлі түрлерін қолдана білу	Шикізатты терен өңдеу мен биотын өндірісіне арналған құрал-жабдықтар
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триестр	Шикізатты терен өңдеу мен биотын өндірісіне арналған құрал-жабдықтар	ODGPS PB 3263	БП	Тағдыр компоненті	7.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	Сыба геометриясы және инженерлік графика. Тамақ өнімдерінің технологиясының теориялық негіздері. Электроника және Коллабаны механика	Мақарон өнімдері және нан технологиясы. Құрама жем-жарма және ұн технологиясы. Өсімдік шикізатты қайта өңдеу және биотын өндірісті кәсіпорындарының жобалау	Өсімдік шикізатты терен өңдеу және биотын өндірісі бойынша жабықтардың жинастыру, құрамын, негізгі элементтерін, жұмыс режимін жетілеу, сонымен бірге оларды өнімді қайта өңдеу үшін технологиялық схемаларында ұтымды қолдану, оқушылардың өсімдік шикізатты терен өңдеу және биотын өндірісі бойынша технологиялық схемаларды технология талаптарына сәйкес анықтау, тиімді пайдалану, дағдысы болуы тиіс.	Тамақ өнімдері өндірісінің қызметте технологиялық жабықтардың әртүрлі түрлерін қолдана білу	Тамақ өнімдері өндірісінің жабықтары
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триестр	Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары	RAPP 3212	БП	Тағдыр компоненті	6.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	Микробиология. Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы. Химия. Электроника және электроника негіздері. Коллабаны механика	Ет және ет өнімдерінің технологиясы. Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы. Тамақ өнімдері өндірісінің физико-химиялық өзгерістері. Тамақ өндірісі кәсіпорындарының жобалау	Өнімді өңдеудің технологиялық процестерін жетілдіру бойынша іс-шараларды әзірлеу қабілетін көрсету және жетілдірулерді жобалау және жүргізу. Көптең процестерді математикалық модельдеу заңдылықтарын пайдалана білу	Қайта өңдеу өндірістері мен аппараттары	
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триестр	Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары	RAPP 3264	БП	Тағдыр компоненті	6.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	Математика, Сыба геометриясы және инженерлік графика. Физика. Коллабаны механика	Құрама жем, жарма және ұн технологиясы. Өсімдік шикізатты қайта өңдеу және биотын өндірісті кәсіпорындарының жобалау. Өсімдік өнімдерінің технологиясы бақылау, сапасын бағалау және күніспіздігі	Өнімді өңдеудің технологиялық процестерін жетілдіру бойынша іс-шараларды әзірлеу қабілетін көрсету және жетілдірулерді жобалау және жүргізу. Көптең процестерді математикалық модельдеу заңдылықтарын пайдалана білу	Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары	
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триестр	Тамақ өнімдерінің тауартауы	TRP 3221	БП	Тағдыр компоненті	3.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	Микробиология. Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы	Ет және ет өнімдерінің технологиясы. Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы. Тамақ өнімдері өндірісінің физико-химиялық өзгерістері	Тамақ және қайта өңдеу сапасы кәсіпорындарында технологиялық процест ұйымдастыру, ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдер қабылдау, стандарттар және өнімді кәсіби қызмет саласында сәйкестігі растау ресми жүргізуге дайындығы жөніндеді құжықтарды орындау	Элеватор-қойма шаруашылығы, өсімдік шаруашылығы өнімдерінің өңдеу және сақтау	

