

Қазақстан Республикасының білім және ғылым министрлігі

«А.Байтұрсынов атындағы
Қостанай мемлекеттік
университеті» РМК

Аграрлық-биологиялық
факультет



Бекітемін

Ғылыми кеңес төрағасы

А.Доманова

2019 ж.

26



Модульдік білім беру бағдарламасы

**6B07202 Өсімдік шикізатынан жасалған өнімдерді өңдеу
және өндіру технологиясы**

Денгей: бакалавриат

Қостанай, 2019

Құрастырушылар:

Жанабаева К.К – қайта өңдеу технологиясы және стандарттау кафедрасының аға оқытушысы

Саидов А.М.- қайта өңдеу технологиясы және стандарттау кафедрасының аға оқытушысы

Хасенов У.Б.- қайта өңдеу технологиясы және стандарттау кафедрасының аға оқытушысы

Аграрлық-биологиялық факультеттің әдістемілік кеңес отырысында қарастырылған, № 4 хаттама 24.04.2019 ж.

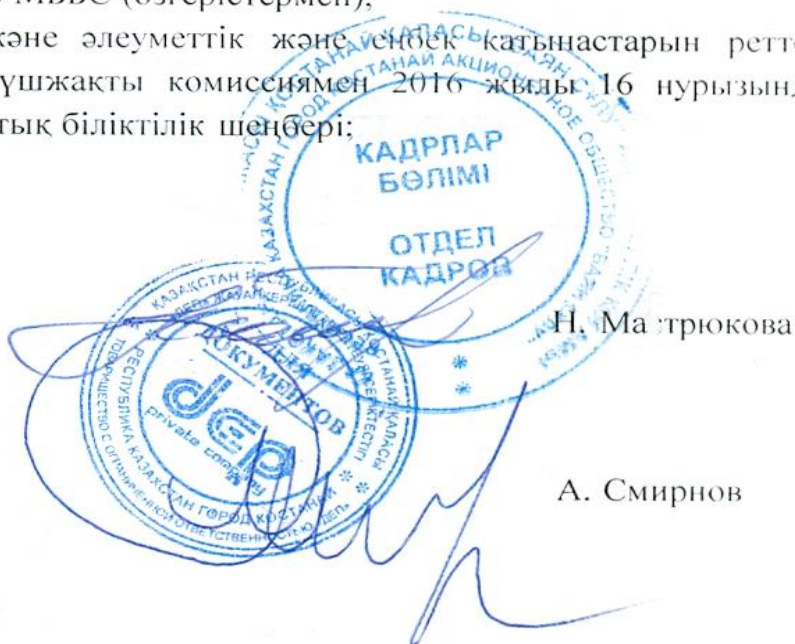
Университеттің ғылыми кеңес отырысында қарастырылған, № 6 хаттама 26.04.2019 ж.

Келесі құжаттар негізінде әзірленді:

- Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 604 бұйрығымен бекітілген ЖБ МББС (өзгерістермен);
- Әлеуметтік әріптестік және әлеуметтік және өнеркәсіптік қатынастарын реттеу жөніндегі республикалық үшжакты комиссиямен 2016 жылғы 16 наурызында хаттамамен бекітілген, Ұлттық біліктілік шеңбері;

Келісілді
Баян Сұлу" АҚ
Бас технолог"

«ДЕП» ЖШС
директордың орынбасары



Н. Матрюкова

А. Смирнов

Білім беру бағдарламасының паспорты

БББ коды және атауы	6B07202 Өсімдік шикізатынан жасалған өнімдерді өңдеу және өндіру технологиясы
Білім беру саласының коды және жіктелуі	6B07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Даярлау бағытының коды мен жіктелуі	6B072 Өндірістік және өңдеу салалары
Білім беру бағдарламасының түрі	қолданыстағы
Білім беру бағдарламасының мақсаты	
Жануарлар мен өсімдік шикізаттары мен тамақ концентраттарынан консервілер, қоғамдық тамақтану және арнайы мақсаттағы өнімдер өндіру технологиялық процестерін жүргізу үшін мамандар даярлау	
Берілетін дәреже	
"6B07202 Өсімдік шикізатынан жасалған өнімдерді өңдеу және өндіру технологиясы" білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры»	
Маман лауазымдарының тізбесі	
зертханашы, зертхана меңгерушісі, технолог, астықты қабылдау және сақтау жөніндегі кәсіпорындардағы шебер, өндірістік зертхананың техник-технологы, ғылыми-зерттеу институттары мен жоғары оқу орындарындағы маман (зертханашы); стандарттау және сертификаттау орталықтарындағы маман, колледж оқытушысы, нан зауытының, кондитерлік фабриканың және кондитерлік цехтың технологы, лаборант, зертхана меңгерушісі, наубайхана, кондитерлік цех меңгерушісі, Нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру жөніндегі директордың орынбасары, ғылыми-зерттеу институттары мен жоғары оқу орындарындағы маман (зертханашы).; стандарттау және сертификаттау орталықтарындағы маман, колледж оқытушысы, наубайшы, Наубайшы-шебер, металл қалыптар мен табақтарды полимеризаторшы, макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын престоуші, Ұзын түтіккі макарондарды кептіруші, қамыр жүргізуші, нан-тоқаш өнімдерін салушы, қамырды қалыптаушы, ұн мен түйіршіктер өндіру желісінің операторы, техник-технолог.	
Кәсіби қызмет объектілері	
Элеваторлар, диірмен зауыттары, Жарма зауыттары, құрама жем зауыттары және астықты қабылдауға және сақтауға байланысты қайта өңдеу өндірістерінің басқа кәсіпорындары, нан зауыттары, макарон зауыттары, кондитерлік фабрикалар, кондитерлік цехтар және нан, макарон және кондитерлік өнімдер технологиясына байланысты қайта өңдеу өндірістерінің басқа кәсіпорындары, жобалау институттары, ғылыми мекемелер, оқу орындары,	
Кәсіби қызмет түрлері	
<ul style="list-style-type: none"> - өндірістік-технологиялық; - эксперименттік-зерттеу; - ұйымдастырушылық-басқарушылық қызмет; - есептік-жобалық, - білім беру 	
Кәсіби қызметінің функциялары	
<ul style="list-style-type: none"> - қайта өңдеу кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастыру және жүргізу; - дайын өнімнің шығуы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестерді жетілдіру және тиімділігін арттыру; - қайта өңдеу кәсіпорындарының техникалық-экономикалық көрсеткіштерін есептеу; - шикізат пен дайын өнімдер мен бұйымдардың компоненттерін теххимиялық бақылау; - стандарттар талаптарына жауап беретін жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті өнім шығаруды қамтамасыз ету. - еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру және басқару шешімдерін қабылдау; - экология, өндірістік санитария, Еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы, сондай-ақ 	

