

**«ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ АГРАРЛЫҚ ЗЕРТТЕУ УНИВЕРСИТЕТІ»
КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЕМЕС АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ**

«Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы» факультеті

ЭЛЕКТИВТІК ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

«6В07210-Тағам қауіпсіздігі»

2023-2027 оқу жылына арналған

АЛМАТЫ, 2023

Элективті пәндер каталогы Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университеті оқу-әдістемелік кеңесінің (хаттама № 1, 26.08.2022ж.) және Ғылыми кеңесінің (хаттама № 1, 29.08.2022ж.) шешімдерімен мақұлданған.

Құрастырғандар:

Кусаинова Ж.А., Жилкибаева Э.С. және Әметова М.М.

Алғы сөз

Элективті пәндер каталогы (ЭПК) Қазақстан Республикасы БҒМ 2022 жылдың 18 тамызында №202 бекітілген мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарты мен Білім беру бағдарламасы негізінде Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университетінің оқу-әдістемелік жұмыстар бөлімімен құрастырылды.

ЭПК білім алушыларға жеке білім траекториясын құру үшін элективті оқу пәндерін және ПОҚ таңдау мүмкіндігімен қамтамасыз етеді. Білім беру бағдарламаларының және ЭПК негізінде білім алушылар эдвайзерлердің көмегімен жеке оқу жоспарын әзірлейді.

Каталог кестесінде жалпы білім беру пәндері (ЖБП) циклінің міндетті, таңдау пәндері, базалық пәндер (БП), кәсіптік пәндер (КП) циклінің жоғары оқу орнының міндетті және таңдау пәндері мен оның баламасының формуляры келтіріледі. ЭПК формулярында пәндердің қазақ, орыс және ағылшын тілдеріндегі атаулары, пәннің қысқаша мазмұны, пререквизиттері мен постреквизиттері, ПОҚ аты-жөні, кредит саны мен курсты оқу семестрі көрсетілген.

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: «6В07210- Тағам қауіпсіздігі»

Берілетін дәреже: 6В07210 - Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

1 КУРС

Цикл	Код	Пәндер	Академ. кредиттер
1 семестр – 30 академиялық кредит			
<i>Міндетті компонент – 25 кр.</i>			
ЖБП	ShT 1103	Шетел тілі	5
ЖБП	K(O)T 1104	Қазақ (Орыс) тілі	5
ЖБП	ASBM (ASMP) 1106	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдинеттану, психология)	8
ЖБП	KT 1101	Қазақстан тарихы (ME)	5
ЖБП	DSh 1108	Дене шынықтыру	2
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 5 кр.</i>			
БП	BOH 1214	Бейорганикалық және органикалық химия	5
2 семестр – 30 академиялық кредит			
<i>Міндетті компонент – 12 кр.</i>			
ЖБП	ShT 1103	Шетел тілі	5
ЖБП	K(O)T 1104	Қазақ (Орыс) тілі	5
ЖБП	DSh 1108	Дене шынықтыру	2
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 18 кр.</i>			
БП	Mat 1209	Математика	5
БП	IKG 1211	Инженерлік және компьютерлік графика	6
БП	EOT 1212	Эксперимент өткізу тәсілдері	5
БП	OP 1237	Оқу практикасы	2

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	BOH 1214 Бейорганикалық және органикалық химия IOCh 1214 Inorganic and organic chemistry
Пәннің ПОҚ	Ахатова З.С., Касенова Б.А.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	1
Пәннің пререквизиттері	Химия (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Модуль 4 Технологияның ғылыми негіздері
Пәнді оқыту мақсаты	Кәсіптік және арнайы пәндерді игеруге мүмкіндік беретін химия пәнінен білім беру.
Пән мазмұны	Химияның негізгі заңдары және түсініктерімен таныстыру. Бейорганикалық қосылыстарының жалпы қасиеттері, құрылысы және бір біріне айналу заңдылықтарын оқыту. Азық-түлік өнімдерінің технологиясы және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы мамандығында оқитын студенттеріне бейорганикалық және органикалық заттардың

	технологияға байланысты маңыздылығын түсіндіру. Органикалық қосылыстардың жіктелуін, физика-химиялық қасиеттерін, өз арасындағы химиялық реакциялардың жүру жағдайларын үйретеді.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бейорганикалық және органикалық қосылыстардың негізгі құрылыстары мен қасиеттерін, оларды сапалық, сандық және физико-химиялық талдау әдістерін қолдану арқылы біледі; - теориялық білімдерін практикалық тапсырмаларды шешуде қолдануды түсінеді; - практикалық мәселелерді шешуге, ғылыми зерттеулер жүргізу үшін білімдерін ұштастыруға қолдана алады; - бейорганикалық, органикалық және аналитикалық химияның жалпы теориялық және эксперименталдық принциптері мен әдістерінде құзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Шаграева, Б.Б. Органикалық химия есептерін шығару тәсілдері [Мәтін]: оқу құралы / Б.Б. Шаграева.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 100 б. 2. Битемирова, А.Е. Органикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / А.Е. Битемирова.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 224 б. 3. Nazarbekova, S. Chemistry [Текст]: textbook / S. Nazarbekova, A. Tukibayeva, U. Nazarbek; Ministry of Education and Science of the Republic of Kazakhstan.- Almaty: Association of higher educational institutions of Kazakhstan, 2016.- 304 p. 4. Ахатова, З.С. Общая и неорганическая химия [Текст]: учеб. пособие / З.С. Ахатова; КазНАУ; Фак. "Агробиология и фитосанитария".- Алматы: Айтұмар, 2015.- 240 с. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Ахатова, З.С. Органическая химия [Текст]: учеб. пособие / З.С. Ахатова, Yu.Murzin Dmitry; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2014.- 265 с. 6. Кулажанов, К.С. Неорганическая химия [Текст]: учебник / К.С. Кулажанов, М.Ш. Сулейменова; Ассоциация вузов РК.- Алматы: Б.и., 2012.- 600 с. 7. Құлажанов, Қ.С. Бейорганикалық химия [Мәтін]: оқулық / Қ.С. Құлажанов, М.Ш. Сүлейменова, Иманбеков; ҚР білім және ғылым м-гі.- Алматы: Дәуір, 2012.- 256 б.

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	Mat 1209 Математика Math 1209 Mathematics
Пәннің ПОҚ	Алдибаева Л.Т., Идирисов К.М., Емир Кады оглу А.Н.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі

Семестр	2
Пәннің пререквизиттері	Математика (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Физика, Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар
Пәнді оқыту мақсаты	кәсіби білім негізі ретінде жаратылыстық-ғылыми, жалпытехникалық, экономикалық сипаттағы тереңдетілген біліммен қамтамасыз ету.
Пән мазмұны	Математика курсы маманның математикалық білімінің негізгі іргетасы болып табылады. Бөлімдер (сызықтық алгебра, векторлық алгебра, аналитикалық геометрия және математикалық талдау элементтері) қазіргі заманғы талдау әдістерін қамтиды және қолданбалы есептерде математикалық әдістерді қолдануға бағытталған.
Пәннің күзиреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Математикалық талдау, аналитикалық геометрия, сызықтық алгебра әдістері, дифференциалдық теңдеулерді шешу, ықтималдықтар теориясы мен математикалық статистиканың негізгі ұғымдары мен әдістері, инженерлік есептердің негізгі математикалық шешімдеріді біледі; - сызықтық алгебра мен аналитикалық геометрияның математикалық формаланған есептері, функцияларды саралау және біріктіру, интегралдарды фигура бойынша есептеуді түсінеді; - қолданбалы есептерді шығару үшін заманауи математикалық әдістерді қолдана алады; - нақты есептерді шешу үшін математикалық моделдеу әдістерін таңдауда күзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Искакова, А.С. Ықтималдықтар теориясы пәнінен есептер жинағы [Мәтін]: оқулық / А.С. Искакова, А.Б. Тлеулесова.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 176 б. 2. Құрақбаев, Д.С. Есептеу математикасына кіріспе [Мәтін]: оқу құралы / Д.С. Құрақбаев, О.М. Ибрагимов, А.У. Лесбаев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 172 б. 3. Шалабаева, Б.С. Численные методы [Текст]: учеб. пособие / Б.С. Шалабаева, З.Н. Сыздыкова.- 2-е изд., перераб. и доп.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 168 с. 4. Zhunisbekova, D.A. Mathematical analysis. Differential equations [Текст]: textbook / D.A. Zhunisbekova, S.R. Dulatov.- Almaty: Epigraf, 2019.- 264 p. 5. Ақанбай, Н. Ықтималдықтар теориясы [Мәтін]: 1-бөлім: оқу құралы / Н. Ақанбай; әл-Фараби атын. ҚазҰУ.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 304 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ақанбай, Н. Ықтималдықтар теориясы [Мәтін]: 2-бөлім: оқу құралы / Н. Ақанбай; әл-Фараби атын. ҚазҰУ.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 336 б. 2. Ақанбай, Н. Ықтималдықтар теориясы [Мәтін]: 3-бөлім: оқу құралы / Н. Ақанбай; әл-Фараби атын. ҚазҰУ.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 252 б. 3. Ақанбай, Н. Ықтималдықтар теориясы есептері мен жаттығуларының жинағы [Мәтін]: 1-бөлім: оқу құралы / Н.

	<p>Ақанбай; әл-Фараби атын. ҚазҰУ.- 3-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 336 б.</p> <p>4. Байарыстанов, А.О. Жоғары математика [Мәтін]: 1-бөлім: оқулық / А.О. Байарыстанов.- Алматы: Нур-Принт, 2018.- 245 б.</p> <p>5. Байарыстанов, А.О. Жоғары математика [Мәтін]: 2-бөлім: оқулық / А.О. Байарыстанов.- Алматы: Нур-Принт, 2018.- 245 б.</p> <p>1. Махмеджанов Н. Жоғары математика есептерінің жинағы [Мәтін]: оқу құралы/Н. Махмеджанов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 326 б.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	IKG 1211 Инженерлік және компьютерлік графика CGEB 1211 Computer graphics with engineering basics
Пәннің ПОҚ	Ибишев У.Ш., Тульбаев А.А.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	2
Пәннің пререквизиттері	Геометрия, сызу (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар, Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Кескіндерді салу әдістерін баяндау және негіздеу, сондай-ақ геометриялық пішіндегі есептерді шешу жолдарын зерттеу.
Пән мазмұны	Инженерлік-графикалық жұмыстардың автоматтандырудың әмбебап ортасын меңгеруге, ЕСКД талаптарын қанағаттандыратын құжаттарды ресімдеу сапасына қатысты жобалық құжаттаманы алу үшін компьютерлік графиканы студенттердің меңгеруі; қатты денені модельдеу мүмкіндіктерін; AutoCAD жүйесінде сызбаларды құру әдістемесін; конструкторлық құжаттарды ресімдеу және орындау ережелерін оқып үйрету; сызбаларды құру және оларды сақтау, бар сызбаларды өзгерте білу, сызбаларды плоттерден немесе принтерден шығара білуді меңгеру.
Пәннің құзиреттілігі	<p>Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <p>-сызбаның көмегімен техникалық ойларды беру тәсілдерін; кескіндерді салудың теориялық негіздерін; кеңістік элементтерін жазықтықта кескіндеу әдістерін; алынған кескіндер көмегімен геометриялық сипаттағы есептер шығару әдістерін; жалпы түр сызбасы мен құрастыру сызбасының қызметі мен мазмұнын; AutoCAD жүйесінде сызба орындау әдістемесін біледі;</p> <p>-параллель проекциялау әдісімен алынған кескіндерді; геометриялық модельдеу аппаратының негіздерін; конструкторлық құжаттамалардың бірыңғай жүйесінің ережелерін; жалпы түр сызбасын тетікбөлшек сызбасын; AutoCAD жүйесінде конструкторлық құжаттамаларды дайындау және ресімдеу тәсілдерін түсінеді;</p> <p>-жалпы түр және құрастыру сызбаларын,</p>

	тетікбөлшектердің жұмыстық сызбаларын, принциптік электр сұлбаларын орындау ережелерін; сызбаларды плоттерге немесе принтерге шығару дағдыларын қолдана алады ; -техникалық есептерді графикалық шешуге; техникалық және конструкторлық құжаттамаларды дайындауға, олармен жұмыс істеуге; тетікбөлшектердің жұмыстық сызбаларын рәсімдеуде КҚБЖ МЕСТ-тарын пайдалануда құзыретті .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <p>1.Төлбаев, Ә.Ә. Машиналық графика. AUTOCAD Компьютерлік графика жүйесіне кіріспе [Электрондық ресурс]: оқу құралы / Ә.Ә. Төлбаев; ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2014.- 120б. http://lib.kaznau.kz/Res/Injenerlik/Tolbaev%20A.%20A%20.pdf</p> <p>2.Төлбаев, Ә.Ә. Компьютерлік графика жазық пішінді тетікбөлшектің сызбасын AutoCAD жүйесінде орындау [Мәтін]: зертханалық жұмыстарды орындауға әдістемелік нұсқаулар / Ә.Ә. Төлбаев, Ә.Ш. Ибишев, Ұ. Болатұлы; ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2017.- 28 б.</p> <p>3.Төлбаев, Ә.Ә. Компьютерлік графика AutoCAD жүйесінде үшөлшемді модельдеу [Мәтін]: студ. өз бетімен орынд. жұмысқа әдістемелік нұсқаулар / Ә.Ә. Төлбаев, Ә.Ш. Ибишев, Ұ. Болат; ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2017.- 28 б.</p> <p>4.Оразбаева, Ә.А. 3 D графика негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Ә.А. Оразбаева.- Алматы: Эверо, 2020.- 384 б.</p> <p>5.Нәби, Ы.А. Сызба геометрия және инженерлік графика [Мәтін]: оқулық / Ы.А. Нәби; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Бастау, 2015.- 280 б.</p> <p>6.Нәби, Ы.А. Сызба геометрия және инженерлік графика пәннің базалық курсы оқып білу жөнінде әдістемелік ұсынымдар [Мәтін] / Ы.А. Нәби; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Бастау, 2013.- 172 б. http://lib.kaznau.kz/Res/Injenerlik/Nabi_Syzba_geometriyasy_z_hane_inzhenerlik_grafika.pdf</p> <p>7.Нәби, Ы. Сызба геометрия [Мәтін]: инженерлік маман. студ. арн. практикум / Ы. Нәби; ҚазҰАУ =Начертательная геометрия.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 112 б. қазақ, орыс тілдерінде</p> <p>Қосымша:</p> <p>8. Мусалимов, Т.Қ. Сызба геометрия және инженерлік графика [Мәтін]: оқулық / Т.Қ. Мусалимов, С.Ә. Қолбатыр, Г.М. Алғартова; Қазақстан Республикасының білім және Ғылым Министрлігі; Қазақстан Республикасы жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы, 2013.- 272 б. http://er.semgu.kz/ebooks/ebook_537/#ps</p> <p>9. Чекмарев, А.А. Инженерная графика. Машиностроительное черчение: Учебник / А.А. Чекмарев. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 396 с.</p> <p>10. Королев, Ю.И. Инженерная графика: Учебник для</p>