В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Электор-қойма шаруашылығы, асылдығы шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау	ESH0H PR 3266	БП	Тандау компоненті	3.0	Бақалар	Тамак және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	1	Микробиология, Тамак өнімдерінің химиясы және биохимиясы, Химия, Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері және астық танау	Астықты жинағанын кейінгі өңдеу технологиясы және астық өңдеу кәсіпорындарының қайта өңдеу кәсіпорындарының көтеру-тасымалдау құрылыстары және желдету қондырғылары, Қырама жем, Бөксек шикізатын қайта өңдеу және биоотын өндірісі кәсіпорындарының жобалау	Астық сақтау қоймаларының жеткізуі және оларға қойылатын талаптар, суықталу материалдар химиясы, астық қабалдау, кәсіпорындарының алынғаны бас жоспары, өсімдік тектес шикізаттардың дайындауы кейінгі қайта өңдеу операциялары, астық қоймалары және механизацияланған жұмыс, заманауи элеваторлар, элеваторлар, элеватордың өсебі, заманауи элеваторлардың технологиялық ерекшеліктері, тұрақтардың өңдеу кестері мен ауқаттары, элеваторлар мен астық қабалдау кәсіпорындарының пайдалану ерекшеліктері.	Өңдеу саласының және тамак өнімдері өндірісінің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Тамак өнімдерінің тауарлығы
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Тамак өнімдерінің ғылыми зерттеу негіздері	ONIPR 3217	БП	Тандау компоненті	6.0	Бақалар	Тамак және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	2	Тамак өнімдерінің тұрақтылығы, Тамақ саласын стандарттау, метрология және сертификация	Ғылым мен ғылыми зерттеулер туралы жалпы мағлұмат, Ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру, Ғылыми ақпараттарды өңдеу, Теориялық зерттеулер, Тәжірибелік зерттеулер, Тәжірибелік факторын математикалық моделдеу, Тәжірибе жоспары мен олардың құрылымы, Тәжірибе негіздерін талдау және ғылыми зерттеудің негіздерін ресімдеу, Өнеркәсіп пен ауыл шаруашылығындағы Көтеру-тасымалдау құрылыстары мен пневмоқолқашпа ролі, Жүк көтергіш және тасымалдаушы машиналардың негізгі тараптары, Вентилиция туралы жалпы мәліметтер, Желдету және аспирациялық жүйелер.	Өнімді өңдеудің технологиялық процесстерін жетілдіру бойынша іс-шараларды әзірлеу қабілетін көрсету және зерттеулерді жобалау және жүзге асыру кезінде процесстерді математикалық моделдеу құрылыстары және желдету қондырғылары	Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарының	
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Астықты өңдеу және қайта өңдеу кәсіпорындарының көтеру-тасымалдау құрылыстары және желдету қондырғылары	PTUVU PRHEZ 3267	БП	Тандау компоненті	6.0	Бақалар	Тамак және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	2	Шикізатты терең өңдеу мен биоотын өндірісіне арналған құрал-жабдықтар	Ғылым мен ғылыми зерттеулер туралы жалпы мағлұмат, Ғылыми ақпараттарды өңдеу, Теориялық зерттеулер, Тәжірибелік зерттеулер, Тәжірибелік факторын математикалық моделдеу, Тәжірибе жоспары мен олардың құрылымы, Тәжірибе негіздерін талдау және ғылыми зерттеудің негіздерін ресімдеу, Өнеркәсіп пен ауыл шаруашылығындағы Көтеру-тасымалдау құрылыстары мен пневмоқолқашпа ролі, Жүк көтергіш және тасымалдаушы машиналардың негізгі тараптары, Вентилиция туралы жалпы мәліметтер, Желдету және аспирациялық жүйелер.	Техникалық қауіпсіздік талаптарына сәйкес кәсіби қызметте технологиялық жабықтардың әртүрлі түрлерін қолдану білу	Тамак өнімдерінің ғылыми зерттеу негіздері	
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Тамак өнімдерінің өңдеу және қайта өңдеу кәсіпорындарының физико-химиялық әдістері	FHMOP P 3259	БП	Тандау компоненті	6.0	Бақалар	Тамак және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	2	Тамак өнімдерінің өндірісінің және биохимиясы, Шикізатты өндірісіне арналған құрал-жабдықтар, Элеватор-қойма шаруашылығы, өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау, Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері және астық танау, Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары	Білім алушы электрформалық, құрылымдық, механикалық және жылу физикалық қасиеттерін, әртүрлі технологиялық процесстерді өңдеудің алғашқы физикалық әдістерін пайдалану, өрнексіздік, тамак шикізаты мен дайын өнімді физикалық өңдеуге арналған қондырғылар мен аппараттарды білуі тиіс. Тамак өнімдерін өңдеудің физикалық әдістерін талдау, дайын өнімнің қасиеттеріне технологиялық факторлардың әсерін, қасиеттерін анықтау дағдыларын меңгеру.	Шикізат пен дайын өнімнің сапасын, технологиялық процесстердің параметрлерін және өңдеу әдістерін бақылау да ұйымдастыру және жүзеге асыру	Астықты жинағанын кейінгі өңдеу технологиясы және астық кәсіпоры	