<p>өрт-жарылыс қауіпсіздігі талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықталуын және өндірістік қызметін талдау;</p> <p>-техникалық-экономикалық көрсеткіштерді және маркетингтік қызметті талдау;</p> <p>- колледждерде оқу процесін ұйымдастыру және жүргізу.</p>
<p>Жалпы қаблеттер</p>
<p>ОК 1 қазақ, орыс және шет тілдерінде ауызша және жазбаша нысанда коммуникацияға кіру;</p> <p>ОК 2 кәсіби қызметте ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың түрлі түрлерін пайдалану;</p> <p>ОК 3 жауапкершілікті өзіне алу, басқалармен бірге шешімдер әзірлеу және оларды іске асыруға қатысу қабілеті, әртүрлі этномәдениеттерге және діндерге төзімділік;</p> <p>ОК 4 компромисттер табу, өз пікірін ұжымның пікірімен сәйкестендіру;</p> <p>ОК 5 дәлелдемелерге негізделген мәселелер мен қорытындыларды анықтау үшін әлемді түсіндіретін білім мен әдіснамалар негіздерін пайдалану, кәсіби міндеттерді шешу үшін өз білімін қолдану;</p> <p>ОК 6 өзін-өзі дамыту және мансаптық өсу үшін өмір бойы жеке білім траекториясын құру;</p> <p>ОК 7 дене шынықтыру әдістері мен құралдары арқылы толыққанды әлеуметтік және кәсіби қызметті қамтамасыз ету үшін салауатты өмір салтын қалыптастыру;</p> <p>ОК 8 академиялық адалдық қағидаттары негізінде ғылыми зерттеулер, эксперименттер жүргізу, әртүрлі жұмыс түрлерін жазу және таныстыру.</p>
<p>БББ бойынша оқу нәтижелері</p>
<p>ON1 технологиялық процестерге физика-механикалық, химиялық, микробиологиялық және басқа факторлардың әсерін талдау;</p> <p>ON2 шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалау;</p> <p>ON3 технологиялық процестердің барлық түрлерін ұйымдастыру;</p> <p>ON4 Тауарлардың, өнімнің сапасын қалыптастыратын және сақтайтын негізгі процестердің, азық-түлік тауарларының қауіпсіздік параметрлерін сыныптауды жүргізу;</p> <p>ON5 Технологиялық ақпаратты алу мен өңдеудің заманауи әдістерін меңгеру;</p> <p>ON6 дайын өнімнің шығуы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестердің тиімділігін жетілдіру;</p> <p>ON7 Еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру және басқарушылық шешімдер қабылдау;</p> <p>ON8 Колледжде оқу үдерісін ұйымдастыру;</p> <p>ON 9 Азық-түлік өнімдерін сақтауға, тасымалдауға, механикалық және жылумен өңдеуге, қайта өңдеуге және өлшеп-орауға арналған жеке машиналар мен желілердің конструкциялары мен құрылғыларының жұмысын бақылау.</p> <p>ON 10 Өнімнің жаңа түрлерін, технологиялық процестерді және оларға арналған технологиялық құжаттаманы әзірлеу; қажетті технологиялық есептерді жүргізу</p> <p>ON 11 Шикізаттың, дайын өнімнің және цех құжаттамасының есебін және есебін ұйымдастыру</p> <p>ON 12 Дәлелдемелерге негізделген мәселелер мен қорытындыларды анықтау үшін әлемді түсіндіретін білім мен әдіснамалар негіздерін пайдалану, кәсіби міндеттерді шешу үшін өз білімін қолдану</p>

Білім беру бағдарламасын бітіргеннен кейін түлектер:

- 1) осы саладағы ең озық білім элементтерін қоса алғанда, қайта өңдеу өндірісінің технологиясы саласындағы білім мен түсінікті көрсету;
- 2) қайта өңдеу өндірісінің технологиясы саласында кәсіби деңгейде білім мен түсінуді қолдану, қайта өңдеу өндірісінің саласындағы проблемаларды шешу және дәлелдерді тұжырымдау;
- 3) Әлеуметтік, этикалық және ғылыми пайымдауларды ескере отырып, пайымдауларды қалыптастыру үшін қайта өңдеу өндірісінің технологиясы саласында ақпарат жинау мен түсіндіруді жүзеге асыру;

