



КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

**по образовательной программе
6B07201 «Технология продовольственных продуктов»
уровень: Бакалавриат (ВА)
(срок обучения - 4 года, для 2024г)**

Каталог элективных дисциплин разработан на основе учебных планов образовательной программы 6В07201 “Технология продовольственных продуктов” и утвержден Учебно-методическим советом Карагандинского университета Казпотребсоюза протокол № 7 от «30» 05 2024г. Караганда, КарУК 2024 22 стр.

КЭД разрабатывается согласно учебного плана образовательной программы на весь период обучения для набора соответствующего года (на русском языке 4 года).

Предназначен для обучающихся бакалавриата набора 2024 года. Утвержденный каталог элективных дисциплин вносится в электронную базу (АИС) университета с целью обеспечения доступа студентов и прохождения процедуры регистрации.

РУКОВОДСТВО ПО РАБОТЕ С КАТАЛОГОМ

Каталог элективных дисциплин (КЭД) - это систематизированный аннотированный перечень всех элективных учебных дисциплин, содержащий их краткое описание с указанием цели изучения, краткого содержания (основных разделов) и ожидаемых результатов изучения (приобретаемые обучающимися знания, умения, навыки и компетенции)

Каталог **элективных дисциплин** обеспечивает обучающимся возможность альтернативного выбора элективных учебных дисциплин для оперативного и гибкого построения индивидуальной образовательной траектории и самостоятельного формирования индивидуального учебного плана.

Элективные дисциплины – это учебные дисциплины, входящие в вузовский компонент и компонент по выбору в рамках установленных академических кредитов и вводимые университетом, отражающие индивидуальную подготовку обучающегося, учитывающие специфику социально-экономического развития и потребности конкретного региона, сложившиеся научные школы.

Вузовский компонент (ВК) – это перечень учебных дисциплин и соответствующих минимальных объемов академических кредитов, определяемых университетом самостоятельно для освоения студентом своей образовательной программы;

Компонент по выбору (КВ) – это перечень учебных дисциплин и соответствующих минимальных объемов академических кредитов, предлагаемых университетом, самостоятельно выбираемых студентами с учетом их пререквизитов и постреквизитов.

Элективные дисциплины предлагаются кафедрами университета в рамках образовательной программы. Из всего перечня элективных учебных дисциплин обучающийся может выбрать те, которые интересны именно ему.

Порядок выбора элективных дисциплин при помощи КЭДа для включения в индивидуальный учебный план обучающегося:

1. В КЭДе найти таблицу соответствующего (планируемого) курса и семестров обучения.

2. Ознакомиться с перечнем элективных дисциплин, их объемом. **Важно! Компоненты по выбору объединены в курсы по выбору с соответствующим номером.** Из каждого курса по выбору для изучения и регистрации можно выбрать **только одну** элективную учебную дисциплину КВ.

3. Изучить описание предлагаемых элективных учебных дисциплин компонента по выбору, определиться с выбираемым элективом.

4. Проверить количество набранных кредитов по элективам, чтобы оно соответствовало количеству кредитов, требуемых для освоения на данном курсе и в семестрах.

5. Выбор элективных учебных дисциплин компонента по выбору осуществляется при консультации эдвайзеров (преподавателей выпускающих кафедр).

6. Элективные учебные дисциплины вузовского компонента установлены университетом и обязательны к изучению всеми студентами образовательной программы.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
1 курс				
		Курс по выбору 1		
БД	БХМ	Аналитическая и физколлоидная химия	4	2
	БХМ	Пищевая химия	4	2

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины «Аналитическая и физколлоидная химия».

Пререквизиты: Химия, Физика.

Постреквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Цель: Сформировать у обучающихся глубокие теоретические и практические знания по основам профессиональной компетенций путем освоения современных методов анализа веществ, теоретических основ физико-химических процессов и свойств дисперсных систем.

Краткое описание курса: Роль дисциплины в будущей профессиональной деятельности. Гравиметрический метод анализа, Титриметрический метод анализа. Метод кислотно-основного титрования. Метод осаждения. Метод комплексонометрии. Рефрактометрический, поляриметрический, потенциометрический, кулонометрический, хроматографический методы анализа. Анализ пищевых продуктов.

Ожидаемые результаты: В результате изучения данной дисциплины студенты должны знать особенности теоретического, аналитического и экспериментального исследования физико-химических характеристик пищевых продуктов и понимать их назначение; уметь применять знания о химических свойствах продуктов питания и их количественных характеристиках в пищевой промышленности

Ф.И.О. преподавателя: Исабаева Г.М.

Наименование дисциплины Пищевая химия.

Пререквизиты: Физика, Химия.

Постреквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Цель: Создание теоретических и практических основ, необходимых для понимания основных химических процессов, протекающих в процессе производства пищевой продукции.

Краткое описание курса: Введение в химию пищевых продуктов и питание человека. Проблемы повышения пищевой и биологической ценности и безопасности продуктов питания. Органические кислоты как регуляторы pH пищевых систем. Химическая природа и физико-химические свойства важнейших пищевых кислот. Ферменты. Роль ферментов в превращениях основных компонентов пищевого сырья (эндогенные ферментные системы).

Ожидаемые результаты: Студент должен иметь представления об основах химии пищевых продуктов.

Ф.И.О. преподавателя: Исабаева Г.М.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
2 курс				
БД	ЯМ	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	3	3
БД	ЯМ	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	3	4
БД	ТТМ	Теоретические основы технологий пищевых продуктов	5	3

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
2 курс				
		Курс по выбору 1		
ООД	СГМ	Междисциплинарный курс "Экология и безопасность жизнедеятельности"	5	3
	СГМ	Экономическая теория	5	3
	СГМ	Основы противодействия коррупции	5	3
		Курс по выбору 2		
БД	СГМ	Основы права	5	4
	СГМ	Трудовое право Республики Казахстан	5	4
		Курс по выбору 3		
БВ	ФТМ	Теплотехника	5	3
	ФТМ	Теоретическая механика	5	3
		Курс по выбору 4		
БД	ФТМ	Теоретическая и прикладная механика	5	4
	ФТМ	Прикладная механика	5	4
		Курс по выбору 5		
БД	ФТМ	Основы электротехники	5	4
	ФТМ	Материаловедение	5	4

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины: «Экология и безопасность жизнедеятельности».

Пререквизиты: Химия, Физика.

Постреквизиты: Общая технология пищевых производств, Товароведение продовольственных продуктов, Экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: «Экология и безопасности жизнедеятельности» является формирование экологического мировоззрения, получение глубоких системных знаний и представлений об основах устойчивого развития общества и природы, теоретических и практических знаний по современным подходам рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды.

Краткое описание курса: Дисциплина изучает взаимодействия живых организмов со средой обитания, закономерности развития биосферы, функционирования экологических систем и биосферы в целом, а также приемы оказания первой медицинской помощи и защиты человека в условиях техносферы от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения.

Ожидаемые результаты: Знание основных закономерностей взаимодействия природы и общества; основ функционирования экосистем и развития биосферы; влияние вредных и опасных факторов производства и окружающей среды на здоровье человека; умение оценивать экологическое состояние природной среды; проводить оценку техногенного воздействия производства на окружающую среду; критически осмысливать тенденции развития эколого-экономических систем, связанных с использованием природных ресурсов и охарактеризовать их экологические последствия.

Ф.И.О. преподавателя: Байкенова Г.Г.

Наименование дисциплины: «Экономическая теория».

Пререквизиты: Социология, Культурология, Политология.

Постреквизиты: Общая технология пищевых производств, Товароведение продовольственных продуктов, Экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: Изучение основных базовых понятий и теоретических положений, раскрывающих сущность экономических явлений и процессов, которые определяют функционирование и развитие экономики на уровне домашнего хозяйства, фирмы, национальной экономики и мирового хозяйства.

Краткое описание курса: Изучает базовые понятия и теоретические положения, раскрывающие сущность экономических явлений, которые определяют функционирование и развитие экономики на уровне домашнего хозяйства, фирмы, национальной и мировой экономики; базируясь на выводах основных направлений экономической теории, дисциплина прививает навыки проведения научных исследований с применением методов изучения экономических дисциплин.

Ожидаемые результаты: Демонстрировать основные понятия, категории и законы, позволяющие изучение экономических явлений и процессы с научной точки зрения. Понимать, обобщать закономерности и взаимосвязи между категориями и законами экономической теории, анализировать содержание различных направлений экономической теории. Использовать полученные теоретические знания в практической деятельности, демонстрировать их в процессе принятия экономических решений на всех уровнях хозяйствования. Формировать способности для использования понятийно-категориального аппарата и методов экономической теории в ходе изучения базовых и профилирующих дисциплин экономических специальностей. Анализировать закономерности развития экономических процессов на микро и макроуровне, давать оценку социально-экономическому развитию национальной и мировой экономики. Демонстрировать потребность в самосовершенствовании и самореализации, желание постоянного пополнения экономических знаний. Формировать способности к самостоятельной работе, применять их в профессиональной деятельности. Принимать принципы и культуру академической честности

Ф.И.О. преподавателя:

Наименование дисциплины: «Основы противодействия коррупции».

Пререквизиты: Современная история Казахстана.

Постреквизиты: Патентоведение, Общая технология пищевых производств.

