

**А.БАЙТҰРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ Өңірлік университеті**  
**КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ А.БАЙТҰРСЫНОВА**  
**KOSTANAY REGIONAL UNIVERSITY NAMED AFTER A.BAITURSYNOV**



**ҚОСЫМША БІЛІМ БЕРУ**  
**БАҒДАРЛАМАСЫ**  
**(MINOR)**  
**ХАЛАЛ ТАҒАМДАР ЖӘНЕ ДҰРЫС ТАМАҚТАНУ**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**(MINOR)**  
**ХАЛАЛ ПРОДУКТЫ И ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ**

**ADDITIONAL**  
**EDUCATIONAL PROGRAM**  
**(MINOR)**  
**HALAL FOOD AND PROPER NUTRITION**

Қостанай, 2023

## **ӘЗІРЛЕУШІЛЕР/ РАЗРАБОТЧИКИ// DEVELOPERS:**

Тлеубаева З.Б., Қайта өңдеу және стандарттау кафедрасының аға оқытушы, техника ғылымының магистрі / Тлеубаева З.Б., старший преподаватель кафедры Технологии переработки и стандартизации, магистр технических наук /Tleubayeva Z.B., senior lecturer of the Department of Processing and Standardiasis Technology, master of Technical sciences.

А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ-дың оқу-әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 11.04.2023 ж. № 4 хаттама

Утвержден на заседании учебно-методического совета КРУ имени А.Байтұрсынова, протокол от 11.04.2023 г. № 4

Published by decision educational and methodical council of the Kostanay regional university named after A. Baitursynov (Protocol № 4 from 11.04.2023)

## **Курстың қысқаша сипаттамасы / Краткое описание курса / Brief description of the course:**

«Халал тағамдары және дұрыс тамақтану» курсы кез келген білім беру бағдарламаларының 3 курс студенттеріне арналған. Әрбір студент осы курсты немесе өз қалауы бойынша кез келген басқа курсты өз бетінше таңдайды. Курстың пәндерін оқи отырып, студенттер «халал өнімдер», «халал өнімдерді техникалық реттеу», «сертификаттау», «кәсіпорындарының жобалау» және т.б. ұғымдармен танысады. Курс дұрыс тамақтану негіздерін оқып үйренуді, дұрыс рационды қалыптастыруды қамтиды. Студенттер қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау негіздерімен танысады, НАССР бойынша тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау әдістемесімен танысады. Пәндерді меңгеру сонымен қатар халал өнімдерді (ислам дінінде рұқсат етілген) өндіру принциптерін үйренуге мүмкіндік береді.

Курс «Халал продукты и правильное питание» предназначен для обучающихся 3 курсов любых образовательных программ. Каждый обучающийся самостоятельно выбирает данный курс, либо любой другой по своему желанию. Изучая дисциплины курса, обучающиеся познакомятся с понятиями «халал продукция», «техническое регулирование халал продуктов», «сертификация», «проектирование предприятий» и другое. Курс охватывает изучение основ правильного питания, формирование здорового рациона. Обучающиеся узнают об основах проектирования предприятий общественного питания, познакомятся с методикой оценки безопасности пищевых продуктов по НАССР. Освоение дисциплин также позволит изучить принципы производства халал продуктов (разрешенных в религии ислам).

The course "Halal Foods and Proper Nutrition" is intended for students of 3 courses of any educational programs. Each student independently chooses this course, or any other of his choice. Studying the disciplines of the course, students will get acquainted with the concepts of "halal products", "technical regulation of halal products", "certification", "facility engineering" and more. The course covers the study of the basics of proper nutrition, the formation of a healthy diet. Students will learn about the basics of designing catering establishments, get acquainted with the methodology for assessing food safety according to НАССР. Mastering the disciplines will also allow you to study the principles of the production of halal products (permitted in the religion of Islam).

### **Мақсаты / Цель / Aim:**

Халал өнімдер туралы түсінік қалыптастыру, жалпы халал өнімдерге және оның ішінде ет өнімдеріне жаңаша көзқараспен қарау, сонымен қатар «халал» терминін сапа және қауіпсіздік тұрғысынан қарастыру, оны техникалық реттеу қажеттілігін негіздеу және қауіпсіздік пен салауатты тамақтану тұрғысынан өнімнің осы түрін өндіруді қадағалаудың жаңа әдісі.

Сформировать представление о халал продукции, новый взгляд на продукцию халал в целом и на мясную в особенности, а также рассмотрение термина «халал» с точки зрения качества и безопасности, обоснование необходимости его технического регулирования и создание новой методики прослеживаемости производства данного вида продукции в свете безопасности и здорового питания.