4) қайта өңдеу өндірісінің технологиясы саласындағы ақпаратты, идеяларды, проблемаларды және шешімдерді мамандарға, сондай-ақ маман емес мамандарға хабарлау;

5) қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы саласында одан әрі оқуды өз бетінше жалғастыру үшін қажетті оқыту дағдылары

Білім беру бағдарласының мазмұны

Модульдің атауы	Компонент цикілі (МК, ЖОО, ТК)	Пәндер	Пәннің /тәжірибенің атауы	Пәннің қысқаша мазмұны	Кредиттер саны	Семестр	Қалыптасатын компетенциялар (кодтары)
Гуманитарлық пәндер	ЖБП МК	ККЗТ 1101	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы	Пән қазіргі Қазақстан тарихының негізгі кезеңдері туралы объективті тарихи білім береді; студенттердің назарын мемлекеттіліктің қалыптасуы мен дамуы және тарихи-мәдени үдерістер мәселелеріне бағыттайды.	5	1	ОК 3 ОК 5
	ЖБП МК	Філ 1102	Философия	Пән студенттерде болашақ кәсіби іс-әрекет контекстінде философия туралы, оның негізгі бөлімдері, мәселелері және оларды зерттеу әдістері туралы түсініктерді қалыптастырады. Пән аясында студенттер философияның қоғамдық сананы жаңғыртудағы рөлін түсіну және қазіргі заманның жаһандық мәселелерін шешу контекстінде философиялық-дүниетанымдық және әдіснамалық мәдениеттің негіздерін зерттейді.	5	1	ОК 3 ОК 5
Жалпы пәндер	ЖБП МК	АКТ21 05	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде)	Пән процестерді сыни бағалау және талдау қабілетін, ақпаратты іздеу, сақтау және өңдеу әдістерін, сандық технологиялар арқылы ақпаратты жинау және беру тәсілдерін қалыптастырады. Студенттер компьютерлік жүйелер, операциялық жүйелер мен желілер архитектурасының концептуалды негіздерін; ақпараттық қауіпсіздікті қамтамасыз ету құралдарын; заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологияларды қолдану	5	3	ОК 2

				дағдыларын зерттейді.			
	ЖБП ТК	KSZhK MN 2109	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері	Пән аясында студенттер мемлекет және құқықтың негізгі ұғымдары мен категорияларын, құқықтық қатынастарды және Қазақстан Республикасы құқығының түрлі салаларының негіздерін зерделейді. Пән сыбайлас жемқорлыққа қарсы тұру бойынша білім жүйесін және осы негізде құбылысқа қатысты азаматтық ұстанымды қалыптастырады.	5	3	OK 5 ON12
	ЖБП ТК	ЕТК 2109	Экология және тіршілік қауіпсіздігі	Пән экологияны қорғау туралы ойды және табиғи экожүйелер мен техносфералардың қызмет етуінде қауіпті және төтенше жағдайлардың алдын алу қабілетін қалыптастырады.			OK 5 ON12
	ЖБП ТК	ЕКН 2109	Экономика және кәсіпкерлік негіздері	Пән экономикалық ойлау түрін, бәсекелестік ортада кәсіпорындардың табысты кәсіпкерлік қызметін ұйымдастырудың теориялық және практикалық дағдыларын қалыптастырады.			OK 5 ON12
	ЖБП ТК	KN 2109	Көшбасшылық негіздері	Пәндер студенттердің көшбасшылық қасиеттерді, стильдерді, кәсіпорын, аймақ және жалпы ел деңгейінде ықпал ету әдістерін қолдану арқылы адамдардың мінез-құлқын тиімді басқару әдістемесі мен тәжірибесін меңгеруіне ықпал етеді.			OK 5 ON12
Қазақ (орыс) тілі	ЖБП МК	К(О)Т 1104 (1,2)	Қазақ (орыс) тілі	Пән қазақ тілін шет тілі ретінде үйренушілер үшін тілді қолданудың барлық деңгейлерінің коммуникативтік құзыреттілігін қалыптастыру арқылы қазақ тілін әлеуметтік, мәдениетаралық, кәсіби қарым-қатынас құралы ретінде сапалы меңгеруді қамтамасыз етеді.	10	1,2	OK 1
	БП ЖООК	КТИКZh 2205	Қазақ тілінде іс құжатын жүргізу	Пән студенттерге нормативтік құқықтық актілердің ережелерін ескере отырып, құжаттарды дұрыс ресімдеудің практикалық дағдыларын қалыптастырады. Құжаттардың түрлері, олардың деректемелері оқытылады. Студенттер іскерлік қағаздарды құрастыру үшін	3	3	OK1 ON5