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Астықты жинағанын кейінгі өңдеу және астық кәсіпорындарының	TPOZZ 3270	БП	Тандау компоненті	6.0	Бақалар	Тамак және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	2	Тамак өнімдерінің химиясы және биохимиясы, Шикізатты өндірісіне арналған құрал-жабдықтар, Элеватор-қойма шаруашылығы, өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау, Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері және астық танау, Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары	Астық сақтау объекті ретінде, астық массаларының оңтатпаласы, астық қоймаларында орнатылатын астық және тұяқылдармен негізгі операциялар, тұяқ және тұяқылдармен негізгі астық, тұяқ және астық, тұяқылдарды өлшеу және пайдалану тәртібі, астықты тазарту технологиясы, астық кәсіпоры және аспирациялық қондырғылар, шахталық және камералық астық кәсіпорындар, рефрижерациялық астық кәсіпорындар, жылжымалы астық кәсіпорындар, астық сақтау қоймаларының ағымы және астық кәсіпорындарының ағымы өңдеуге арналған технологиялық жетілдірілген ерекшеліктері, экологиялық қорғау технологиясы және өрт-жарлылық қауіпсіздігі.	Өңдеу саласының және тамак өнімдері өндірісінің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Тамак өнімдерінің өңдеудің физико-химиялық әдістері	
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы	TMPR 3302	КП	Тандау компоненті	8.0	Бақалар	Тамак және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	3	Тамак өнімдерінің технологиясының теориялық негіздері, Тамак өнімдерінің химиясы және биохимиясы, Химия	Сүт және сүт өнімдерінің микробиологиясы, Сүт және сүт өнімдерінің биохимиясы, Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы және өндірісін ұйымдастыру, Сүт өнімдерінің жеткізуі, сүт саласының спецификалық шикізаты мен материалдары, дайындық жұмыстарын ұйымдастыру, сүтті мал шаруашылығы туралы түсінік, сапалы сүт алу, сұйық, легалық қышқыл сүт өнімдері, қаймақ, сүтбе және сүтбе бұйымдарын, балмұздақ, т.б.	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамак өнімдерін мен ассортиментті ағуды нақтылауға ететін жаңа технологияларды іске асыру	Мақсатты өнімдері және нан технологиясы	


В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күнделігі (бакалавр 4 жыл) триместр	Микроон өнімдері және нан технологиясы	ТНМИ 3339	КП	Таңдау компоненті	8.0	Бакалавр	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	3	Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы. Шикізатты терең өңдеу мен биология өндірісіне арналған құрал-жабдықтар. Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері және астық тағу. Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары	Дипломдық жұба, Дипломдық жұмыс, Тамақ өндірісі өндірісі кәсіпорындарының жұбалуы	Нан және нан өнімдері өндіру өндірістеріндегі шикізатты, дайын өнімді бағылау әдістерін қарастыру. Нан және нан өнімдері өндіру өндірістеріндегі шикізатты және өнімдерін сапасын бақылауды ұйымдастыру. Сапала әсер ететін факторлар. Сапа көрсеткіштері. Бағылау сапаны қағтамасы ететін құралы ретінде. Сапаны бақылау әдістері мен құралдары.	