	вузов. Стандарт третьего поколения / Ю.И. Королев, С.Ю. Устюжанина. - СПб. Питер, 2013. - 464 с. 11. Пуйческу, Ф.И. Инженерная графика: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Ф.И. Пуйческу, С.Н. Муравьев, Н.А. Чванова. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 320 с. 12. https://www.youtube.com/user/SferaGraphicsSAPR
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	ЕОТ 1212 Эксперимент өткізу тәсілдері MSE 1212 Methods of conducting the experiment
Пәннің ПОҚ	Алмаганбетова А.Т., Әметова М.М.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	2
Пәннің пререквизиттері	Химия
Пәннің постреквизиттері	Модуль 3 Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі
Пәнді оқыту мақсаты	Зертханалық жабдықтармен, техникамен, сондай-ақ олардың жұмыс тәсілдерін оқыту болашақ мамандарға өз бетінше ғылыми-зерттеу жұмыстарын жүргізуге мүмкіндік береді.
Пән мазмұны	Студенттердің білімі мен тәжірибиесін нығайту негізінде өндіріс орындарында білікті жұмыс істей білуіне және әртүрлі өндірістерде сапалы әрі зиянсыз азық-түлік тауарларын шығаруға мүмкіндік алады. Тағамдық өнімдерде эксперимент жүргізу арқылы зертханамен танысу, ол жерде қолданылатын құрал жабдықтармен танысу, тағамдық өнімдердің бұрмалануынан адам организміне келтіретін зиянын зерттеп жіберілмеу деңгейін оқып білу.
Пәннің күзиреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: - өнімнің сапасын сынау және бақылау саласындағы терминдер мен анықтамалар, өнімді сынау түрлері, өнімді бақылау түрлері, сертификаттық сынақтар, өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштерін біледі ; - тамақ өнімдерін сынауды жүргізу, тамақ өнімдерінің сапасын бақылау, тамақ өнімдеріндегі ауыр металдардың, уытты элементтердің болуын анықтауды түсінеді ; - азық-түлік өнімдеріндегі тәжірибелік практикада өнім сапасын бағалау және талдау; тамақ өнімдері сапасының арнайы әдістермен анықтау; азық-түлік өнімдеріндегі эксперименталды өнімдер типтерін саралауды қолдана алады ; - өнімнің қауіпсіздігіне сынау жүргізу, азық-түлік өнімдерінің сапасын қазіргі заманғы әдістермен бақылау құзыретті .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Садуов, М.С. Зертханалық іс [Мәтін]: оқулық / М.С. Садуов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы:

	<p>TANDEM-2, 2016.</p> <p>2. Садуов, М.С. Лабораторное дело [Текст]: учеб. пособие / М.С. Садуов.- Алматы: КазНАУ, 2016.</p> <p>3. Баранов, Б.А. Методы контроля микроколичества пестицидов в продуктах питания и объектах окружающей среды [Текст]: учеб. пособие / Б.А. Баранов, А.Д. Серикбаева, Л.К. Бупебаева.- Алматы: Эпиграф, 2015.</p> <p>4. Кадим, И.Т. Тағам өнімдерінің сапасын анықтаудың зертханалық тәжірибесі [Мәтін] / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015.</p> <p>Қосымша:</p> <p>5. Ким, Г.Л. Методические указания для лабораторных занятий по дисциплине "Методика научных исследований" [Текст]: для студ. спец.: Технология производства продуктов животноводства, рыбное хозяйство и промышленное рыболовство / Г.Л. Ким, Ш.Р. Адылканова.- Алматы: Айтумар, 2017.</p> <p>6. Экспертиза доброкачественности и радиационной безопасности продуктов. Их стандартизация и сертификация [Текст]: в 3-х т. т. 2: Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: учеб. пособие / КазНАУ; под ред. Н. Ф. Шуклина;- Алматы: КазНАУ, 2011.</p> <p>7. А.А.Баева. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции. Алматы, 2011.</p>
--	--

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: «6B07210- Тағам қауіпсіздігі»

Берілетін дәреже: 6B07210 - Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

2 КУРС

Цикл	Код	Пәндер	Академ. кредиттер
3 семестр – 31 академиялық кредит			
<i>Міндетті компонент – 12 кр.</i>			
ЖБП	Fil 2102	Философия	5
ЖБП	АКТ 2105	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар	5
ЖБП	DSh 2108	Дене шынықтыру	2
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 14 кр.</i>			
БП	TGN 2213	Тамақтанудың ғылыми негіздері	4
БП	АН 2215	Аналитикалық химия	5
БП	TKM 2216	Теориялық және қолданбалы механика	5
<i>Таңдау компоненті – 5 кр.</i>			
ЖБП	KSZhKM 2107	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет	5
	Eco 2107	Экономика	
	Eco 2107	Экология	
	ТАК 2107	Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі	
	Kas 2107	Кәсіпкерлік	
	GZhN 2107	Ғылыми зерттеулердің негіздері	
4 семестр – 30 академиялық кредит			
<i>Міндетті компонент – 2 кр.</i>			
ЖБП	DSh 2108	Дене шынықтыру	2
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 28 кр.</i>			
БП	ТОРА 2217	Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар	5
БП	Fiz 2210	Физика	5
БП	TMRN 2218	Тағам массаларының реология негіздері	5
БП	Mik 2219	Микробиология	5
БП	ОР 2238	Өндірістік практика	8

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TGN 2213 Тамақтанудың ғылыми негіздері FSN 2213The foundations of the science of nutrition
Пәннің ПОҚ	Қозықан С., Әметова М.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	4
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Химия
Пәннің постреквизиттері	Тағам қауіпсіздігі сапасын сынау және бақылау
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттерге тамақ өнімдерінің негізгі топтары, тамақтың құрамы, адам ағзасындағы ас қорыту, зат

	алмасу, адам организмiнiң тағамдық заттарға деген қажеттiлiгi, әртүрлi тағамдық заттардың адам организмiнде атқаратын ролы, тиiмдi тамақтану негiздерi, әртүрлi топтағы адамдардың тамақтану ерекшелiктерi, емдiк тамақтану туралы бiлiм беруге бағытталған.
Пән мазмұны	Тамақтану ғылымы мен тағам индустриясының дамуына әртүрлi факторлардың әсерiн ескере отырып, шикiзаттың химиялық құрамының ерекшелiгiн, демографияны, тамақтану мәдениетiн, тамақтану туралы ғылыми бiлiмдi қалыптастырады. Қазiргi заманғы көзқарастарға сәйкес тамақтану туралы ғылымның тарихы мен дамуы бойынша бiлiмдi тереңдету, тамақтану тұжырымдамасын қалыптастыру мәселелерiн қарауға диалектикалық көзқарас дағдыларын үйрету, пәнаралық байланыстарды және тағам сапасы мен технологиясы туралы тұтас бағытты ашуды үйретедi.
Пәннiң күзiреттiлiгi	<p>Пәндi меңгергеннен кейiн студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - әртүрлi топтағы адамдардың энергия мен тағамдық заттардағы физиологиялық талаптарын нормалаудың ғылыми негiздерiн; асқорыту процестерiнiң заңдылықтарын; рационалды, балансталған (жүйеленген) тамақтану және оны жүзеге асырудың негiздерiн; тамақтану тәртiбiне талап, әртүрлi топтағы адамдарға арналған өнiмнiң ассортиментiн құрастыру және оның тағамдық құндылықтарын анықтау; балалардың, жас өспiрiмдердiң, қарт адамдардың, жұмысқа жарамды ересек адамдардың жас мөлшерiне, жынысына, еңбектiң түрiне және географиялық жағдайына байланысты тамақтану ерекшелiктерiн; диеталық және емдеу сауықтыру тамақтануының теориялық негiздерiн, өнiмнiң ассортиментiне, кулинариялық өндеудiң тәсiлдерiне, әртүрлi емдiк диеталарға рәзiм құрастыруға талаптарды бiледi. - сау адамның дұрыс тамақтандыру үшiн өнiмдердi таңдап алуды; тиiмдi тамақтану режiмiн үйрену; әр түрлi топтағы адамдардың рационалды диеталық және сауықтыру-профилактикалық тамақтану тәсiлдердi түсiнедi. - қолда бар өнiмге қарай тамақты ұйымдастыру қолдана алады. - тамақтың құрамындағы жекелеген тағамдық заттардың мөлшерiн анықтауды; тиiмдi тамақтану үшiн қолданылатын тамақтардың түрлерiн бiлуге күзреттi.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннiң оқытылу мерзiмi	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тiзiмi	<p>Негiзгi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы лечебно-профилактического питания [Текст]: учеб. пособие / И.В.Миронова, З.А.Галиева, М.Б.Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с. 2. Мұратова, Б.А. Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена [Мәтiн]: оқулық / Б.А. Мұратова; ҚР Бiлiм және ғылым м-трлiгi.- Алматы: Альманах, 2019.- 224 с. 3. Тамақ өндiрiстерiнiң жалпы технологиясы [Мәтiн]:

	<p>оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимульдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 с.</p> <p>4. Балалар тамақтану өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқулық / М.К.Алимарданова, Н.Е.Зарицкая, Г.К.Кузембаева, Б.Ш.Джетписбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2017.- 276 с.</p> <p>5. Исабаева, Г.М. Емдік тамақтану технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Г.М. Исабаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 156 с.</p> <p>Қосымша:</p> <p>6. Дроздова, Т.М. Физиология питания [Текст]: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский.- М.: ДеЛи плюс, 2016.- 352 с.</p> <p>7. Кадыров, А.С. Ғылыми зерттеулер негіздері [Мәтін]: оқу құралы / А.С. Кадыров, И.А. Кадырова, Ж.Ж. Жунусбекова.- Алматы: АҚНҰР, 2018.- 76 с.</p> <p>8. Бегімбеков, Қ.Н. Ғылыми зерттеулер әдіснамасы [Мәтін]: оқулық / Қ.Н. Бегімбеков.- Алматы: Нур-Принт, 2013.- 208 с.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	АН 2215 Аналитикалық химия ACh 2215 Analytical chemistry
Пәннің ПОҚ	Ахатова З.С., Касенова Б.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Химия (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Модуль 3. Тағам химиясы
Пәнді оқыту мақсаты	Кәсіптік және арнайы пәндерді игеруге мүмкіндік беретін химия пәнінен білім беру.
Пән мазмұны	Курсты оқу шығармашылық қызметте ғылыми және әдістемелік тәсілді қалыптастыру үшін химиялық білім беру цикліндегі базалық пән бойынша іргелі дайындықты, сондай-ақ қазіргі заманғы технологиялар саласындағы білім кешенін алу мақсатында химиялық және биохимиялық процестердің жалпы заңдылықтарын зерттеуді қамтамасыз етеді.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бейорганикалық және органикалық қосылыстардың негізгі құрылыстары мен қасиеттерін, оларды сапалық, сандық және физико-химиялық талдау әдістерін қолдану арқылы біледі; - теориялық білімдерін практикалық тапсырмаларды шешуде қолдануды түсінеді; - практикалық мәселелерді шешуге, ғылыми зерттеулер жүргізу үшін білімдерін ұштастыруға қолдана алады; - бейорганикалық, органикалық және аналитикалық химияның жалпы теориялық және эксперименталдық

	принциптері мен әдістерінде күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Утелбаева, А.Б. Органикалық заттар технологиясының теориялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Утелбаева, Б.Т. Утелбаев, М.Н. Ермаханов.- Алматы: ССК, 2019.- 80 б. 2. Утелбаева, А.Б. Элементтер химиясы [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Утелбаева.- Алматы: ССК, 2019.- 100 б. 3. Ахатова, З.С. Аналитическая химия [Текст]: учеб. пособие для студ. агроном., технологии и биоресурсов, вет. и агроинженерных спец. ун-тов / З.С. Ахатова, П.С. Маденова; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2019.- 165 с. 4. Битемирова, А.Е. Органикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / А.Е. Битемирова.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 224 б. 5. Керімбаева, К.З. Бейорганикалық химия [Мәтін]: 2-бөлім: оқу құралы / К.З. Керімбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; М.Әуезов атын. Оңтүстік Қазақстан мем. ун-ті.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 154 б. 6. Основы аналитической химии [Текст]: в 2-х т. Т.1.: учебник для вузов / Т.А.Большова, Г.Д.Брыкина, А.В.Гармаш [и др.]; под ред. Ю.А.Золотова.- 6-е изд., перераб. и доп.- М.: Академия, 2014.- 400 с. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Иванов, В.Г. Неорганическая химия: краткий курс [Текст] / В.Г. Иванов, О.Н. Гева.- М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018.- 256 с. 2. Сулы ерітінділердегі бетті-активтік заттар және полимерлер [Мәтін]: оқулық / К.Хломберг, Б.Йенссон, Б.Кронберг, Б.Линдман; ауд. Ә.Қоқанбаев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 2-бас.- Алматы: ҚР Жоғарғы оқу орындарының қауымдастығы, 2017.- 444 б. 3. Маденова, П.С. Аналитикалық, физикалық және коллоидтық химия [Мәтін]: оқу құралы / П.С. Маденова.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 380 б. 4. Шекеева, К.Қ. Аналитикалық химия [Мәтін]: оқу құралы / К.Қ. Шекеева.- Алматы: Эверо, 2015.- 316 б. 6. Ахатова, З.С. Общая и неорганическая химия [Текст]: учеб. пособие / З.С. Ахатова; КазНАУ; Фак. «Агробиология и фитосанитария».- Алматы: Айтұмар, 2015.- 240 с.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТКМ 2216 Теориялық және қолданбалы механика TAM 2216 Theoretical and applied mechanics
Пәннің ПОҚ	Жумагулов Жандос Боранбаевич
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07210- Тағам қауіпсіздігі»

Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Математика, Физика
Пәннің постреквизиттері	Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар
Пәнді оқыту мақсаты	Студентке нүкте мен жүйеге әсер ететін күштерді анықтау және оның әсерінен болатын қозғалыстарының заңдылықтарын зерттеу әдістерін үйрету, оларға осыдан кейінгі арнайы инженерлік пәндерді оқуға және өндіріс жағдайында кәсіптік әрекеттеріне қажетті дағдылықпен қатар тәжірибе мен білім беру..
Пән мазмұны	Теориялық және қолданбалы механика пәні тағам өндірісіндегі механизмдер мен машиналарды жетілдіру үшін материалдық нүктенің, қатты дененің және механикалық жүйенің тепе-теңдігі, материалдық нүктенің, қатты дененің және қозғалыстағы механикалық жүйенің кинематикалық және динамикалық сипаттамаларының қасиеттері туралы білімді қалыптастырады..
Пәннің құзіреттілігі	<p style="text-align: center;">Пәннің меңгергеннен кейін студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - қатты денеге әсер ететін күштердің қасиеттерін және олардың тепе-теңдік шарттарын; қозғалып бара жатқан нүктенің және қатты дененің кинематикалық параметрлерімен, оларды анықтаудың әдістерін; әсер етуші күштерге байланысты материялық нүкте мен механикалық жүйе қозғалысын біледі; - теориялық білімдерін практикалық тапсырмаларды шешуде қолдануды түсінеді; - практикалық мәселелерді шешуге, ғылыми зерттеулер жүргізу үшін білімдерін ұштастыруға қолдана алады; - материалдық денелердің тепе-теңдік шарттары мен материалдық нүкте және механикалық жүйе қозғалыстарының заңдылықтарын білуге; заманайу техникалардағы механизмдердің жұмыстарын талдау үшін, нақты инженерлік есептерді шешуге құзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кашбаев, А.А. Теориялық және қолданбалы механика: техн. маман. оқитын студ. арн. оқу құралы. Батыс Қазақстан АТУ.- Алматы: Альманахъ, 2019.- 123 б. 2. Түсіпов А., Түсіпов Қ. Теориялық және қолданбалы механика. – Алматы: Полиграфком, 2014. – 732 б. 3. Төреқожаев Ә.Н., Туғанбаева Д.Т., Қырықбаев Б.Ж. Теориялық механика. – Алматы: ҚазАқпарат, 2014ж. 361 бет. 4. Іңкәрбеков А. Б., Жұмағұлов Ж. Б. Теориялық механика: есептер жинағы (I том: Статика және кинематика). – Алматы: «Бастау», 2016. – 288 бет. 5. Іңкәрбеков А. Б., Жұмағұлов Ж. Б. Теориялық механика: есептер жинағы (II том: Динамика). – Алматы: «Бастау», 2016. – 368 б. 6. Жолдасова Ш. А. Материалдар кедергісі. Оқу құралы.