Цель: Приобретение обучающимися профессиональных компетенций необходимых для успешной профессиональной деятельности специалистов в современных условиях, а также формирование антикоррупционной модели поведения обучающихся и общественной

Деформации. Механические свойства конструкционных материалов. Расчет конструкций по предельным состояниям. Механические передачи.

Ожидаемые результаты: Знать и уметь: использовать основные принципы работы отдельных механизмов и их взаимодействия в машинах; иметь навыки: проведения расчета, схемы, проектировать механизм передачи; быть компетентным: в вопросах проектирования основных видов механизмов в области теоретической и прикладной механики

Ф.И.О. преподавателя: Шохина А.М.

Наименование дисциплины: «Прикладная механика».

Пререквизиты: Математика, Физика.

Постреквизиты: Процессы и аппараты, Общая технология пищевых производств, Оборудование производства продовольственных продуктов.

Цель: Сформировать умения и навыки выполнения оценочных расчетов механических узлов на прочность, жесткость и устойчивость.

Краткое описание курса: Роль дисциплины в профессиональной деятельности. Кинематические характеристики простейших видов движения. Основные понятия сопротивления материалов. Растяжение, сжатие. Механические характеристики материалов и расчеты на прочность. Кручение. Расчет пружин. Построение эпюр при изгибе. Напряжения при изгибе. Изгиб с кручением. Прочность при переменных напряжениях. Сварные соединения. Резьбовые соединения. Расчет ременных и цепных передач.

Ожидаемые результаты: Студенты должны знать современные устройства, применяемые службами стандартизации и сертификации, уметь рассчитывать основные и дополнительные погрешности.

Ф.И.О. преподавателя: Шохина А.М.

Курс по выбору 5

Наименование дисциплины: «Основы электротехники».

Пререквизиты: Физика, Математика.

Постреквизиты: Процессы и аппараты, Общая технология пищевых производств, Оборудование производства продовольственных продуктов.

Цель: Является освоение теоретических основ электротехники, приобретение знаний о конструкциях, принципах действия, параметрах и характеристиках различных электронных устройств, подготовка студента к пониманию принципа действия современного электрооборудования.

Краткое описание курса: Введение в электротехнику. Роль дисциплины в будущей профессиональной деятельности. Линейные электрические цепи постоянного тока. Законы Кирхгофа и их применение. Линейные электрические цепи переменного тока. Проводимость цепи синусоидального тока. Элементы электронной техники. Электронные устройства.

Ожидаемые результаты: Демонстрация системного понимания закономерностей процессов, протекающих в электрических цепях и основных методов расчета линейных электрических цепей, условий эксплуатации электрических машин, трансформаторов и электроизмерительных приборов; уметь применять полученные знания на практике и понимать их назначение и роль в решении профессионально-прикладных задач.

Ф.И.О. преподавателя: Какенов К.С.

Наименование дисциплины: «Материаловедение».

Пререквизиты: Физика, Химия.

Постреквизиты: Процессы и аппараты, Общая технология пищевых производств, Оборудование производства продовольственных продуктов.

Цель: Ознакомление студентов с теоретическими основами строения металлических и неметаллических материалов, закономерностями кристаллизации сплавов, диаграммами состояния двойных и тройных систем, основами фазовых превращений в металлических сплавах, структурообразовании при пластической деформации и рекристаллизации.

Краткое описание курса: Значение и задачи материаловедения применительно к технологическим машинам, оборудованию, упаковке. Взаимосвязь состава, структуры и свойств материалов. Контроль качества материалов. Влияние различных факторов на свойства материалов при их изготовлении и применении.

Ожидаемые результаты: Знание атомно-кристаллического строения металлов, принципов построения диаграмм состояния сплавов и применение этих знаний на практике.

Ф.И.О. преподавателя: Шохинова А.М.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
3 курс				
ПД	МТПП	Общая технология пищевых производств	5	6

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Название е модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
3 курс				
		Курс по выбору 1		
БД	ТТМ	Биохимия	5	5
	ТТМ	Микробиология	5	5
		Курс по выбору 2		
БД	ТТМ	Процессы и аппараты пищевых производств	5	5
	ТТМ	Оборудование производства продовольственных продуктов	5	5
		Курс по выбору 3		
БД	ТТМ	Междисциплинарный курс "Санитария и гигиена"	5	6
	ТТМ	Междисциплинарный курс "Нутрициология"	5	6
		Курс по выбору 4		
БД	МСТ	Междисциплинарный курс «Основы техники ресторанного дела»	5	5
	МСТ	Технология обслуживания и сервис	5	5
		Курс по выбору 5		
БД	МСТ	Стандартизация и сертификация	5	5
	МСТ	Подтверждение соответствия продукции и услуг	5	5
		Курс по выбору 6		
ПД	МСТ	Товароведение продовольственных продуктов	5	6
	МСТ	Товароведение сырья, материалов и потребительских товаров	5	6
		Курс по выбору 7		
БД	ПУМ	Патентоведение	5	5
	ПУМ	Ресторанный и гостиничный бизнес	5	5
		Курс по выбору 8		
ПД	ПУМ	Проектирование предприятий отрасли	5	6
	ПУМ	Междисциплинарный курс "Экономика и	5	6

		управление производством продовольственных продуктов"		
--	--	---	--	--

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины: «Биохимия».