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің көп ассортименттігін алуды қағтамасы ететін жаңа технологияларды іске асыру	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күнделігі (бакалавр 4 жыл) триместр	Жаңа түр тектес өнімнің өнімділік шикізаттары терең өңдеу технологияларының негіздері	OTGRV SZHP 3258	БП	Таңдау компоненті	6.0	Бакалавр	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	3	Тамақ өнімдері өндірісінің жабықталуы. Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары	Дипломдық жұба, Дипломдық жұмыс, Тамақ өндірісі өндірісі кәсіпорындарының жұбалуы. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы	Білім алушылар пәндердің постреквизиттерін жергілікті кезінде құзыреттілікті одан әрі қолдану үшін жаңа түрлердің алдындағы шикізатты терең өңдеу технологиясының негізгі технологиялық тәсілдерін, ерекшеліктерін мен принциптерін білуі тиіс. Білім алушылар шикізат қалыптастырушылардың қолдануының бойынша рөлдерін білуі және өнімді құны жоғарылатылған өнімнің қандай да бір түрін алу үшін алдын ала және соңғы кезеңдерде қараман мен өңдеу өзгерістерін анықтау үшін әртүрлі әдістермен өз бетінше қолдану дағдылары, сондай-ақ соңғы өнімдерді алуға ферментативті қайта өңдеу үшін микроорганизмдердің әртүрлі штамдарын пайдалану дағдылары болуы тиіс.	Өңдеу саласының және тамақ өнімдері өндірісінің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сиктү және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Биология өндірісі және шикізатты терең өңдеу технологияларының негіздері
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күнделігі (бакалавр 4 жыл) триместр	Биотын өндірісі және шикізатты терең өңдеу технологияларының негіздері	OTRQPS RB 3271	БП	Таңдау компоненті	6.0	Бакалавр	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	3	3	Шикізатты терең өңдеу мен биология өндірісіне арналған құрал-жабдықтар. Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары	Дипломдық жұба, Дипломдық жұмыс, Өнімдік майлары технологиясы, Өнімдік шикізатты қайта өңдеу және биотын өндірісі кәсіпорындарының жұбалуы	Білім алушылар шикізат пен биотын терең өңдеу үшін технологиялық схемаларды, жабдықтарды, орналасуын және өндіріс технологиясының ерекшеліктерін есепте отырып өсетіндері жүргізуге қабілетті болуы керек. Білім алушылар өндірісті ұйымдастыру бойынша өнімдердің рентабельділігін жоғарылату бойынша ұсыныстар жасау үшін әртүрлі бижонерияй түрлеріне арналған кәсіпорындар және өнімдік тектес шикізаттарды тереңдетіп өңдеу технологиясы негіздерін білуге қабілетті.	Өңдеу саласының және тамақ өнімдері өндірісінің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сиктү және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану	Жаңа түр тектес өнімнің өнімділік шикізаттары терең өңдеу технологияларының негіздері
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күнделігі (бакалавр 4 жыл) триместр	Ет және ет өнімдерінің технологиясы	ТММР 4304	КП	Таңдау компоненті	8.0	Бакалавр	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	4	1	Микробиология, Тамақ өнімдері өңдеудің физико-химиялық әдістері, Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы, Тамақ өнімдерінің ғылыми зерттеу негіздері	Дипломдық жұба, Дипломдық жұмыс, Тамақ өндірісі кәсіпорындарының жұбалуы	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің көп ассортименттігін алуды қағтамасы ететін жаңа технологияларды іске асыру	Құрама жем, жарма және ұн технологиясы	