	<p>– Алматы: «Эпиграф» баспасы, 2016, 200 бет.</p> <p>7. Дүзелбаев С. Т. Материалдар кедергісі: есептер жинағы. – Алматы: Бастау, 2014. – 192 бет.</p> <p>8. http://lib.kaznau.kz/Default.asp?sign=1</p> <p>Қосымша:</p> <p>1. Күреңкеев, Т.Б. Теориялық механика: оқулық / Т.Б. Күреңкеев [ж.б.].- Алматы: CyberSmith, 2021.- 244 б.</p> <p>2. Дүзелбаев С. Т. Инженерлік механика. Оқулық. – Алматы: 2013. – 576 б.</p> <p>3. Іңкәрбеков А. Б., Жұмағұлов Ж. Б., Қаржаубаев Ә. С. Теориялық механика пәнінің семестрлік жұмыстары. – Алматы: «Бастау» баспасы. – 2010. – 240 б.</p> <p>4. Дүзелбаев С. Т. Материалдар кедергісі: семестрлік жұмыстардың тапсырмалар жинағы мен зертханалық практикум. – Алматы: Бастау, 2014. – 320 б.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	KSZhKM 2107 Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет LACC 2107 Law and anti-corruption culture
Пәннің ПОҚ	Куандықов Б.Ж., Аюпова З.К., Шарипов Ш.М., Нұрбаева Л.Б., Төленді М.А., Абдикешов М.К
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Адам. Қоғам. Құқық (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы заңнамалар аясындағы құқықтық сауаттылықты арттыруға және студенттердің сыбайлас жемқорлыққа қарсы көзқарастарын, мінез – құлықтарының стандартын, сыбайлас жемқорлықтың кез – келген көріністеріне қырын қарауды қалыптастыруға бағытталған.
Пән мазмұны	Республикасындағы құқықтық мемлекеттілікті жетілдірудің қажетті шарты ретіндегі қазақстандық патриотизмді тәрбиелеу, студенттердің әлемдік танымын қалыптастыру, қоғамдық, құқықтық мәдениет және жеке құқық танымын жоғарылату. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы заңнамалар аясындағы құқықтық сауаттылықты арттыруға және студенттердің сыбайлас жемқорлыққа қарсы көзқарастарын, мінез – құлықтарының стандартын, сыбайлас жемқорлықтың кез – келген көріністеріне қырын қарауды қалыптастыру.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - адам мен азаматтардың құқықтары мен бостандықтарын, міндеттерін білу; Қазақстан Республикасындағы әрекет етуші негізгі нормативтік құқықтық актілерді білу, олардың қолдану аясын дұрыс түсіну; халықаралық заңдылықтарды білу; құқық салаларын ажырата білу, сыбайлас жемқорлықтың мәнін

	<p>және оның пайда болу себептерін; сыбайлас жемқорлықтық құқық бұзушылық үшін моральдық – өнегелік және құқықтық жауапкершілікті; сыбайлас жемқорлыққа қарсы әрекет аясындағы әрекет етуші заңнамаларды біледі.</p> <p>- материалдық және іс жүргізу құқығының өзара іс-қимыл механизмін түсінеді.</p> <p>- нақты жағдайларда құқық нормаларын қолдана алады.</p> <p>- қарастырылатын әрбір құқық саласына жүйелі түсінік жасай біліп, қазіргі ғылыми зерттеулерге сын көзқараспен қарап, тұжырымдар жасай алуға; проблемаларды шешудегі дербестік пен түпнұсқалық және кәсіби деңгейде дербес жоспарлауды және шешуге жетілген құқықтық сана, құқықтық ой – өріс және құқықтық мәдениет негізінде кәсіби қызметті жүзеге асыру; нақты заң талаптарына сәйкес шешім қабылдау және заңдық әрекетті жүзеге асыруға- құзретті.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ағыбаев, А.Н. Парақорлық үшін қылмыстық жауаптылық [Мәтін]: оқу құралы / А.Н. Ағыбаев, А.Т. Қожаниязов.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 160 б. 2. Мырзатаев, Н.Д. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы күрес [Мәтін]: оқу құралы / Н.Д. Мырзатаев.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 112 б. 3. Ағыбаев, А.Н. Ответственность за отдельные виды коррупционных правонарушений по новому уголовному Кодексу Республики Казахстан [Текст]: учеб. пособие / А.Н. Ағыбаев.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 88 с. 4. Сейтхожин, Б.У. Квалификация коррупционных преступлений: теория и практика применения [Текст]: учеб. пособие / Б.У. Сейтхожин, Б.Ш. Сарсембаев, А.Х. Феткулов.- Алматы: Эпиграф, 2019.- 204 с. 5. Турдалиев, Ә.О. Сыбайлас жемқорлықпен күрес стратегиясы [Мәтін]: оқу құралы / Ә.О. Турдалиев, Ж.Ж. Жағыпар.- Алматы: МонтеКристо, 2018.- 372 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баймолдина, С.М. Актуальные проблемы борьбы с коррупцией и организованной преступностью [Текст]: учеб. пособие / С.М. Баймолдина.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 184 с. 2. Закон Республики Казахстан "О противодействии коррупции" [Текст].- Алматы: Альманах, 2017.- 30 с.- (Юрид. б-ка). 3. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл туралы [Мәтін].- Алматы: Альманах, 2017.- 30 б.- (Заң кітапханасы). 4. Құқық қорғау органдары [Мәтін]: заң актілерінің жиынтығы.- Алматы: Юрист, 2013.- 160 б.
Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	<p>ЕКН 2107 Экономика</p> <p>Есо 2107 Economy</p>