Пререквизиты: Химия.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов.

Цель: Сформировать у студентов представлений о химическом составе живых организмов, пищевого сырья, о превращениях, которые происходят в процессе жизнедеятельности организмов, а также при хранении и переработке продуктов питания.

Краткое описание курса: Формирование целостного представления о биохимии: Структурная организация клетки. Белки. Строение, свойства, функции в организме. Роль в питании. Химический состав организма. Физиологические основы питания. Нуклеиновые кислоты. Ферменты. Витамины. Углеводы. Строение, свойства, значение в питании. Липиды и их обмен. Общие закономерности обмена веществ и энергии.

Ожидаемые результаты: Должен уметь использовать теоретические знания на практике, приобрести практические навыки проведения биохимического эксперимента.

Ф.И.О. преподавателя: Исабаева Г.М.

Наименование дисциплины: «Микробиология».

Пререквизиты: Химия.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов.

Цель: Знакомит студентов с закономерностями взаимодействия компонентов биосферы с микроорганизмами при разработке современных систем очистки и малоотходных технологий в рациональном природопользовании.

Краткое описание курса: Изучает основные морфологические, физиологические и экологические характеристики микроорганизмов и их классификации, а также механизмы действия микробного сообщества в глобальных циклах биосферы и влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Знакомит студентов с закономерностями взаимодействия компонентов биосферы с микроорганизмами при разработке современных систем очистки и малоотходных технологий в рациональном природопользовании.

Ожидаемые результаты: Добиться наиболее полного усвоения теоретического и практического курса микробиологии на основе анализа ситуаций, позволяющих сохранить качество продукции и увеличить сроки ее хранения.

Ф.И.О. преподавателя: Елеусинова Г.М.

Курс по выбору 2

Наименование дисциплины: «Процессы и аппараты пищевых производств».

Пререквизиты: Физика, Математика.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов.

Цель: Подготовка специалистов с широким инженерным кругозором в современных условиях.

Краткое описание курса: Процессы и аппараты в пищевой промышленности. Моделирование процессов и аппаратов. Гидравлические машины. Гидромеханические процессы. Механические процессы. Тепловые процессы. Массообменные процессы. Методы обработки пищевых продуктов.

Ожидаемые результаты: Студент должен знать виды, строение аппаратов; основы рационального построения аппарата; основные технические свойства рабочих тел; свойства процессов и их влияние на продукты питания и об основных свойствах характеризующих пищевые продукты и сырье, кинетических закономерностях основных процессов пищевых технологии, общих принципах расчета аппаратов и требований предъявляемых к ним, моделировании процессов. Также при изучении должен представлять о значении аппаратов применяемой в пищевой промышленности, а также сущность процессов и их характеристику.

Ф.И.О. преподавателя: Әуез Ж.К.

Наименование дисциплины: «Оборудование производства продовольственных продуктов».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: Подготовка студентов к производственно-технической, проектной и исследовательской деятельности, связанной с эксплуатацией технологического оборудования пищевых производств и предприятий общественного питания; обучение студентов использованию знаний, полученных в результате фундаментальной подготовки по общенаучным и общетехническим дисциплинам для решения инженерных задач, связанных с технологическим оборудованием.

Краткое описание курса: Организация машинных технологий пищевых продуктов. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем сборки из компонентов сельхозсырья. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья.

Ожидаемые результаты: Знать устройства и принципы работы технологического оборудования пищевых производств, его классификацию, особенности эксплуатации, инженерные основы компоновки оборудования при создании поточных линий, разрабатывать техническую документацию по соблюдению режима работы оборудования в условиях действующего предприятия; основные требования по рациональному и безопасному ведению работ.

Ф.И.О. преподавателя: Абзалбек М.С.

Курс по выбору 3

Наименование дисциплины: Междисциплинарный курс «Санитария и гигиена».

Пререквизиты: Химия.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов.

Цель: Изучение студентами применения обоснованных гигиеной нормативов, санитарных правил и рекомендаций, направленных на улучшение условий труда, быта, отдыха и питания с целью сохранения и укрепления здоровья населения.