В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6В07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Қарма жем, жарма және ұн технологиясы	ТМКК 4342	КП	Таңдау компоненті	8.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	4	1	Астықты жинағанын кейінгі өңдеу технологиясын және астық келтіру, Шикізатты өңдейтін өнімдерді қайта өңдеу мен биототын өндірісі кәсіпорындарын жабобу. Элеватор-қойма шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау. Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері және астық тану. Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары	Дипломдық жоба, Дипломдық жұмыс. Өсімдік шикізатын қайта өңдеу және биототын өндірісі кәсіпорындарын жабобу	Пәнді оқу кезінде ұн, жарма және құрама жем технологиясының принциптері мен әдістеріне, теориялық ерекшеліктеріне байланысты олар астықты таңдау, дайындау және ұнтақтау және жарма дайындауын астық қуаңдау процесінің технологиялық операцияларының инженерлік құралдары негізделеді, олар кезесі жұмыста қолданылу мүмкін. Астықты таңдау және өңдеуге дайындау респектері. Ұн тарту және жарма ауырттарының шикізатын қобалдатын тапшыры. Директорлар, жарма және құрама жем зауыттарында технологиялық процесстерді ұйымдастыру және жүргізу ережесі.	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кен асыртмасын таңдау және қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру	Ет және ет өнімдерінің технологиясы
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6В07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Сүт және ет өнімдерінің технологиясы	ТКОКВ ММР - 4261	БП	Таңдау компоненті	9.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	4	1	Сыба геометриясы және инженерлік графика. Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы. Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары, Тамақ өндіретін жылулық және тонанығыш жабдықты	Дипломдық жоба, Дипломдық жұмыс. Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жабобу. Қоғамдық тамақтау өнімдерінің технологиясы	Тамақ өнімдерінің салпын бақылауды ұйымдастыру және оның астық сүт және келесі өнімдерін өндірісі бақылау. Суық қышқыл сүт өнімдерінің өндірісі бақылау. Фрукттерді жіктеу. Өндірістік микробиологиялық бақылау және ТХ техникасы. Ет салыпана ТХК ұйымдастыру. Технологикалық өңдеу сапылары бойынша өндірістік процесстері бақылау. Бақылау-ашуу аспаптары. Дәйім шарық өнімдерінің салпын бақылау. Ұрдау процесін және тұрдалған және исталған бұйымдардың салпын бақылау.	Шикізат пен дайын өнімнің салпын, технологиялық процесстердің параметрлерін және өңдеу әдістерін бақылауды ұйымдастыру және жүзеге асыру	Өсімдік өнімдерінің технологиясы бақылау, салпын бақылау және кәуіпсіздігі
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6В07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Өсімдік өнімдерінің технологиясы	ТКОКВ РР 4265	БП	Таңдау компоненті	9.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	4	1	Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарында кетері-песымалду құрылғылары және желдету қолданғылары. Биототын өндірісі және шикізатты терек өңдеу-дің технологияларының негізі, Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы. Элеватор-қойма шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау. Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері және астық тану	Дипломдық жоба, Дипломдық жұмыс. Өсімдік шикізатын қайта өңдеу және биототын өндірісі кәсіпорындарын жабобу	Астықты қайта өңдеу кәсіпорындарында техникалық тапшыры, ауыл шаруашылығы шикізатының және оның өңделетін өнімдерінің салпын мен кәуіпсіздігі көрсеткіштері, технологиялық процесстердің барлық кезеңдерінде шикізат, материалдар мен өңделетін өнімдердің салпын бақылауды негізгі әдістері, шикізаттық салпын және түпкілікті өнімге қобалдатын тапшыры таңдау негізінде қолданылатын технологиялық процесстерді жетілдіру әдістерін көрсету, өндірістік бақылаудың негізгі схемаларын құрастыру.	Сүт және ет өнімдерінің технологиясы бақылау, салпын бақылау және кәуіпсіздігі	
