



**КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ
6В07201 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»
УРОВЕНЬ: БАКАЛАВРИАТ (ВА)
(СРОК ОБУЧЕНИЯ - 3 ГОДА, ДЛЯ НАБОРА 2025 ГОДА)**



Каталог элективных дисциплин рекомендован Учебно-методическим советом Карагандинского университета Казпотребсоюза, протокол № 5 от «15» 05 2025 г., 15 стр

Каталог включает в себя перечень элективных дисциплин (компонент по выбору), так же краткий курс их программ по ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов». Предназначен преподавателям и студентам КарУ Казпотребсоюза.

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

Уважаемый студент Карагандинского университета Казпотребсоюза!

Перед Вами находится Каталог элективных учебных дисциплин. Это систематизированный аннотированный перечень элективных учебных дисциплин. Он составлен с целью создания для Вас возможности самостоятельного, оперативного, гибкого и всестороннего формирования индивидуальной траектории обучения. Это Ваш помощник в составлении Вашего индивидуального учебного плана.

При кредитной технологии обучения все учебные дисциплины делятся на 3 цикла – Общеобразовательные (ООД), Базовые (БД) и Профилирующие (ПД). Внутри каждого из этих циклов учебные дисциплины подразделяются на 3 вида – Обязательный компонент, Вузовский компонент и Компонент по выбору (элективные, т. е. выбираемые учебные дисциплины).

Дисциплины обязательного компонента установлены Государственным общеобязательным стандартом высшего образования и изучаются всеми без исключения студентами данной образовательной программы.

Элективные учебные дисциплины предлагаются Вам для изучения кафедрами. Из всего перечня элективных учебных дисциплин Вы можете выбрать те, которые интересны именно Вам. Таким образом, Ваш индивидуальный учебный план по каждому циклу учебных дисциплин будет включать в себя 3 раздела: Обязательный компонент, Вузовский компонент и Компонент по выбору (элективные учебные дисциплины).

Как выбрать при помощи Каталога элективные учебные дисциплины для включения в Ваш индивидуальный учебный план?

1. В Перечне найдите таблицу Вашего курса и семестра обучения.
2. Уясните себе, сколько всего кредитов отводится учебным планом на элективные учебные дисциплины.
3. Ознакомьтесь с самим перечнем элективных учебных дисциплин. Обратите внимание на то, что учебные дисциплины объединены в куры по выбору с соответствующим номером. Из каждой группы элективных дисциплин можно выбрать только одну элективную учебную дисциплину.
4. Прочитайте Описание заинтересовавших Вас элективных учебных дисциплин и сделайте Ваш выбор.
5. Проверьте, чтобы количество выбранных Вами кредитов соответствовало количеству, требуемому по учебному плану ОП.
6. Осуществить выбор элективных учебных дисциплин Вам поможет Ваш эдвайзер.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
1 курс				
БД	AFH 2022	Аналитическая и физколлоидная химия	4	2
БД	PH 2022	Пищевая химия	4	2

Наименование дисциплины: «Аналитическая и физколлоидная химия».

Пререквизиты: Химия; Физика.

Постреквизиты: 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 обучающиеся 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

Наименование дисциплины: «Пищевая химия».

Пререквизиты: Физика; Химия.

Постреквизиты: 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: Обучающийся должен иметь представления об основах химии пищевых продуктов.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ ВУЗОВСКОГО КОМПОНЕНТА

Цикл дисц.	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
2 курс				
БД	TOTPP 2022	Теоретические основы технологий пищевых продуктов	5	3
ПД	OTPP 2022	Общая технология пищевых производств	5	4

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
2 курс				
Курс по выбору 1				
БД	Terp 2022	Теплотехника	5	3
	TM 2022	Теоретическая механика	5	3
Курс по выбору 2				
БД	TRM 2022	Теоретическая и прикладная механика	5	4
	PM 2022	Прикладная механика	5	4
Курс по выбору 3				
ПД	PAPP 2022	Процессы и аппараты пищевых производств	5	4
	ORPP 2022	Оборудование производства продовольственных продуктов	5	4
Курс по выбору 4				
БД	SS 2022	Стандартизация и сертификация	5	3
	PSPU 2022	Подтверждение соответствия продукции и услуг	5	3
Курс по выбору 5				
ПД	TRP 2022	Товароведение продовольственных продуктов	5	3
	TSMPT 2022	Товароведение сырья, материалов и потребительских товаров	5	3
Курс по выбору 6				
БД	Pat 2022	Патентование	5	3
	RGB 2022	Ресторанный и гостиничный бизнес	5	3
Курс по выбору 7				
ПД	PPO 2022	Проектирование предприятий отрасли	5	4
	MK EUPPP2022	Междисциплинарный курс "Экономика и управление производством продовольственных продуктов"	5	4