Краткое описание курса: Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовым пищевым продуктам. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания. Санитария и гигиена на производстве и в торговле пищевыми продуктами. Санитарно-гигиенические правила и нормативы в схемах сертификации товаров.

Ожидаемые результаты: Бакалавр должен знать санитарно-гигиенические правила и нормы на предприятиях пищевых отраслей; действующие санитарно-гигиенические правила, нормы на предприятиях общественного питания и схемы оценки соответствия продовольственных товаров.

Ф.И.О. преподавателя: Әуез Ж.К., Елеусинова Г.М.

Наименование дисциплины: Междисциплинарный курс «Нутрициология».

Пререквизиты: Химия.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов.

Цель: Подготовить бакалавров, высококвалифицированных специалистов в области гигиены питания, владеющих основами рационального, диетического, лечебно-профилактического питания, принципами их разработки и применения, практическими навыками и умением проводить анализ санитарно-эпидемиологических факторов риска на всех этапах производства, хранения, транспортировки, реализации продуктов питания и осуществлять инспекторские, надзорные и экспертные функции на предприятиях пищевой промышленности.

Краткое описание курса: Изучение вопросов, тесно связанных с разными аспектами гигиены питания: составом продуктов, процессом употребления пищи, взаимодействием различных типов пищи, влиянием тех или иных продуктов на организм.

Ожидаемые результаты: Бакалавр должен знать гигиенические правила и нормы питания; вопросы гигиены питания.

Ф.И.О. преподавателя: Абзалбек М.С.

Курс по выбору 4

Наименование дисциплины: «Основы техники ресторанного дела».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: Дать студентам знания в области техники ресторанного дела, необходимых для технической реализации технологических процессов, дальнейшего изучения технологического оборудования и условий его рациональной эксплуатации, выработки продукции высокого качества, а также тенденций его дальнейшего совершенствования.

Краткое описание курса: Формирование знаний в области техники ресторанного дела: Классификация оборудования. Детали машин. Электроустановки. Оборудование для механической обработки пищевых продуктов. Машины для обработки овощей. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы. Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов.

Ожидаемые результаты: Знать структуру технологического оборудования и характеристики применяемого оборудования, методы расчета и исследования машин; уметь осуществлять выбор технологического оборудования и приборов автоматики для заданных технологических условий.

Ф.И.О. преподавателя: Әуез Ж.К.

Наименование дисциплины: «Технология обслуживания и сервис».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: Раскрыть содержание и специфику направления сервиса как системную основу профессиональной деятельности специалиста по сервису на предприятиях общественного питания.

Краткое описание курса: Формирование знаний в области технологии обслуживания и сервиса: Характеристика и концепция деятельности. Ресторанный бизнес. Особенности развития. Меню и карта вин: маркетинговое орудие ресторана. Оборудование ресторана.

Столовая посуда, приборы, столовое белье. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка столов и обслуживание клиентов.

Ожидаемые результаты: Овладеть методологией и методикой дисциплины «Технология обслуживания и сервис», способствующей приобретению навыков будущими специалистами правил организации обслуживания посетителей.

Ф.И.О. преподавателя: Әуез Ж.К.

Курс по выбору 5

Наименование дисциплины: «Стандартизация и сертификация».

Пререквизиты: Физика, Химия, Математика.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Общая технология пищевых производств.

Цель: «Стандартизация и сертификация» является формирование знаний об основных принципах и положениях стандартизации и сертификации в Республике Казахстан, областях применения стандартизации и сертификации, схемах и системах подтверждения соответствия, правилах и порядке проведения подтверждения соответствия продукции и услуг, научно-техническом обеспечении стандартизации и сертификации.

Краткое описание курса: Роль стандартизации в обеспечении безопасности и качества продукции и услуг. Национальная система стандартизации. Стандартизация на службе защиты прав потребителей. Документы по стандартизации. Состояние и основные тенденции развития оценки соответствия. Структура и основные положения законодательства РК в области оценки соответствия.

Ожидаемые результаты: Демонстрирует знание ассортимента продовольственных продуктов, требований нормативных документов к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции, системе безопасности и охраны труда. Осуществляет контроль качества производимой продукции и услуг на соответствие требованиям стандартов нормативных технических документов, анализирует причины брака, разрабатывает мероприятия по их предупреждению.

Ф.И.О. преподавателя: Есенбаева Г.А.

Наименование дисциплины: «Подтверждение соответствия продукции и услуг».

Пререквизиты: Химия.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Общая технология пищевых производств.

Цель: Является формирование у будущих выпускников профессиональных компетенций в сфере подтверждения соответствия продукции и услуг.

Краткое описание курса: Процедура подтверждения соответствия. Нормативно – правовые основы сертификации продукции и услуг. Порядок проведения сертификации продукции в Республике Казахстан. Подтверждение соответствия продукции в ЕАЭС. Сертификация систем менеджмента качества. Сертификация услуг.