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6В07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Қоғамдық тамақтау өнімдерінің технологиясы	ТРОР 4301	КП	Таңдау компоненті	8.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	4	2	Микробиология, Тамақ өнімдерінің технологиясының теориялық негіздері, Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы, Химия	Дипломдық жоба, Дипломдық жұмыс. Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жабобу	Халық тағамдары және кәсіби аспаздық. Қоғамдық тамақтауды дамытулық кәлізгі тәсілдері. Қоғамдық тамақтау өнімдерінің технологиясының теориялық негіздерін әзірлеу. Шикізаттық технологиялық процесстер, тамақ өнімдерінің аспаздық өңдеу тәсілдері, аспаздық өнімнің жақтелуі және асыртмасы. Мәзір. Мейрамханалар мен барларда өндіріс жұмысын ұйымдастыру. Мейрамханалар мен барлардың сауда ұйымдарының түрлері мен сипаттамасы.	Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кен асыртмасын таңдау және қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру	Өсімдік майларын технологиясы
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6В07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Өсімдік майларын технологиясы	ТММ 4343	КП	Таңдау компоненті	8.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	4	2	Биототын өндірісі және шикізатты терек өңдеудің технологияларының негізі, Тамақ өнімдерінің ғылыми жетілу негіздері. Шикізатты терек өңдеу мен биототын өндірісіне арналған құрылғылар, Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары, Өсімдік өнімдерінің технологиялық бақылау, салпын бақылау және кәуіпсіздігі	Дипломдық жоба, Дипломдық жұмыс. Өсімдік шикізатын қайта өңдеу және биототын өндірісі кәсіпорындарын жабобу	Салпын мен тағайындалуын ескере отырып, майды шикізатты сақтаудың ең тиімді тәсілдерін таңдау дағдысының болуы; майды шикізаттың тиімді пайдалану мен өткізу үшін оның мақсатты бақылауын анықтау; өсімдік майдың өндірудің теориялық негіздерін білу, жоғары сапалы өсімдік майдың өндіру процесін ұйымдастыру; өсімдік майдың өндіруді ұйымдастыру үшін ғылымға жетудің осық тәжірибесін қолдану.	Қоғамдық тамақтау өнімдерінің технологиясы	
В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6В07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триместр	Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жабобу	РРРР 4306	КП	Таңдау компоненті	8.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	4	3	Еңбекті көтеру және тиімділік кәуіпсіздігі негіздері, Тамақ өнімдерінің жабдықты, Тамақ өнімдерінің тауарлануы	Дипломдық жоба, Дипломдық жұмыс	Тамақ салпын кәсіпорындарын жабобу және реконструкциялау салпын бақылау қызметтерін бақылау	Өсімдік шикізатын қайта өңдеу және биототын өндірісі кәсіпорындарын жабобу	

В068 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	6807201 - «Тамақ өнімдерінің өндірісі» технологиясы»	Күндізгі (бақалар 4 жыл) триестр	3	RRRRRS РВ 4336	КП	Тамақ компоненті	8.0	Бақалар	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	4	3	Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарының кәсіпоры-тасымалдау құрылымдары және желдету және тарту құрылымдары, Еңбексіз қорғау негіздері, Шикізатты терең өңдеу мен биотехнологияға арналған құрал-жабдықтар	Дипломдық жұмыс	Өнімдік шарашылығы өнімдерін сақтау, қайта өңдеу және биотехнологияға арналған технологиялық құрылымдар жобалаудың негізгі кезеңдері қарастырылады. Негізгі технологиялық және қолжеткіз жабдықтар өнімдерін және оларды танду, өнімді өндіру технологиялық үдерісінің мөлшерлік балансы есебінің, цех іші коммуникацияларының жобалауының әдістемелері беріледі.	Тамақ саласы кәсіпорындарын жобалау және реконструкциялау саласындағы қызметтердің сапасын бағалау.	Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау
--	--	----------------------------------	---	-------------------	----	------------------	-----	---------	--	---	---	---	-----------------	---	---	---------------------------------------

Элективті пәндер каталогы Техникалық факультетінің кеңесінде № 10(Е), 29.06.2022 ж. хаттамасымен бекітілген

"Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы" кафедрасының меңгерушісі



М.М. Какимов