				қажетті терминологиялық және синтаксистік минимумды меңгереді. Іс жүргізуді дамыту тарихы мен іскерлік қарым-қатынас мәдениеті, іс жүргізудің теориялық және практикалық аспектілері туралы ақпарат беріледі.			
Шетел тілі	ЖБП МК	ShT 1103 (1, 2)	Шетел тілі	Пән студенттердің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін шетел тілінде білім беру барысында жеткілікті деңгейде қалыптастырады.	10	1,2	ОК 1
Дене шынықтыру	ЖБП ТК	DSh(1-4) 1108 (1,2) 2108 (3,4)	Дене шынықтыру	Пән кәсіби іс-әрекетке дайындық үшін денсаулықты сақтауды, нығайтуды қамтамасыз ететін дене тәрбиесінің құралдары мен әдістерін мақсатты қолдануға; болашақ еңбек қызметінде физикалық жүктемелерді, жүйке-психикалық кернеулерді және қолайсыз факторларды тұрақты ауыстыруға үйретеді.	8	1-4	ОК 7
Әлеуметтік-саясаттану білім модулі	ЖБП МК	Psi 1107	Психология	Модуль пәндері «Болашаққа көзқарас: қоғамдық сананы жаңғырту» мемлекеттік бағдарламасында анықталған қоғамдық сананы жаңғырту міндеттерін шешу контексінде білім алушылардың әлеуметтік-гуманитарлық дүниетанымын қалыптастырады.	2	2	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6
		ASM 1106	Әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану		6		
Кәсіби тілдер	БП ЖООК	КК(О)Т 2206	Кәсіби қазақ (орыс) тілі	Пән болашақ маманның кәсіби дайындық дағдысын қалыптастырады, студенттің болашақ мамандығына тән барлық аспектілермен таныстырады, меңгерген теориялық білімді бекітеді, кәсіби тіл коммуникациясының дамуына ықпал етеді.	5	3	ОК1 ОН5
	БП ЖООК	KBSht 2209	Кәсіби-бағытталған шетел тілі	Пән студенттерде кәсіптік қызметте, ғылыми және практикалық жұмыста, шетелдік әріптестермен қарым-қатынаста, өздігінен білім алу және басқа да мақсаттар үшін шет тілін меңгеру қабілетін қалыптастырады.	5	4	ОК1 ОН5

Физика - математикалық	БП ЖООК	Mat 1201	Математика	Пән компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, проблемаларды модельдеуге, талдауға және шешуге көмектесетін математикалық аппаратты меңгеруге мүмкіндік береді; математикалық әдістер, студенттердің болашақ қызметінің саласынан мамандар ретінде процестер мен құбылыстарды зерттеуге және болжауға мүмкіндік береді	5	1	OK 5 ON5
	БП ЖООК	Fiz 1203	Физика	Пән студенттердің әлемнің қазіргі заманғы физикалық бейнесі мен ғылыми көзқарастары, негізгі заңдарды, классикалық және қазіргі заманғы физиканың теориясы мен дағдыларын, сондай-ақ кәсіби қызметтің негізі ретінде физикалық зерттеулер әдістері туралы білімін қалыптастырады.	5	2	OK 5 ON5
Химия	БП ЖООК	ВОН 1202	Бейорганикалық және органикалық химия	Модульдің пәні бейорганикалық және органикалық химияның теориялық негіздерін тартылуға, химиялық қосылыстар құрылысының өзара байланысын және олардың қасиеттерін, ерітінділерде химиялық процестердің өтуінің жалпы заңдылықтарын және олардың тамақ өнеркәсібіндегі рөлін, тамақ өнеркәсібінде қолданбалы маңызы бар элементтер мен олардың қосылыстарының физика-химиялық қасиеттерін үйретеді	3	1	ON1
	БП ЖООК	AFH 1204	Аналитикалық және физколлоидтық химия	Аналитикалық химиядағы ағымдық үрдістерге, физикалық және коллоидтық химияның теориялық негіздері мен заңдылықтарына, диспергирленген жүйелердің физика-химиялық қасиеттеріне және олардағы процестерге қатысты заттардың химиялық және физика-химиялық әдістерінің теориялық және практикалық негіздерін қалыптастырады	4	2	ON1

	БП ЖООК	ТН 2207	Тағамдық химия	Дайын өнімнің тағамдық, энергетикалық және биологиялық құндылығын қалыптастыруда азық - түлік өнімдерінің негізгі қоректік заттардың - ақуыздардың, көмірсулардың, липидтердің құрамы, құрылысы, қасиеттері және түрленуі туралы білімді қалыптастырады	5	3	ON1
	БП ЖООК		Оқу практикасы	Белгілейді және нығайтады байланыс теориялық білімдерді оқып білу кезінде студенттердің алған базалық пәндер практикамен, дамуына негізгі бағыттардың ғылыми зерттеулер бөлінісінде қызмет кафедрасының зертханалары.	1	2	ON1
Бақылау және технологиялар негіздері	БП/ ЖООК	ATOSh SBB 2208	Азық-түлік өнімдерінің және шикізаттың сапасын бақылау және бағалау	Бұл пән ашыту өндірісі, май, ет-сүт өнеркәсібі, балық өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында теххимиялық бақылауды ұйымдастыруды және жүргізуді зерделеуге ықпал етеді; технологиялық процестерге қатысатын машиналар мен аппараттардың жұмыс тиімділігін, шикізат сапасын анықтау әдістерімен таныстыру	5	3	ON1 ON 6 ON8
	БП/ ЖООК	OShOO S 2210	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау	Өсімдік өнімдерін сақтау және өңдеу саласында өз өнімдерінің сапасын ескеріп, сақтау және өңдеу кезінде өнім шығындарын азайту, сақтау және өңдеудің тиімділігін жоғарылату, өнім түрлерін кеңейту мақсатында идеяларды, білімді, дағдыларды қалыптастырады.	5	4	ON1 ON 6
	БП/ ЖООК		Өндірістік практикасы	Қалыптастырады кешені-арнайы теориялық білім мен практикалық дағдыларды: жүзеге асыру кәсіпорынның ұйымдық құрылымын, оның негізгі бөлімшелерінің қызметтері, олардың функциялары мен өзара іс-қимыл; -өндірістік қызмет түрлері бойынша кәсіпорындарда өндіру нан, макарон және	3	4	ON 1