Ожидаемые результаты: Усвоение основных понятий и определений в области подтверждения соответствия и овладение методикой выбора схем сертификации продукции и услуг. Осуществление контроля качества производимой продукции и услуг на соответствие требованиям нормативных документов.

Ф.И.О. преподавателя: проф. Есенбаева Г.А.

Курс по выбору 6

Наименование дисциплины: «Товароведение продовольственных продуктов».

Пререквизиты: Химия, Физика, Математика.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов, Экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: Является приобретение теоретических знаний и практических навыков в изучении природы продовольственных товаров, их потребительных свойств, качества продовольственных товаров и их ассортимента с точки зрения возможности и целесообразности использования в области обслуживания на предприятиях общественного питания.

Краткое описание курса: Формирование знаний в области товароведения продовольственных продуктов: Теоретические основы товароведения. Методы оценки качества продовольственных товаров. Зерномучные товары. Свежие и переработанные овощи. Плоды свежие и переработанные. Пищевые жиры. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные товары. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки.

Ожидаемые результаты: Знает и понимает классификацию, номенклатуру и характеристику потребительских свойств продовольственных товаров, осуществляет контроль качества производимой продукции и услуг на соответствие требованиям нормативных документов, анализирует причины брака, разрабатывает мероприятия по их предупреждению.

Ф.И.О. преподавателя: Әуез Ж.К.

Наименование дисциплины: «Товароведение сырья, материалов, потребительских товаров».

Пререквизиты: Химия, Физика, Математика.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов, Экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: Составляет основу теоретической подготовки инженеров и играет роль фундаментальной базы инженерно-технической деятельности выпускников.

Краткое описание курса: Приобретение теоретических и практических навыков в области товароведения сырья, материалов и потребительских товаров. Потребительские свойства. Ассортимент. Требования к качеству.

Ожидаемые результаты: Формирование у студентов знаний в области ассортиментной классификации и требования к качеству сырья, материалов, потребительских товаров.

Ф.И.О. преподавателя: Есенбаева Г.А.

Курс по выбору 7

Наименование дисциплины: «Патентоведение».

Пререквизиты: Основы права.

Постреквизиты: Экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: Является изучение научно-теоретических основ патентоведения. Дисциплина «Патентоведение» ставит целью создание теоретической базы, выработки навыков по правовой охране объектов промышленной собственности.

Краткое описание курса: Формирование знаний и приобретение навыков по правовой охране объектов промышленной собственности. Особенности применения патентов, ноу-хау в промышленности. Патентные исследования. Интеллектуальная собственность.

Ожидаемые результаты: Студент должен знать об истории возникновения и развития патентного права и современном состоянии патентоведения в Республике Казахстан и за рубежом; о зарубежном патентовании; о продаже лицензий на объекты промышленной

собственности.

Ф.И.О. преподавателя: проф. Какенов К.С.

Наименование дисциплины: «Ресторанный и гостиничный бизнес».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: Сформировать у студентов целостное представление о гостиничном и ресторанном бизнесе, рассмотреть и знать специфические особенности организации бизнеса в индустрии гостеприимства.

Краткое описание курса: Курс «Ресторанный и гостиничный бизнес» направлен на рассмотрение теоретических и прикладных проблемы развития ресторанного и гостиничного бизнеса. Студенты рассмотрят основные принципы и функции планирования и организации ресторанно-гостиничного бизнеса, сформируют практические умения и навыки применения знаний в своей будущей профессиональной деятельности. Цель преподавания дисциплины – сформировать у студентов целостное представление о гостиничном бизнесе, рассмотреть факторы развития туристской индустрии и ее составляющей – гостиничного бизнеса в отдельных странах и регионах мира.

Ожидаемые результаты: Овладеть теоретическими основами организации ресторанного и гостиничного бизнеса; знать эволюцию предприятий гостеприимства, элементы гостиничного продукта, характеристики и особенности гостиниц как объекта управления, классификацию гостиниц; освоить важнейшие концепции гостиничного обслуживания, вопросы управления процессами обслуживания на предприятиях питания, качества и культуры обслуживания, схемы управления персоналом гостиниц, а так же технологии принятия и реализации управленческих решений

Ф.И.О. преподавателя: Доскалиева Б.Б.

Курс по выбору 8

Наименование дисциплины: «Проектирование предприятий отрасли».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Организация производства на предприятиях общественного питания, Экономика и управление производством продовольственных продуктов.

Цель: Четкое представление студентов об организациях и стадиях проектирования предприятий общественного питания, содержания типового и индивидуального проектирования; глубокое усвоение порядка технико-экономического обоснования; принципов развития сети предприятий общественного питания; научиться пользоваться справочной и нормативной литературой.