To form an idea of halal products, a new look at halal products in general and meat products in particular, as well as considering the term "halal" in terms of quality and safety, justifying the need for its technical regulation and creating a new method for traceability of the production of this type of product in the light of safety and healthy eating.

### **Оқу міндеттері / Учебные задачи / Learning Objectives:**

- Қазақстанда және дүние жүзіндегі халал индустриясын зерттеу; мемлекеттік, шетелдік және халықаралық стандарттарға шолу / Изучение существующей в Казахстане и во всем мире халал-индустрии; обзор государственных, иностранных и международных стандартов; / Study of the halal industry existing in Kazakhstan and around the world; review of state, foreign and international standards

- Қазақстандағы халал индустриясының сапа менеджменті жүйесінің жұмыс істеу және жетілдіру жағдайын талдау / Анализ состояния функционирования и совершенствования системы

управления качеством халальной индустрии в Казахстане / Analysis of the state of functioning and improvement of the quality management system of the halal industry in Kazakhstan

- Жалған кәсіпкерлікті болдырмау және Кодекс Алиментариус Комиссиясының стандарттарына қайшы келетін халал өнімдерін анықтаудың ықтимал жолдарын қарастыру / Рассмотрение возможных путей идентификации продукции халал, с целью исключения лже-предпринимательства и противоречия стандартам комиссии Кодекса Алиментариуса / Consideration of possible ways to identify halal products, in order to exclude false entrepreneurship and contradict the standards of the Codex Alimentarius Commission

- Дұрыс тамақтану принциптерін зерттеу / Изучение принципов здорового питания / Learning the principles of healthy eating

### **Қалыптастыру керек негізгі құзыреттер / Базовые компетенции, которые предстоит сформировать / Basic competencies to be formed:**

- халал өнімдерін дайындаудың теориялық негіздерін оқу  
- дұрыс тамақтанудың теориялық негіздерін, тағамдар мен сусындардың тағамдық құндылығы мен калориялық мазмұнын зерттеу

- жұмыс орындарын, құрал-жабдықтарды, шикізатты дайындауды ұйымдастыру және қызметкерлерге нұсқаулықтар мен ережелерге сәйкес халал өнімдерді, аспаздық өнімдерді, жеңіл тағамдарды дайындауға нұсқау беру.

- салауатты дұрыс тамақтану диетасын, күнделікті мәзірді жасау

- изучить теоретические основы приготовления халал продуктов

- изучить теоретические основы правильного питания, пищевую ценность и калорийность продуктов и напитков

- - организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов, провести инструктаж работников для приготовления халал продуктов, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- - составлять рацион полезного правильного питания, суточное меню

- to study the theoretical foundations of the preparation of halal products

- to study the theoretical foundations of proper nutrition, nutritional value and calorie content of foods and drinks

- organize the preparation of workplaces, equipment, raw materials, and instruct employees for the preparation of halal products, culinary products, snacks in accordance with instructions and regulations.

- make a diet of healthy proper nutrition, daily menu.

### **Оқытудың нәтижелері / Результаты обучения / Learning outcomes:**

Курсты оқу барысында білім алушылар / После успешного завершения курса обучающиеся будут / After successful completion of the course, students will:

#### **білу:**

- халал өнімдерін дайындаудың теориялық негіздерін;

- дұрыс тамақтанудың теориялық негіздерін;

- жұмыс орындарын, құрал-жабдықтарды, шикізатты дайындауды қалай ұйымдастыру керек, жұмысшыларды халал өнімдерді дайындауға нұсқау.

- салауатты дұрыс тамақтану рационын қалай жасау керек, күнделікті мәзір

#### **знают:**

- теоретические основы приготовления халал продуктов;

- теоретические основы правильного здорового питания;

- как организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов, провести инструктаж работников для приготовления халал продуктов

- как составлять рацион полезного правильного питания, суточное меню

#### **know:**

- theoretical foundations for the preparation of halal products;

- theoretical foundations of proper healthy nutrition;

- how to organize the preparation of workplaces, equipment, raw materials, instruct workers for the preparation of halal products

- how to make a diet of healthy proper nutrition, daily menu

**істей алады:**

- өнім мен дайын жартылай фабрикаттардың сапасын органолептикалық бағалау

- тамақ өнімдерін дайындау кезінде өндірістік жабдықтар мен технологиялық жабдықтарды таңдау және қауіпсіз пайдалану;

- халал (рұқсат етілген) өнімдерді харамнан (тыйым салынған) ажырату;

- шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалау, технологиялық талаптарға сәйкестігін орнату;

- салауатты және пайдалы тамақтану үшін диета жасаңыз

- дұрыс тамақтануды дайындау үшін адамның жеке ерекшеліктерін ескеру

**умеют:**

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении продуктов питания;

- отличить халал (разрешенные) продукты от харам (запрещенного);

- оценивать качество сырья и готовой продукции, устанавливать соответствие технологическим требованиям;

- составлять рацион для здорового и полезного питания

- учитывать индивидуальные особенности человека для составления диетического полезного питания

**are able to:**

- organoleptically evaluate the quality of products and finished semi-finished products

- choose and safely use production equipment and technological equipment in the preparation of food products;

- to distinguish halal (permitted) products from haram (prohibited);

- evaluate the quality of raw materials and finished products, establish compliance with technological requirements;

- make a diet for a healthy and wholesome diet

- take into account the individual characteristics of a person for the preparation of a healthy diet

**тәжірибесі болу керек:**

- күнделікті ас мәзірін, дұрыс тамақтануды әзірлеуде;

- халал тағамдарын дайындауда;

- нұсқаулықтар мен ережелерге сәйкес жұмыс орындарын дайындауды, жұмысқа дайындауды және технологиялық жабдықтарды, өндірістік жабдықтарды, аспаптарды, аспаптарды қауіпсіз пайдалануды ұйымдастыруда және жүргізуде;

- қауіпсіздік талаптарын, сондай-ақ халал өнімдерге қойылатын талаптарды ескере отырып, дайын өнім мен өңделген шикізатты орау, сақтау кезінде

**иметь практический опыт:**

- в разработке суточного меню, рациона полезного питания;

- в приготовлении халал блюд;

- в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- в упаковке, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности, а также требованиям к халал продуктам

**have practical experience:**

- in the development of a daily menu, a healthy diet;

- in the preparation of halal dishes;

- in organizing and conducting the preparation of workplaces, preparation for work and safe operation of process equipment, production equipment, tools, instruments in accordance with instructions and regulations;

- in packaging, storage of finished products and processed raw materials, taking into account safety requirements, as well as requirements for halal products

**Пәндер / Дисциплины / Disciplines:**

1. Салауатты тамақтану негіздері (5 кредит, ауызша емтихан) / Основы полезного питания (5 кредитов, устный экзамен) / Healthy nutrition basics (5 credits, oral exam);

2. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау (5 кредит, ауызша емтихан) / Проектирование предприятий общественного питания (5 кредитов, устный экзамен) / Planning of food industry enterprises (5 credits, oral exam);

3. НАССР бойынша тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау әдістемесі (5 кредитов, ауызша емтихан) / Методика оценки безопасности пищевых продуктов по НАССР (5 кредитов, устный экзамен) / Methods of assessing food safety by НАССР (5 credits, oral exam);

4. Халал өнімдерін техникалық реттеу (5 кредит, ауызша емтихан) / Техническое регулирование продукции халал (5 кредитов, устный экзамен) / Technical regulation of halal products (5 credits, устный экзамен).

**Еңбек сыйымдылығы / Трудоемкость / Labor intensity:** 20 кредит / 20 кредитов / 20 credits.

**Пререквизиттер / Пререквизиты / Prerequisite:** Математика / Математика / Mathematics

**Minimum number of listeners / Минимальное количество слушателей / Тыңдаушылардың ең аз саны:** 8

**Maximum number of listeners / Максимальное количество слушателей / Тыңдаушылардың максималды саны:** 20

**Пән 1 / Дисциплина 1 / Discipline 1**

**Салауатты тамақтану негіздері / Основы полезного питания / Healthy nutrition basics**

**Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:**

Тамақтану мәдениетінің негіздері, рационалды тамақтану ережелері, олардың денсаулықты сақтау және нығайтудағы рөлі, сонымен қатар осы ережелерді сақтауға дайын болу. Рационалды тамақтану негіздері. Тағам түрлері. Тамақтану ережелері; тағам комбинациясы. Ағза үшін белоктардың, майлардың, көмірсулардың, витаминдердің биологиялық рөлі. Денені тазарту ережелері. Түрлі аурулардың негізгі қауіп факторлары. Түрлі аурулардың алдын алу шаралары. / Основы культуры питания, правила рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила. Основы рационального питания. Виды питания. Правила приема пищи; сочетание пищевых продуктов. Биологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов для организма. Правила очищения организма. Основные факторы риска при различных заболеваниях. Меры профилактики различных заболеваний. / Fundamentals of food culture, the rules of rational nutrition, their role in maintaining and strengthening health, as well as the willingness to comply with these rules. Fundamentals of rational nutrition. Types of food. Rules for eating; food combination. The biological role of proteins, fats, carbohydrates, vitamins for the body. Rules for cleansing the body. The main risk factors for various diseases. Measures for the prevention of various diseases.