				кондитерлік бұйымдар; - ақпаратты іздеу, жинау және деректерді талдау жүргізу үшін қажетті нақты технологиялық есептеулер; - есепке түсетін шикізаттың сапасы бойынша іріктеу негізінде зертханалық талдау.			
Процесстер мен аппараттар	БП ЖООК	ТОРА 2211	Тағам өндірістерінің процесстері мен аппараттары	Модуль пәні материалдарды ұсақтау, материалдарды қысыммен өңдеу (престеу), сұйық біртекті емес жүйелерді бөлу, буландыру, пастерлеу, стерилизациялау, абсорбциялау, адсорбциялау, кептіру, экстрагирлеу, кристалдау, механикалық, массаалмасу, гидромеханикалық, жылу және химиялық процестердің ерекшеліктері	5	4	ON2
	КП ЖООК	ООТМ Zh 3301	Өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары	Жіктеу, құрылғы, мақсаттары, әрекет ету қағидалары, қауіпсіз пайдалану ережелері, қайта өңдеу кәсіпорындарының жабдықтарын таңдау өлшемдері туралы идеяларды қалыптастырады; жабдықтың негізгі техникалық және экономикалық сипаттамаларын бағалайды және үздік технологияларды қолдана отырып, процестердің қарқындылығы мен тиімділігін арттыруға, тұтыну нормаларын және өндіріс шығындарын азайтуға резервтерді анықтайды	5	5	ON 2 ON 9
Өңдеу өндірістердің жалпы технологиясы	КП ЖООК	ООZhT 3302	Өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы	Тамақ өнімдерінің технологиялық процестерінің ғылыми негіздерін зерттеу; тамақ өнімдеріндегі бастапқы және қайталама шикізатты пайдалану; шикізатты сақтау және өңдеу кезінде физика-химиялық және биохимиялық қасиеттерін сипаттайтын көрсеткіштерді айқындайды; дайын өнімді сипаттайтын негізгі сапа көрсеткіштері	5	5	ON 1 ON 3 ON 7
	КП ЖООК	АТОТ 3303	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	Модульдің пәні азық-түлік өнімдерінің сапасын, азық-түлік өнімдерінің құрамын, азық-түлік өнімдерінің сақталу режимін, жіктелуін кешенді	5	5	ON 1 ON 3 ON 7

				бағалауды береді; азық-түлік өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды қисынды және дәйекті негіздеуді, өндіріс технологиясының ерекшеліктерін; ассортиментін, тауартану сипаттамасын, көкөністердің, саңырауқұлақтардың, жармалардың, бұршақ, макарон өнімдерінің, ұнның, сүт және май өнімдерінің, жұмыртқаның, сүзбенің, нан-тоқаш, ұн және кондитерлік өнімдердің сапасына қойылатын талаптарды білу			
	КП ЖООК		Өндірістік практикасы	Негізгі технологиялық процестерді және өндірістің экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін қолдануға мүмкіндік береді; Басқарудың заманауи әдістеріне негізделген тиімді өндірісті ұйымдастыру әдістерін қолдану, нан, макарон және кондитер өнімдерін шығаратын кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды логикалық және дәйекті негіздейді. Сізге өнім өндірісінде қалдықтарды азайту тәсілдерін қолдануға мүмкіндік береді; шикізат дайындауда және өнім шығаруда технологиялық операциялардың кезектілігін қолданыңыз.	5	7	ON 1 ON 3 ON 7
Сапаны басқару	КП ЖООК	SSM 3304	Стандартау, сертификаттау және метрология	Модульдің пәні өндіріс сапасын басқару, тамақ өнімдерін өндіру саласында сертификаттау, метрология және аккредиттеу саласында, техникалық құжаттаманы қолдану саласында және жалпы талаптар саласында білім кешенін қалыптастырады; техникалық регламенттер талаптарының сақталуына жүйелі бақылауды жүзеге асырады	5	6	ON5 ON6
	КП	ISO SB	ИСО-9001	Модульдің пәні "сапа менеджменті жүйесі	5	7	ON 5