Пәннің ПОҚ	Бельгибаева Ж.Ж., Карымсакова Ж.К., Саяпил А., Джумабаева А.М.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 – Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Қазақстан тарихы, Әлеуметтік - саясаттану білім модулі
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Экономикалық ойлауды қалыптастыру, нарықтық экономика туралы білім алу, мемлекеттің экономикалық саясаты ұғымы
Пән мазмұны	Жеке адамдардың, жекелеген кәсіпорындардың және мемлекеттің экономикалық қызметі жүзеге асырылатын қоғамның экономикалық өмірі туралы негізгі білімді меңгеруге бағытталған. Пән студенттердің экономикалық ой-өрісін дамытуға және шектеулі табиғи ресурстар жағдайында ұтымды шешім қабылдауға, ықпал етеді. Пән экономиканың жұмыс істеуі туралы алған білімдерін мамандық таңдауда және одан әрі білім алуда бағдарлау үшін пайдалануға дайындығын қалыптастыруға ықпал етеді. Пәнді меңгергеннен кейін студенттер ағымдағы экономикалық оқиғаларды бағдарлай алады, қазіргі экономиканың ерекшеліктерін түсінеді.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - нарықтық экономиканың негізгі заңдылықтары біледі ; - нарықтарда экономикалық агенттердің өзара іс-қимыл тетігін түсінеді ; - осы пәнді оқу барысында алған теориялық білімін тәжірибеде қолдана алады ; - тиімді шаруашылық шешімдердің нұсқасын кәсіби тұрғыдан дамыту және дәлелдеуде күзретті .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Мэнкью Грегори Н., Тейлор Марк П. Экономика. 4-халықаралық басылым.-Алматы: «Ұлттық аударма бюросы» қоғамдық қоры, 2018ж - 848б. 2. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства [Текст]: учебник / Л.Н. Череданова.- 17-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 224 с. 3. Экономика бизнеса [Текст]: Ч.1.: учебник / Т.И.Есполов, К.М.Тиреуов, К.М.Белгибаев, Ж.Ж.Бельгибаева; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 330 с. 4. Экономика бизнеса [Текст]: Ч.2.: учебник / Т.И.Есполов, К.М.Тиреуов, К.М.Белгибаев, Ж.Ж.Бельгибаева; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 333 с. 5. Лашкарева О.В. Экономическая теория: учебное пособие / О.В. Лашкарева.- Алматы: TechSmith, 2018.-

	<p>260 с.</p> <p>6. Пястолов С.М. Экономическая теория: учебник / С.М. Пястолов.-6-е изд., стереотип.-М.: Академия, 2017.- 272 с.</p> <p>Қосымша:</p> <p>7. Борисов, Е.Ф. Экономика / Е.Ф. Борисов, - М.: ИНФРА-М. 2017. - 256 с.</p> <p>8. Гребнев, Л.С. Экономика. Курс основ: учебник / Л.С. Гребнев,- М.: Вита-Пресс. - 2017. - 432 с.</p> <p>9. Журавлева Г.П. Экономическая теория. Микроэкономика- 1,2. Мезоэкономика: Учебник, 7-е изд./ Г.П. Журавлева. - М.: ИТК Дашков и К, 2016.-934 с.</p> <p>10. Николаева И.П. Экономическая теория: Учебник для бакалавров / И.П. Николаева. - М.: Дашков и К, 2015. - 328 с.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	Есо 2107 Экология Ecology
Пәннің ПОҚ	Еликбаев Б.К., Сагидолдина Ж.Е., Әбдірахымов Н.Ә., Жанибекова А.О.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Химия; Биология (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Экологиялық танымды қалыптастыру, қоғам мен табиғаттың тұрақты даму негіздері туралы терең білім алу, қоршаған ортаны қорғау және табиғи ресурстарды тиімді пайдаланудың заманауи тәсілдері бойынша теориялық және практикалық білім алу.
Пән мазмұны	Табиғатты қорғау іс-шараларының теориялық негізі болып табылатын тірі организмдердің жеке тұлғаларының, популяциялары мен қауымдастықтарының экологиялық заңдылықтары туралы жаратылыстану-ғылыми жүйелік білімді қалыптастыру, адамның экологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз ету, оның экологиялық мәдениетінің денсаулығын сақтау бойынша экологиялық білімді тек кәсіби бағытта ғана емес, сонымен қатар қоғамның экологиялық дағдарыстан шығуына және тұрақты даму жолындағы қозғалысқа ықпал етуге және табиғатты қорғау мәселелерін шешу үшін теориялық білімді қолдануға мүмкіндік береді.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экологиялық ғылымның қалыптасу тарихы және оның мәселелері, табиғатты қорғау және табиғатты тиімді пайдалану біледі; - табиғатта және қоғамда пайда болатын құбылыстардың арасындағы себеп-салдарлық байланысты анықтауды түсінеді; - алынған білімді қойылған міндеттерді шешу үшін, экологиялық процестерді талдау, табиғат пен қоғамның

	<p>тұрақты дамуының басымдықтары мен міндеттерін қою кезінде қолдана алады;</p> <p>- табиғи ортаны қорғау және табиғатты пайдалану саласында; Биосфера мен биоалуантүрліліктің тұрақтылығын сақтау және Апатты дағдарыссыз социумды дамыту мақсатында; орта факторларының әсер ету дәрежесін анықтауда құзыретті.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Abduova, A.A. Ecology and sustainable development [Текст]: training manual / A.A. Abduova.- Almaty: ЭСПИ, 2020.- 164 p 2. Бейсенова, Р.Р. Жаратылыстанудың экологиялық аспектілері [Мәтін]: оқу құралы / Р.Р. Бейсенова, Г.Е. Саспугаева, Б.Н. Аубакирова; Л.Н.Гумилев атын. Еуразия ұлттық ун-ті.- Алматы: ССК, 2019.- 176 б. 3. Зәрубаев, Ғ.М. Экологияға жолдар [Мәтін]: оқу құралы / Ғ.М. Зәрубаев, М.Ғ. Мұхажанова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Тараз мем. пед. ун-ті.- Тараз: Формат-Принт, 2019.- 94 б. 4. Мустафаева, Р.М. Экология [Мәтін]: оқу құралы / Р.М. Мустафаева.- Алматы: Альманах, 2019.- 495 б. 5. Төлегенова, Д.К. Экологиялық ресурстар қоры [Мәтін]: оқу құралы / Д.К. Төлегенова, Ж.М. Гумарова; ҚР ауыл шар. м-трлігі; Жәңгір хан атын. Батыс Қазақстан АТУ.- Алматы: Альманах, 2019.- 106 б. 6. Зарубаев, Г.М. Ключи к экологии [Текст] / Г.М. Зарубаев, М.Г. Мухажанова; МОН РК; Тараз. гос. пед. ун-т.- Тараз: Формат-Принт, 2019.- 114 с. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қазақстан Республикасындағы мемлекеттік экологиялық бақылауды ұйымдастырудың әдістемелік негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Е.С.Андасбаев, Ж.С.Әлімбаев, А.К.Кенжебеков, Ж.Ж.Қанағатов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Қарағанды: АҚНҰР, 2018.- 284 б. 2. Жанадилов, А.Ю. Учение об окружающей среде [Текст]: учебник / А.Ю. Жанадилов.- Алматы: ССК, 2018.- 508 с. 3. Макконнелл, Р.Л. Қоршаған ортаны қорғау мәселелері: тұрақты болашаққа көзқарас [Мәтін]: оқулық / Р.Л. Макконнелл, Д.К. Абель; ағыл. тілінен ауд. Г.Б.Абиева, Г.Ж.Жомартова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 4-бас.- Алматы: Дәуір, 2017.- 320 б. 4. Бейсенова, Р.Р. Экология және тұрақты даму [Мәтін]: оқулық / Р.Р. Бейсенова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 160 б. 5. Жайлыбай, К.Н. Экология терминдерінің түсіндірме сөздігі [Мәтін]: оқу құралы / К.Н. Жайлыбай, С.Қ. Райымқұлова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 84 б. 6. Иштаева, Ф. Экология [Мәтін]: оқу құралы / Ф. Иштаева, Ш. Набидоллина, Ж. Молдағалиева.- 3-бас.- Астана: Фолиант, 2016.- 160 б.