Краткое описание курса: Систематизация знаний об организации и стадиях проектирования предприятий общественного питания: Организация проектирования предприятий питания, состав, содержание, виды проектов. Стадии проектирования. Строительные нормы и правила проектирования. Формы воспроизводства основных фондов в общественном питании. Система автоматизации проектирования. Классификация предприятий общественного питания с учетом требований проектирования.

Ожидаемые результаты: Сформировать целостную систему знаний о проектировании предприятий общественного питания.

Ф.И.О. преподавателя: Абзалбек М.С.

Наименование дисциплины: Междисциплинарный курс «Экономика и управление производством продовольственных продуктов».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Обучающийся должен познать условия развития и совершенствования форм организации общественного производства на предприятиях мясомолочный, консервной, общественного питания, уметь выявить внутренние резервы, разрабатывать методы определения оптимальных решений хозяйственных задач, наметить эффективные пути лучшего использования рыночных отношений, научить бакалавров как будущих хозяйственных руководителей предприятий пищевой промышленности и общественного питания правильно принимать управленческие решения в области организации производства, дать им необходимые теоретические знания и практические навыки организаторской работы.

Краткое описание курса: Организационно-правовые формы предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Управление производством. Управление персоналом предприятия. Управление прибылью и рентабельности предприятия. Оценка эффективности деятельности предприятия.

Ожидаемые результаты: Демонстрировать знания и понимание в области экономики, применение знаний и пониманий на профессиональном уровне.

Ф.И.О. преподавателя: Кулжанбекова А.С., Әуез Ж.К.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Название модуля	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
4 курс				
		Курс по выбору 1		
БД	МСТ	Основы технического регулирования	5	7
	МСТ	Стандарты безопасности и охраны труда	5	7
		Курс по выбору 2		
ПД	ПУМ	Междисциплинарный курс “Организация производства на предприятиях общественного питания”	5	7
	ПУМ	Экономика менеджмента качества	5	7
		Курс по выбору 3		
ПД	МТПП	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	6	7
	МТПП	Технология лечебного питания	6	7
		Курс по выбору 4		
	МТПП	Технология детского питания	6	7
	МТПП	Технология функционального питания	6	7
		Курс по выбору 5		
ПД	МИК	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	6	7
	МИК	Экспертиза качества товаров и услуг	6	7
		Курс по выбору 6		
ПД	МИК	Системы качества	5	7
	МИК	Испытание, контроль и безопасность продукции	5	7

Курс по выбору 1

Наименование дисциплины: «Основы технического регулирования».

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: «Основы технического регулирования» является формирование профессиональных компетенций в области современной отечественной и зарубежной практики технического регулирования.

Краткое описание курса: Задачи, цели и принципы технического регулирования. Объекты технического регулирования. Требования технических регламентов. Государственный контроль за соблюдением требований, установленных техническими регламентами. Организация работ по техническому регулированию.

Ожидаемые результаты: Знать и понимать основные понятия технического регулирования; уметь пользоваться терминологией в области технического регулирования, национальными и международными стандартами как доказательной базой технического регулирования, техническими регламентами по безопасности продукции; строить аргументацию на основе систематизированного анализа технических регламентов.

Ф.И.О. преподавателя: проф. Есенбаева Г.А.

Наименование дисциплины: «Стандарты безопасности и охраны труда».

Пререквизиты: Химия.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Формирование профессиональных компетенций в области системы менеджмента профессиональной безопасности и охране труда, система менеджмента безопасности пищевой продукции и экологического менеджмента.

Краткое описание курса: Управление в области системы менеджмента профессиональной безопасности и охраны труда, системы менеджмента безопасности пищевой продукции и экологического менеджмента. Документированная информация.

Ожидаемые результаты: Иметь представление о законодательных актах по безопасности и охране труда, документированной информации системы менеджмента по СТ РК ISO 45001-2019, внедрении и функционировании системы по СТ РК ISO 45001-2019; об условиях и факторах, которые влияют на состояние здоровья и безопасность работников в зоне выполнения работ; о процедуре документирования НАССР, уметь анализировать содержание технических регламентов и особенности их применения.

Ф.И.О. преподавателя: Ерубеева Д.Ш.

Курс по выбору 2

Наименование дисциплины: Междисциплинарный курс «Организация производства на предприятиях общественного питания».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Подготовить обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства предприятий общественного питания.

Краткое описание курса: Классификация ПОП. Организация снабжения ПОП. Организация складского и тарного хозяйства. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Структура производства. Организация работы вспомогательных помещений, раздаточных и бракераж готовой продукции. Организация и нормирование труда.