	ЖООК	4305	сапаны басқару	(СМЖ)" ұғымдарын, терминдер мен анықтамаларды; СМЖ нормативтік базасын; СМЖ енгізу және сертификаттауды жүргізу уәждемесін; сертификаттау жөніндегі органды сайлау; басшылықтың жауапкершілігін; ресурстар менеджменті. Өнімнің өмірлік циклін жоспарлау. ДСҰ-ға кіру жолдары, өндірісті басқарудың негізгі принциптері			ON 6
1 «Астықты сақтау және өңдеу технологиясы» оқу траекториясының модульдері							
Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы және ұйымдастыру	БП ТК	АКОКZ hU 2212	Астықты қайта өңдеу кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру	Шикізат пен жабдықты барынша тиімді пайдалануды қамтамасыз ететін схема бойынша технологиялық процестің құрылысы туралы идея береді; өңделген астықтың технологиялық ерекшеліктерін ескере отырып, жекелеген машиналардың дұрыс жұмыс режимі, технологиялық және энергетикалық жабдықтардың бірқалыпты жүктелуі; процесті және өнім сапасын жүйелі бақылау; жабдықты жоспарлы ұстауды өз уақытында жүргізу.	5	4	ON 1 ON 2 ON 7 ON 9 ON 11
	БП ТК	ЕОТ 2213	Элеватор өнеркәсібінің технологиясы	Лифт өнеркәсібінің технологиясы туралы, астық қоймаларының негізгі түрлерінің құрылысы, түйіршіктелген материал ретінде астық массасының қасиеттері, астық қоймаларын жедел есептеу әдісі, өндірістік үрдістерді автоматтандыру және механикаландыру, процестерді басқару, кәсіпорындардың жұмыс істеуі туралы түсінік береді.	5	4	ON 1 ON 2 ON 7 ON 9
	БП ТК	KZhOT 3214	Құрама жем өндіру технологиясы	Түзетілген технологиялық операциялардың жиынтығы туралы білімдерді қалыптастырады, дәйекті орындалуы физикалық және механикалық қасиеттер кешенінде, тағамдық құндылықта,	5	5	ON 1 ON 2 ON 7 ON 10

				белгілі бір параметрлермен қосылыс формуласына сәйкес химиялық құрамы бойынша бір-бірінен айтарлықтай ерекшеленетін жем шикізатынан алуға мүмкіндік береді			
Астық және оны қайта өңдеу өнімдерінің технологиясы мен бақылауы	БП ТК	UTOT 3217	Ұн тарту өндірісінің технологиясы	Бұл эндосмартқа енгізілген астық ресурстарын барынша пайдалану үшін астықты өңдеудің дыбыстық әдістерінің жиынтығы туралы білімді қалыптастыруға ықпал етеді және ғылыми идеяларды, сондай-ақ фрезерлік өндірістің практикалық әдістерін когерентті жүйеге біріктіреді.	5	6	ON 1 ON 2 ON 7 ON 11
	БП ТК	ZhOT 3218	Жарма өндірісінің технологиясы	Модульдегі пәндер дәнді дақылдарды өндіру технологиясы туралы түсінік береді, әр түрлі мәдениеттердің дәнді дақылдарын және дәнді дақылдарды өндіру дағдыларын қалыптастыруға, астықты жабу тіндерін механикалық түрде бөліп, содан кейін өзегін өңдеуге мүмкіндік береді.	5	6	ON 1 ON 2 ON 7 ON 11
	БП ТК	ASKOK TB 3219	Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарындағы технокимиялық бақылау	Модульдің пәні өндірістік және техникалық зертхана жұмысын ұйымдастыруда кәсіптік білім мен дағдыларды қалыптастырады; астықты қабылдау, сақтау және тарату кезіндегі технокимиялық бақылауды жүргізу кезінде; астық, ұн және оларды анықтау әдістері сапасын анықтау; ұнның физикалық-химиялық қасиеттерін анықтау; астық және астық өнімдерінің саны мен сапасын есепке алады.	5	6	ON 1 ON 2 ON 7 ON 8
Қайта өңдеу өндірісі өнімдерінің қауіпсіздігі және тағамдық құндылығы	БП ТК	ТОК 4222	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Модуль пәні тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалаудың негізгі бағыттары мен әдістері саласындағы кәсіби білім мен дағдыларды қалыптастырады; тамақ өнімдерінің тұтынушылық қасиеттері; өнім сапасының көрсеткіштері; өнімнің сапасын бақылау түрлері; өнім сапасының деңгейі; өнімдерді техникалық	3	7	ON 4 ON 6 ON 7 ON 8

				бақылау; сақтау мерзімі туралы ұғымдар; дайын өнімнің ақаулары			
	БП ТК	ООКZh 4223	Өңдеу өндірістері өнімдерінің құндылығын жоғарылату	Модульдегі пән нан-тоқаш өнімдерінің, макарон және кондитерлік өнімдердің қоректік және биологиялық құндылығы туралы түсінік береді; химиялық, биохимиялық құрамы туралы білімді қалыптастырады; өңдеуші өнеркәсіп өнімдерінің энергетикалық, биологиялық, органолептикалық, физиологиялық құндылығы; тамақ өнеркәсібінің барлық пайдалы қасиеттері туралы; олардың тамақтанудағы рөлі туралы.	5	7	ON 6 ON 7 ON 8 ON 10
Инновациялық технологиялар	КП ТК	OSh- SA- TOOZT 4306	Өсімдік шикізатынан салауатты азық-түлік өнімдерін өндірудің заманауи технологиялары	Модульдің пәні салауатты тамақтанудың ғылыми негіздері, өсімдік шикізатынан сау тамақ өнімдерін өндіруге арналған заманауи технологиялар туралы түсінік береді; шикізат пен дайын өнімді сапалы бақылауға арналған негізгі нормативтік материалдар мен алдыңғы қатарлы технологиялық әдістер; сау тамақ өнімдерін өндіру үшін қайта өңдеу өнеркәсібінің технологиялық процесінің әртүрлі кезеңдерінің мақсаты мен режимі туралы білім қалыптастыруға жәрдемдеседі	5	7	ON 1 ON 2 ON8 ON 10
	КП ТК	KOOIT 4307	Қайта өңдеу өндірісінің инновациялық технологиялары	Модульдің пәні өңдеу өнеркәсібіндегі инновациялық технологиялардың мәнін қалыптастырады; заманауи қоғамды дамытудағы ақпараттық және ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың маңызы мен маңызы. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар негізінде кәсіптік қызметтің стандартты емес міндеттерін шешуге және өңдеу өнеркәсібінің технологиясының негізгі талаптарын ескере отырып, қабілеттігін береді.	3	7	ON 1 ON 2 ON 5 ON 7 ON 10
	КП		Өндірістік	Өндірістік тәжірибе өндірістің негізгі	12	8	ON 1