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша) Пәннің ПОҚ	ТАК 2107 Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі Fundamentals of life safety Касенов К., Дюсембин Е.А., Жумабаева А.К., Ахмадиева Т.К., Жалғасбаев К.Ж.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері Пәннің постреквизиттері Пәнді оқыту мақсаты	Химия, Биология, Физика (мектеп бағдарламасы) Қорытынды аттестаттау «Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі» пәннің оқытудың мақсаты мен міндеттері студенттерге қауіпсіз және зиянсыз өмір сүру жағдайларын, адам мен техносфераның өзара әрекеттесуін қамтамасыз ету үшін қажетті дағдыларды меңгеруде жүйелі білімді беру болып табылады.
Пән мазмұны	Табиғи, техногендік, экологиялық және даулы сипаттағы төтенше жағдайлар қауіпі төнген және туындаған жағдайда шаруашылық жүргізу объектілерінде адамдардың өмірін сақтауға және объект жұмысының тұрақтылығын қамтамасыз етуге бағытталған басшылық пен қызметкерлердің іс-әрекеттерін анықтайды. Төтенше жағдайларды болдырмау, алдын алу және жою мүмкіндіктерін зерделейді.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - тіршілік ету ортасындағы адам өмірі қауіпсіздігінің теориялық негіздері; - тіршілік қауіпсіздігі құқықтық және нормативтік-техникалық негіздері біледі ; - травматикалық, зиянды және зақымдайтын факторлардың адамға анатомиялық-физиологиялық салдары туралы; - ТЖ шаруашылық жүргізу объектілерінің жұмыс істеу тұрақтылығын арттыру жолдары мен тәсілдері туралы; - төтенше жағдайларды болжау және олардың салдарын жою әдістері туралымен дағдылары болуы керектігін түсінеді ; - құтқару және басқа да кезек күттірмейтін жұмыстарды ұйымдастыру мен орындау негізінде өндірістік қызметтің қауіпсіздігі мен экологиялылығын арттыру жөніндегі іс-шараларды әзірлеуді қолдана алады ; - шаруашылық жүргізу объектілерінің өндірістік қызметінің тұрақтылығын арттыру жөніндегі іс-шараларды жоспарлауда және жүзеге асыруда; - төтенше жағдайларда өндірістік персоналды және халықты қорғау жөніндегі іс-шараларды жоспарлауда; - құтқару жұмыстарын жүргізу кезінде азаматтық қорғаныс бөлімшесі командирінің міндетін орындауда күзретті .
Қорытынды бақылау нысаны Пәннің оқытылу мерзімі Әдебиеттер тізімі	Емтихан 1 академиялық кезең (15апта) Негізгі:

	<p>1. Еңбек қорғау және өмір тіршілігінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқу құралы / М.О.Байтуганова, Е.В.Комлева, Н.Ж.Нұрмағанбет, А.Р.Тусупханова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: ССК, 2019.- 424 б.</p> <p>2. Қыстаубаева, З.Т. Тіршілік қауіпсіздігі негіздері [Мәтін]: оқу құралы / З.Т. Қыстаубаева, А.Ш. Сарсембаева.- Алматы: ССК, 2019.- 272 б.</p> <p>3. Байтуганова, М.О. Охрана труда и безопасность жизнедеятельности [Текст]: учеб. пособие / М.О. Байтуганова, Н.Н. Акимбекова, О. Мақсат.- Алматы: ССК, 2019.- 344 с.</p> <p>4. Жилисбаева, Р.О. Кәсіпорындардағы техникалық қауіпсіздік және еңбекті қорғау [Мәтін]: оқулық / Р.О. Жилисбаева, С.В. Хромцов, Б.Р. Рашидова.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 230 б.</p> <p>5. Жилисбаева, Р.О. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях [Текст]: учебник / Р.О. Жилисбаева, С.В. Хромцов.- 2-е изд.- Караганда: Medet Group, 2018.- 252 с.</p> <p>6. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2015.- 288 с.</p> <p>Қосымша:</p> <p>1. Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / Қ.Т.Жантасов, Е.Н.Кочеров, А.С.Наукенова, М.Қ.Жантасов.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 588 б.</p> <p>2. Баубеков, С.Ж. Өмір қауіпсіздігі негіздерін оқытудың әдістемесі [Мәтін]: оқу құралы / С.Ж. Баубеков, М.Н. Немеребаев, С.З. Қазақбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 132 б.</p> <p>3. Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / Қ.Т.Жантасов, Е.Н.Кочеров, А.С.Наукенова, М.Қ.Жантасов.- Алматы: Эпиграф, 2015.- 588 б.</p> <p>4. Нұртаев, Ш.Н. Өміртіршілік қауіпсіздігі негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Ш.Н. Нұртаев, А.С. Үшкемпірова, Н. Мұқатай.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 132 б.</p> <p>5. Баубеков, С.Д. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: учебник / С.Д. Баубеков, М.Н. Немеребаев, С.З. Қазақбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 360 с.</p> <p>6. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник / Э.А.Арустамов, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко [и др.].- 14- изд., стер.- М.: Академия, 2015.- 173 с.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	Кас 2107 Кәсіпкерлік Entrepreneurship
Пәннің ПОҚ	Саурукова А.К, Джумабаева А.М.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5

Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	«Кәсіпкерлік негіздері» мектеп бағдарламасы
Пәннің постреквизиттері	Бизнесі ұйымдастыру, Қаржылық сауаттылық, Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	бұл курс студенттердің кәсіпкерлік қызметті анықтайтын негізгі категориялар мен ұғымдарды зерделеуі, шағын кәсіпкерлікті құру және жүргізу тәсілдерін игеруі болып табылады.
Пән мазмұны	«Кәсіпкерлік» пәні кез келген болашақ кәсіпкердің өмірінде пайдалы болатын дұрыс күзiреттiлiктi қалыптастыруға көмектеседі, яғни, нарықтың талабына сай өз жобаңыз үшін дұрыс команда құруға, дұрыс бизнес-идея таңдауға, бизнес-модель әзірлеуге және өз кәсібіңізді бастау үшін бизнес жоспар жазуға үйретеді.
Пәннің күзiреттiлiгi	<p style="text-align: center;">Пәнді меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кәсіпкерлік туралы теорияның негіздерін білу; - кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру тәртібі; - кәсіпкерлік саладағы ынтымақтастық нысандары - бизнес-жоспарларды әзірлеу әдістемесі; - кәсіпкерлік қызметтің тиімділігін бағалау көрсеткіштерінің жүйесі; - дамуды мемлекеттік реттеудің шетелдік және отандық тәжірибесі кәсіпкерлік; кәсіпкерлік жобаларды дайындау мен іске асыруды жүзеге асыра білу; - нарыққа маркетингтік зерттеулер жүргізу және бизнес-жоспар әзірлеу; - өндіріс пен кәсіпкерлікті дамыту бағыттарын айқындау; - стандартты емес ұйымдастырушылық шешімдерді іздеу, таңдау және ұтымды кадрларды орналастыру; - жеткізушілермен және тұтынушылармен іскерлік қатынастар орнату; - тауарлар мен өндірістік құрылымдардың өмірлік циклін болжау; - коммерциялық тәуекел жағдайында оңтайлы шешімдер қабылдай және түсінеді; - кәсіпкерлік құрылымдардың қызметін ұйымдастыру мәселелері; - кәсіпкерлік идеялар банкін құру әдістемелерімен; - бизнес-жоспарларды әзірлеу дағдылары; - кәсіпкерлік қызметті материалдық және қаржылық қамтамасыз ету мәселелерімен; - ұйымды қаржылық дәрменсіздігі жағдайында басқару тәсілдері және банкроттықты қолдана алады; - кәсіпорын мен ұйымның экономикалық қызметі мәселелерін шешу, шаруашылық жүргізуші субъектінің тиімді даму нұсқаларын таңдау құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <p>1. Рыспекова М.О. Экономика и организация</p>