Ожидаемые результаты: Полученные студентами знания организации производства на ПОП повышают эффективность ОП, которая основывается на общих принципах интенсификации производства – достижения высоких результатов при наименьших затратах материальных и трудовых ресурсов.

Ф.И.О. преподавателя: Малдыбаева М.Н., Кульжанбекова А.Ж.

Наименование дисциплины: «Экономика менеджмента качества»

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Формирование у студентов комплекса знаний и навыков в области менеджмента качества для принятия эффективных управленческих решений.

Краткое описание курса: Организационно-правовые формы предприятий предприятия пищевой промышленности и общественного питания. Управление производством. Управление персоналом предприятия. Управление прибылью и рентабельности предприятия. Оценка эффективности деятельности предприятия.

Ожидаемые результаты: Формирование у студентов теоретических и методологических основ менеджмента и эффективных управленческих решений.

Ф.И.О. преподавателя: Легостаева А.А.

Курс по выбору 3

Наименование дисциплины: «Особенности технологии национальной и зарубежной кухни».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Овладение студентами вопросов, касающихся теоретических и практических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей национальной кухни различных народов мира, т.е. формирует профессиональную компетентность у студентов.

Краткое описание курса: Особенности национальной кухни различных народов мира: Роль традиций национальной и зарубежной кухни в развитии культуры народов. Казахская национальная кухня. Кухни народов ближних зарубежных стран. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Европы.

Ожидаемые результаты: Студент должен знать особенности и традиции приготовления блюд разных народов.

Ф.И.О. преподавателя: Абзалбек М.С.

Наименование дисциплины: «Технология лечебного питания».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Формирование у студентов профессиональной компетентности и общих представлений о поддержании и укреплении здоровья человека, которая невозможно без рационального питания, так как постоянное нарушение режима питания неизбежно приводит к патологическому изменению жизненно важных функций. Именно это фундаментальное влияние лежит в основе применения диетотерапии – лечебного питания – для лечения и профилактики различных заболеваний.

Краткое описание курса: Формирование знаний в области технологии продуктов лечебного питания: Принципы диетотерапии. Виды лечебного питания. Особенности и технологии диетических блюд. Питание при беременности и кормлении грудью. Геронтологическое питание.

Ожидаемые результаты: Студент должен знать основы диетического питания, современные технологии лечебного питания.

Ф.И.О. преподавателя: Әуез Ж.К.

Ожидаемые результаты: После изучения курса студент должен уметь работать со стандартами и на основании стандартных данных уметь оценивать качество товаров.

Ф.И.О. преподавателя: Абзалбек М.С.

Наименование дисциплины: «Экспертиза качества товаров и услуг».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: В приобретении практических знаний и навыков для осуществления квалиметрической и экспертной оценки уровня качества продукции, процессов, услуг.

Краткое описание курса: Понятие экспертизы качества товаров и ее классификация. Общие правила экспертизы. Цифровые технологии в анализе результатов экспертизы. Квалификационная характеристика эксперта. Методы оценки качества товаров. Особенности экспертизы качества услуг.

Ожидаемые результаты: Студент должен знать современные виды экспертизы товаров и услуг.

Ф.И.О. преподавателя: Абзалбек М.С.

Курс по выбору 6

Наименование дисциплины: «Системы качества».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Заключается в приобретении студентами профессиональных компетенций для разработки, создания и внедрения систем качества на предприятиях и организациях отраслей, в том числе пищевой промышленности.

Краткое описание курса: Цели и задачи СМК. Факторы качества продукции. Концепция и модели TQM. Порядок действий при разработке, внедрении, функционировании СМК. Управление процессами. Устранение причин брака. CALS, ARIS – технологии.

Ожидаемые результаты: Формирование у студентов знаний в области системы менеджмента качества.

Ф.И.О. преподавателя: проф. Есенбаева Г.А.

Наименование дисциплины: «Испытание, контроль и безопасность продукции».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний для практико-ориентированного использования знаний при решении организационных, методических и технических вопросов проведения исследовательских, определительных и контрольных испытаний изделий различных отраслей.

Краткое описание курса: Формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, Задачи и виды испытаний и контроля. Испытания как технологический процесс. Подготовка и проведение испытаний. Сертификация испытаний, системы качества испытаний Автоматизация испытаний.

Ожидаемые результаты: Иметь представление: о задачах испытаний в системе обеспечения



качества продукции; о современном уровне развития технологического, математического, методического, метрологического и информационного обеспечения испытаний; о сертификации и системах качества испытаний; знать и уметь использовать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов.

Ф.И.О. преподавателя: Закирова Н.А.

Председатель Академического комитета
по образовательной программе,
магистр, старший преподаватель кафедры

SA

Жар Ж.Ж.