	ЖООК		практика Дипломалды практикасы	технологиялық үдерістері мен экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін қолдануға мүмкіндік береді. Ғылыми-техникалық прогрестің қазіргі жетістіктерін қолдана отырып, өсімдік және жануар тектес шикізатты өңдеу саласындағы теориялық және практикалық негіздері; қайта өңдеу өндірісінің өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды қисынды және дәйекті негіздеу.			ON 2 ON 7
Өсімдік майы мен майларды өндіру технологиясы	КП ТК	ОММОТ 4308	Өсімдік майы мен майларды өндіру технологиясы	Модульдің пәні өсімдік майлары мен майларын өндіру технологиясы ұйымдарын қалыптастыруға ықпал етеді, өндіріс проблемаларын шешу үшін өсімдік майлары мен майларын өндіру әдістерін кәсіби пайдалану, өсімдік майларын алу үшін шикізатты алудың, сақтаудың, өндеудің негізгі әдістерін, әдістерін және құралдарын меңгеруді қалыптастырады және май.	5	7	ON 1 ON 2 ON 3
	КП ТК	ОМ-МОКТВ 4309	Өсімдік майлары мен майларды өндіру кәсіпорындарын дағы технокимиялық бақылау	Тәртіп өнімнің сапасы, оның жай-күйі, процесі немесе құбылысы туралы ақпаратты алу үшін деректерді жинау, өңдеу және беру әдістері мен әдістерін ұштастыра отырып, өсімдік майлары мен майларын өндіретін кәсіпорындарда технокимиялық бақылау дағдыларын дамытуға, инновациялық және ақпараттық технологияларды дамытуға бағытталған бағыттарды дамытуға ықпал етеді; Ғылыми және ғылыми мәселелерді шешуде жергілікті және ғаламдық ауқымды өндіру технологиясында дағдыларды қолдана білу.	5	7	ON 1 ON 2 ON 8
«Нан, макарон және кондитер өнімдерінің технологиясы» 2 білім беру троекториясы							
Қайта өңдеу өндірісін	БП ТК	NMKO OKZHU	Нан, макарон және кондитер	Модульдегі пән нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындардың	5	4	ON 1 ON 2

ұйымдастыру және технологиясы		2212	өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындардың жұмысын ұйымдастыру	жұмысын ұйымдастыру туралы түсінік береді. Өнімнің осы түрлерін өндірудің негізгі бағыттары туралы білімді қалыптастырады. Өңдеуші өнеркәсіп кәсіпорындарының жіктелуі мен сипаттамалары туралы идея қалыптастырады.			ON11
	БП ТК	UOTN 2213	Ұн өндірудің теориялық негіздері	Модуль пәні ұн өндіру үшін ғылыми негіздерді және технологиялық процестерді қалыптастыруға ықпал етеді; ұн шығару үшін әр түрлі дақылдардан астықты пайдалану; астықты сақтау және өңдеу кезінде физика-химиялық және биохимиялық қасиеттерін сипаттайтын көрсеткіштерді айқындайды; ұнның сапасын сипаттайтын негізгі сапа көрсеткіштерін анықтайды.	5	4	ON 1 ON 2 ON 7
	БП ТК	NPM-KOShM 3214	Нан пісіру, макарон және кондитер өндірісінің шикізаттары мен материалдары	Модуль пәні нан, макарон және кондитерлік өнімдерді өндіруде қолданылатын негізгі және қосымша шикізат туралы білімдерін қалыптастырады. Шикізаттың сапасын бақылау және бақылау әдістері туралы түсінік береді. Нан, макарон және кондитерлік өнімдерді өндіру кәсіпорындарында техно-химиялық бақылаудың дұрыс ұйымдастырылуына ықпал етеді.	5	5	ON 1 ON 2 ON 7 ON 11
Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясы	БП ТК	NNOT 3217	Нан және нан өнімдерінің технологиясы	Модульдегі пән нан, макарон және кондитер өндірісінің технологиялық процестері туралы түсінік береді. Өнімнің осы түрлерін өндірудің негізгі бағыттары туралы білімді қалыптастырады. Өңдеу өнеркәсібінің кәсіпорындарын жіктеу және сұрыптау идеясын қалыптастырады.	5	6	ON 1 ON 2 ON 3 ON 7
	БП ТК	NPOZh 3218	Нан пісіру өндірісінің жабдықтары	Модуль пәндері жіктеу тұжырымдамасын, аспаптарды, пайдалану қағидаларын, тоқаш комбинатын жабдықтауды құрайды;	5	6	ON 2