Курс по выбору 1**Наименование дисциплины:** «Теплотехника».**Пререквизиты:** Химия, Физика.**Постреквизиты:** Процессы и аппараты, общая технология пищевых производств, Оборудование производства продовольственных продуктов.**Цель:** Освоение обучающимися основных законов и методов технической термодинамики и методов выполнения теплотехнических расчетов.**Краткое описание курса:** Формирование знаний в области теплотехники и их применение в профессиональной деятельности. Основные понятия исходные положения в термодинамике. Закон термодинамики. Термодинамические процессы, термодинамика потока. Реальные газы. Водяной пар. Влажный воздух. Термодинамические циклы. Основы теории теплообмена. Промышленная теплотехника. Основы расчета теплообменных аппаратов.

Ожидаемые результаты: Овладеть методологией и методикой изучения основ теплотехники, овладеть основными понятиями; уметь применять полученные знания на практике и понимать их назначение и роль в решении профессионально-прикладных задач.

Наименование дисциплины: «Теоретическая механика».

Пререквизиты: Физика, Математика.

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

Цель: Изучение простейшей формы движения материи – механического движения, которое мы постоянно и всюду наблюдаем в природе и в технике.

Краткое описание курса: Роль дисциплины в профессиональной деятельности. Механическое движение. Предмет и задачи кинематики. Кинематика точки. Кинематика твердого тела. Поступательное движение и вращение твердого тела. Плоское движение твердого тела. Сложное движение точки. Основные понятия и аксиомы статики. Теорема о параллельном переносе силы. Равновесие системы тел. Основные понятия и законы динамики и их приложение к практике.

Ожидаемые результаты: Овладеть методологией и методикой науки о материальной точке, абсолютно твердом теле, механической системе; о видах движения; использовать фундаментальные законы, теорию и методы классической и современной теоретической механики при решении обобщенных задач из различных областей механики.

Курс по выбору 2

Наименование дисциплины: «Теоретическая и прикладная механика».

Пререквизиты: Математика, Физика.

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

Цель: Обеспечить будущим специалистам знания общих методов исследования и проектирования схем и механизмов, необходимых для создания машин установок, приборов, автоматических устройств и комплексов отвечающих современным требованиям эффективности, точности, надежности и экономичности. Рассматривать детали и узлы машин с применением различного вида расчетов.

Краткое описание курса: Основы теоретической и прикладной механики в приложении к профессиональной деятельности. Статика твердого тела. Основы строения машин и механизмов. Силовой анализ. Уравновешивание механизмов. Трение в механизмах и КПД механизмов. Исследование движения машин и механизмов с жесткими звеньями. Анализ и синтез зубчатых механизмов. Геометрические характеристики плоских сечений. 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.

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

Курс по выбору 3

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: Обучающийся 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.

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 обучающихся к производственно-технической, проектной и исследовательской деятельности, связанной с эксплуатацией технологического оборудования пищевых производств и предприятий общественного питания; обучение обучающихся 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.

Курс по выбору 4

Наименование дисциплины: «Стандартизация и сертификация».

Пререквизиты: Физика, Химия, Математика.

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

Цель: 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.

Наименование дисциплины: «Подтверждение соответствия продукции и услуг».

Пререквизиты: Химия.

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

Цель: 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.

Курс по выбору 5

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.

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 обучающихся знаний в области ассортиментной классификации и требования к качеству сырья, материалов, потребительских товаров.

Курс по выбору 6

Наименование дисциплины: «Патентоведение».

Пререквизиты: Основы права.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Изучение научно-теоретических основ патентоведения. Дисциплина «Патентоведение» ставит цель 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: Обучающийся 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.

Наименование дисциплины: «Ресторанный и гостиничный бизнес».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Сформировать у обучающихся 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. Обучающиеся рассмотрят основные принципы и функции планирования и организации ресторано-гостиничного бизнеса, сформируют практические умения и навыки применения знаний в своей будущей профессиональной деятельности. Цель преподавания дисциплины – сформировать у обучающихся 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

Курс по выбору 7

Наименование дисциплины: «Проектирование предприятий отрасли».

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Четкое представление обучающихся 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: Организует технологический процесс на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, оценивает качество их проектирования и принимает управленческие решения.

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

Пререквизиты: Теоретические основы технологий пищевых продуктов.

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: 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, намечать 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: Предприятие-основное звено экономики. Предприниматель и организационно-правовые формы предприятий. Производственная и организационная структура предприятия. Управление уставным капиталом и имуществом предприятия. Управление основным капиталом и его роль в производстве. Управление оборотным капиталом предприятия. Управление персоналом предприятия. Управление, мотивация и оплата труда формы и системы уплаты труда. Фонд заработной платы. Управление стратегией, развитие предприятия. Управление основой планирования деятельности предприятия. Управление количеством продукции и услуг. Конкурентоспособность предприятия. Управление инновационной деятельностью предприятия и подготовка нового производства.