**Сабак түрлері / Виды занятий / Types of lesson:** дәрістер, тәжірибелік / лекции, практические / lectures, practical.

**Оқытушы / Преподаватель / Teacher:** Тлеубаева Зарина Бауржанқызы / Тлеубаева Зарина Бауржановна / Tleubayeva Zarina Baurzhanovna.

## **Пән 2 / Дисциплина 2 / Discipline 2**

### **Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау / Проектирование предприятий общественного питания / Planning of food industry enterprises**

#### **Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:**

Бұл пән студентке құрылыстың және технологиялық жобалаудың негізгі әдістері мен жолдары туралы түсінік береді. Ол үйренуі керек: негізгі терминдер мен анықтамаларды; дизайн негіздері; технологиялық және конструктивті есептеулердің негіздері. / Данная дисциплина дает студенту представление об основных методах и способах строительного-технологического проектирования. Он должен усвоить: основные термины и определения; основы проектирования; основы технологических и конструктивных расчетов. / This discipline gives the student an idea of the basic methods and ways of construction and technological design. He must learn: basic terms and definitions; basics of design; bases of technological and constructive calculations.

**Сабақ түрлері / Виды занятий / Types of lesson:** дәрістер, тәжірибелік / лекции, практические / lectures, practical.

**Оқытушы / Преподаватель / Teacher:** Тлеубаева Зарина Бауржанқызы / Тлеубаева Зарина Бауржановна / Tleubayeva Zarina Baurzhanovna.

## **Пән 3 / Дисциплина 3 / Discipline 3**

### **НАССР бойынша тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау әдістемесі / Методика оценки безопасности пищевых продуктов по НАССР / Methods of assessing food safety by HACCP**

#### **Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:**

Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау жүйесін дамытудың жай-күйі мен негізгі тенденциялары. НАССР әдісінің басқа әдістерден ерекшелігі. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалаудағы технологиялық тәсіл. Тамақ өнімдерін өндіру технологиялары негізінде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін анықтау негіздері мен әдістемелерін білу. / Состояние и основные тенденции развития системы оценки безопасности пищевых продуктов. Отличительные особенности методики НАССР от других методов. Технологический подход в оценке безопасности пищевых продуктов. Изучить основы и методологии определения безопасности пищевых продуктов на основе технологий производства пищевых продуктов. / Status and main trends in the development of the food safety assessment system. Distinctive features of the HACCP method from other methods. Technological approach in food safety assessment. Learn the basics and methodologies for determining food safety based on food production technologies.

**Сабақ түрлері / Виды занятий / Types of lesson:** дәрістер, тәжірибелік / лекции, практические / lectures, practical.

**Оқытушы / Преподаватель / Teacher:** Тлеубаева Зарина Бауржанқызы / Тлеубаева Зарина Бауржановна / Tleubayeva Zarina Baurzhanovna.

## **Пән 4 / Дисциплина 4 / Discipline 4**

### **Халал өнімдерін техникалық реттеу / Техническое регулирования продукции халал / Technical regulation of halal products**

#### **Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:**

Халал – исламда рұқсат етілген барлық нәрсе. Стандарттау мен сертификаттаудың біртұтас Халал жүйесі, Ислам Ұнтымақтастық Ұйымы негізіндегі Ислам елдерінің Стандарттар және метрология институты SMPC. Қазақстандағы халал өнімдерін техникалық реттеу. / Халал — все то, что разрешено и допустимо в исламе. Единая Халал система стандартизации и сертификации, Институт стандартов и метрологии Исламских стран SMPC на базе Организации исламского

сотрудничества ОИС. Техническое регулирование Халал продукции в Казахстане. / Halal - everything that is allowed and permissible in Islam. Uniform Halal system of standardization and certification, Institute of Standards and Metrology of Islamic Countries SMIC on the basis of the Organization of Islamic Cooperation OIC. Technical regulation of Halal products in Kazakhstan

**Сабақ түрлері / Виды занятий / Types of lesson:** дәрістер, тәжірибелік / лекции, практические / lectures, practical.

**Оқытушы / Преподаватель / Teacher:** Тлеубаева Зарина Бауржанқызы / Тлеубаева Зарина Бауржановна / Tleubaeva Zarina Baurzhanovna.