				жабдықтарды қауіпсіз пайдалану ережелеріне, іріктеу критерийлеріне, жабдықтардың қарқындылығы мен тиімділігін жоғарылату үшін резервтерді сәйкестендіруге, шығыстардың стандарттарын және өндіріс шығындарын қазіргі заманғы жабдықтарды қолдану арқылы азайтуға дағдыландыруды қалыптастырады.			
	БП ТК	НРКТВ 3219	Нан пісіру кәсіпорындарында да теххимиялық бақылау	Модульдің пәні нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындарда техника-химиялық бақылау дағдыларын дамытуға, ғылыми және ғылыми-зерттеу мәселелерін шешуде жергілікті және жаһандық ауқымда нан өнімдерінің технологиясы бойынша жұмыс істеу дағдыларын қалыптастыруға ықпал етеді.	5	6	ON 1 ON 2
Макарон өнімдерінің технологиясы	БП ТК	МОТ 4222	Макарон өндірісінің технологиясы	Модульдегі пән макарон өнімдерін өндіру технологиясының ерекшеліктері туралы, өнімдердің ассортименті туралы білімді қалыптастыру, шикізаттың қасиеттері, дайын өнімге қойылатын нормативтік талаптар, технологиялық нұсқаулар. Шикізатты дайындаудың технологиялық кезеңдері, паста қамырын илеу және пісіру, макаронның алдынала және соңғы құрғауы туралы білімді қалыптастыруға ықпал етеді.	3	7	ON 1 ON 2 ON6
	БП ТК	МОZh 4223	Макарон өндірісінің жабдықтары	Модульдің пәні макарон өнімдерін өндірудің негізгі және қосалқы құралдарының жіктелуін, мақсатын, дизайны мен принциптерін түсіндіреді, қайта өңдеу кәсіпорындарының жабдықтарын қауіпсіз пайдалану ережелерін, оңтайлы жабдықты таңдау өлшемдерін біледі. Бұл жабдықтың негізгі техникалық және экономикалық сипаттамалары туралы білімді қалыптастыруға, заманауи жабдықтарды қолдану	5	7	ON 1 ON 2 ON 7 ON9

				арқылы тұтыну нормаларын және өндірістік шығындарды азайтуға ықпал етеді.			
Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы	КП ТК	PVK-ROOT 4306	Печенье, вафли, кекстер және пряникті өнімдерді өндіру технологиясы	Модульдің пәні түрлі печеньелер, вафлидер, ашытқылар және гамбела өнімдерін дайындаудың технологиялық процесін дұрыс ұйымдастыруда білім мен дағдыларды қалыптастыруға көмектеседі. Пәнде кондитерлік шикізатты өндіруге дайындаудың барлық кезеңдері, жартылай фабрикаттардың дайындалу технологиялық процесі, әртүрлі қоспалар, сироптар, сұйысқылар, кремдер, әр түрлі қамырды дайындау технологиялық процесі қарастырылған.	5	7	ON 3 ON 6 ON 7 ON 8
	КП ТК	ТР0Т 4307	Торттар мен пирожный өндіру технологиясы	Модульдің тәртібі торттар мен бәліштерді дайындау және безендіру технологиясын, торттар мен бәліштердің рецептін құрастыру, олардың классификациясы, негізгі аяқтау және дизайн процестерін, өнімнің сапасына қойылатын талаптар, сақтау шарттары мен кезеңдерін есептеу дағдыларын қалыптастырады.	3	7	ON 3 ON 6 ON 7 ON 8
	КП ЖООК		Өндірістік практикасы Дипломалды практикасы	Өндірістік тәжірибе өндірістің негізгі технологиялық үдерістері мен экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін қолдануға мүмкіндік береді. Ғылыми-техникалық прогрестің қазіргі жетістіктерін қолдана отырып, Өсімдік шикізатын өңдеу саласындағы теориялық және практикалық негіздері.	12	8	ON 1 ON 2
Қантты кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы	КП ТК	KShOO T 4308	Карамель және шоколад өнімдерін өндіру технологиясы	Модульдің пәні карамель өндірісінің технологиясы туралы білімді қалыптастыруға және шоколад өнімдерінің әртүрлі түрлеріне ықпал етеді, өнім сапасының көрсеткіштерін бағалау дағдыларын қалыптастырады.	5	7	ON 1 ON 2 ON 3

				Дисциплина өндіріс үшін шикізатты дайындаудың, қант дайындау технологиясының, инвертті сиропты дайындаудың, какао бұршақтарын өңдеудің, шоколад өнімдерін жасаудың, шоколад массасын өңдеудің, құюдың, тығыздаудың, салқындатудың және олардың сапасын бағалаудың барлық кезеңдерін қамтиды.			
	КП/ТК	КМЗРО ОТ 4309	Конфет, мармелад және зефир - пастиль өнімдерін өндіру технологиясы	Модульдегі пәндерде тәттілерді, мармелад пен маршалдан жасалған өнімдерді өндіру туралы идея бар. Тәрбие студенттерге тәттілерді, мармелад және маршалдан жасалған кондитерлік өнімдердің кең спектрін өндіру дағдыларын меңгеруге және өңдеу зауыттарында технологиялық-химиялық бақылауды жүзеге асыруға бағытталған.	5	7	ОН 1 ОН 2 ОН 3
Вариативтік модуль (Minor)	БП/ТК	3215	1 Пән		5	5	
	БП/ТК	3216	2 Пән		5	5	
Вариативтік модуль (Minor)	БП/ТК	3220	1 Пән		5	6	
	БП/ТК	3221	2 Пән		5	6	
Қорытынды аттестаттау	ҚА		Дипломдық жұмысты, дипломдық жобаны жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру		12	8	ОК1 ОК2 ОК5 ОК8
				Барлығы	240		