Ожидаемые результаты: Использует научные знания для повышения эффективности производства продукции пищевой промышленности и общественного питания.

ЭЛЕКТИВНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ КОМПОНЕНТА ПО ВЫБОРУ

Цикл дисц.	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Кол. кред	Семестр
3 курс				
		Курс по выбору 1		
БД	МК OTRD2022	Междисциплинарный курс «Основы техники ресторанного дела»	5	5
	TOS 2022	Технология обслуживания и сервис	5	5
		Курс по выбору 2		
ПД	МК ORPOR2022	Междисциплинарный курс «Организация производства на предприятиях общественного питания»	5	5
	ЕМК 2022	Экономика менеджмента качества	5	5
		Курс по выбору 3		
ПД	OTNZK 2022	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	6	5
	OTLP 2022	Основы технологии лечебного питания	6	5
		Курс по выбору 4		
ПД	TDP 2022	Технология детского питания	6	5
	TFP 2022	Технология функционального питания	6	5
		Курс по выбору 5		
ПД	KOKSPP 2022	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	6	5
	EKTU 2022	Экспертиза качества товаров и услуг	6	5
		Курс по выбору 6		
ПД	SK 2022	Системы качества	5	5
	IKBP 2022	Испытание, контроль и безопасность продукции	5	5

Курс по выбору 1**Наименование дисциплины:** «Основы техники ресторанного дела».**Пререквизиты:** Теоретические основы технологий пищевых продуктов.**Постреквизиты:** Дипломная работа (проект).

Цель: Дать обучающийся ам 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.

Наименование дисциплины: «Технология обслуживания и сервис».**Пререквизиты:** Теоретические основы технологий пищевых продуктов.**Постреквизиты:** Дипломная работа (проект).

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.

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 обучающимися 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.

Наименование дисциплины: «Экономика менеджмента качества».

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

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

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

Краткое описание курса: Систематизация знаний в области экономики менеджмента качества: Качество как объект управления, конкурентоспособность и качество, управление затратами на обеспечение качества, учет затрат на качество, управление качеством новой продукции, экономический анализ брака и потерь от него, экономическая эффективность качества продукции.

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

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 обучающимися 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 обучающихся .

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: Обучающийся должен знать особенности и традиции приготовления блюд разных народов.

Наименование дисциплины: «Основы технологии лечебного питания».

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

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Формирование у обучающихся 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: Обучающийся должен знать основы диетического питания, современные технологии лечебного питания.

Курс по выбору 4

Наименование дисциплины: «Технология детского питания».

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

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Овладение знаниями и особенностями технологии производства продуктов детского и функционального питания, разработки специальных агроприемов и технологии производства овощей, зерновых культур, а также экологически чистого мясного, молочного, рыбного сырья для детей различных возрастных групп с целью улучшения качества выпускаемой продукции.

Краткое описание курса: Общий технологический процесс изготовления детских смесей. Технология производства консервов детского питания. Технология продуктов детского питания на молочной основе. Технология продуктов детского питания на плодовоовощной основе. Технология продуктов детского питания на зерновой основе. Технология продуктов детского питания на мясной и рыбной основе. Требования к сырью, упаковке, хранению.

Ожидаемые результаты: Обучающийся должен знать современное состояние и перспективы развития производства, технологии продуктов детского питания.

Наименование дисциплины: «Технология функционального питания».

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

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Освоение теоретических и практических основ производства продуктов функционального питания.

Краткое описание курса: Государственная политика в области здорового питания населения Казахстана. Классификация продуктов функционального питания. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Витаминизация пищевых продуктов. Особенности технологии продуктов функционального питания.

Ожидаемые результаты: обучающийся должен знать теоретические основы производства функциональных продуктов длительного хранения, уметь анализировать технологические процессы производства функциональных продуктов длительного

хранения.

Курс по выбору 5

Наименование дисциплины: «Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов».

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

Постреквизиты: Дипломная работа (проект).

Цель: Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов» является обеспечение обучающихся содержательной информацией и методикой контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, необходимых для приобретения профессиональных компетенций в области контроля и оценки качества сырья и продовольственных продуктов.

Краткое описание курса: Классификация и характеристика методов контроля качества сырья и готовых продовольственных продуктов. Нормативная основа. Алгоритм проведения контроля. Цифровые технологии в контроле качества. Применение различных методов оценки качества. Мероприятия по повышению качества.

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

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 квалификационной 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: Обучающийся должен знать современные виды экспертизы товаров и услуг.

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 обучающимися 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 обучающихся знания в области системы менеджмента качества.

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.

Председатель Академического комитета
по образовательной программе,
д.п.н., профессор



Есенбаева Г.А.