	<p>предприятия. -Алматы: изд. «TechSmith», 2018.</p> <p>3. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник/Л.Н. Череданова. – 17 изд., стереотип. -М.: Академия, 2017-224 с.</p> <p>4. Предпринимательский кодекс РК. - Алматы 2017–280 с.</p> <p>5. Закон Республики Казахстан «О товариществах с ограниченной и дополнительной ответственностью» от 22 апреля 1998г. №220-1. – Алматы. Альманах, 2017.- 67 С.(Юрид. Б-ка)</p> <p>Қосымша:</p> <p>6. Хамитова К. Экономика және кәсіпкерлік негіздері: оқулық / К. Хамитова.- 3-бас. толықт., өнд.- Астана: Фолиант, 2016.- 200 б.- (Кәсіптік білім).</p> <p>7. Қамысбаев М.Қ. Микроэкономика: экономикалық маманд. оқитын күндізгі оқу бөлімінің студенттеріне арн. әдістемелік нұсқау / М.Қ. Қамысбаев, Б.М. Асанов, Ж. Жарылқасын; ҚазҰАУ.- Алматы, 2012.- 30 б.</p> <p>8. Куратко Д.Ф. Предпринимательство: теория, процесс, практика / Д.Ф.Куратко, пер.С.А.Нурова; 8 изд. – Алматы.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	GZhN 2107 Ғылыми зерттеулердің негіздері Fundamentals of Scientific Research
Пәннің ПОҚ	Сакиева З.Ж., Қозықан С.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Бейорганикалық және органикалық химия
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттерге ғылыми зерттеулердің негізі топтары, тамақтың құрамы, адам ағзасындағы ас қорыту, зат алмасу, адам организмінің тағамдық заттарға деген қажеттілігі, әртүрлі тағамдық заттардың адам организмінде атқаратын ролы, тиімді тамақтану негіздері, әртүрлі топтағы адамдардың тамақтану ерекшеліктері, емдік тамақтану туралы білім беруге бағытталған.
Пән мазмұны	Ғылыми таным әдіснамасы саласындағы білім мен дағдыларды, ғылыми ойдың, шығармашылықтың жалпы әдістерімен, ғылыми зерттеуді ұйымдастырудың жалпы схемасымен, тиісті салада ғылыми зерттеу әдістерін қолдану практикасымен танысуды қалыптастырады.
Пәннің күзіндеттілігі	<p>Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <p>- әртүрлі топтағы адамдардың энергия мен тағамдық заттардағы физиологиялық талаптарын нормалаудың ғылыми негіздерін; асқорыту процестерінің заңдылықтарын; рационалды, балансталған (жүйеленген) тамақтану және оны жүзеге асырудың негіздерін; тамақтану тәртібіне талап, әртүрлі топтағы адамдарға арналған өнімнің ассортиментін құрастыру</p>

	<p>және оның тағамдық құндылықтарын анықтау; балалардың, жас өспірімдердің, қарт адамдардың, жұмысқа жарамды ересек адамдардың жас мөлшеріне, жынысына, еңбектің түріне және географиялық жағдайына байланысты тамақтану ерекшеліктерін; диеталық және емдеу сауықтыру тамақтануының теориялық негіздерін, өнімнің ассортиментіне, кулинариялық өндеудің тәсілдеріне, әртүрлі емдік диеталарға рәзім құрастыруға талаптарды біледі.</p> <p>- сау адамның дұрыс тамақтандыру үшін өнімдерді таңдап алуды; тиімді тамақтану режимін үйрену; әр түрлі топтағы адамдардың рационалды диеталық және сауықтыру-профилактикалық тамақтану тәсілдерді түсінеді.</p> <p>- қолда бар өнімге қарай тамақты ұйымдастыру қолдана алады.</p> <p>- тамақтың құрамындағы жекелеген тағамдық заттардың мөлшерін анықтауды; тиімді тамақтану үшін қолданылатын тамақтардың түрлерін білуге құзретті.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы лечебно-профилактического питания [Текст]: учеб. пособие / И.В.Миронова, З.А.Галиева, М.Б.Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с. 2. Мұратова, Б.А. Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена [Мәтін]: оқулық / Б.А. Мұратова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2019.- 224 с. 3. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимульдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 с. 4. Балалар тамақтану өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқулық / М.К.Алимарданова, Н.Е.Зарицкая, Г.К.Кузембаева, Б.Ш.Джетписбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2017.- 276 с. 5. Исабаева, Г.М. Емдік тамақтану технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Г.М. Исабаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 156 с. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Дроздова, Т.М. Физиология питания [Текст]: учебник / Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский, В.М. Позняковский.- М.: ДеЛи плюс, 2016.- 352 с. 7. Кадыров, А.С. Ғылыми зерттеулер негіздері [Мәтін]: оқу құралы / А.С. Кадыров, И.А. Кадырова, Ж.Ж. Жунусбекова.- Алматы: АҚНҰР, 2018.- 76 с. 8. Бегімбеков, Қ.Н. Ғылыми зерттеулер әдіснамасы [Мәтін]: оқулық / Қ.Н. Бегімбеков.- Алматы: Нур-Принт, 2013.- 208 с.
Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	<p>ТОРА 2217 Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар</p> <p>Processes and apparatus of food production</p>

Пәннің ПОҚ	Оспанов А.А., Жалелов Д.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Математика
Пәннің постреквизиттері	Модуль 4 Тағам массаларының реология негіздері
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттердің бойында тамақ технологиясы процестерінің теориялық негіздерін түсінуді қалыптастыру; студенттерді өнімділікті арттыруға, еңбек жағдайларын жақсартуға, материалдық және еңбек ресурстарын үнемдеуге ықпал ететін тиімділігі жоғары процестерді, технологияларды, техника мен материалдарды әзірлеуге, жаңғыртуға және өндіріске енгізуге байланысты проблемаларды шешуге дайындау.
Пән мазмұны	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттарының негізгі ұғымдары мен жіктелуін зерттейді. Гидромеханикалық, жылу, масса алмасу және механикалық процестерді жүргізудің теориялық және практикалық аспектілері, сондай-ақ осы процестерді тамақ өнеркәсібінде практикалық қолдану қарастырылып, аппараттардың негізгі конструкциялары көрсетілген.
Пәннің күзіндеттілігі	<p style="text-align: center;">Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өндірісінің негізгі процестерінің қозғалыс заңдылықтарын, гидромеханикалық, жылу және диффузиялық процестердің теориялық негіздерін, қозғалыс процестерінің, жылу және масса қозғалысының заңдылықтарын, сондай-ақ гидромеханикалық, жылу және диффузиялық ұқсастықтардың негізгі өлшемдерін біледі; - теориялық және практикалық зерттеулер жүргізуді, технологиялық процестердің жылдамдығын анықтайтын негізгі факторларды анықтауды, тамақ өндірісінің негізгі процестері мен аппараттарын өткізудің оңтайлы және тиімді техникалық режимін анықтауды түсінеді; - гидромеханикалық, жылу және масса алмасу процестерін жүргізуге арналған аппараттар мен жабдықтардың бөлшектері мен механизмдерін жобалау және таңдау әдістерін қолдана алады; - стандартты және автоматтандырылған жобалау құралдарын пайдалана отырып, техникалық объектілерді және технологиялық процестерді модельдеуді білу, нәтижелерді өңдеу және талдау арқылы берілген әдістеме бойынша эксперименттер жүргізуге дайын болуға құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретические основы перерабатывающих производств [Текст]: учеб. пособие / Ф.Х.Смольникова,

	<p>К.Ж.Амирханов, Б.К.Асенова [и др.]- Алматы: ССК, 2019.</p> <p>2. Қалиасқаров, М.Қ. Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және қайта өңдеу технологиялары мен машиналары [Мәтін]: оқулық / М.Қ. Қалиасқаров, Ж.С. Байзақова, С.Б. Бекбосынов.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 312 б.</p> <p>3. Устинов, А.Н. Сельскохозяйственные машины [Текст]: учеб. пособие / А.Н. Устинов.- 16-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 264 с.</p> <p>4. Жүнісбаев, Б.Ж. Технологиялық машиналарды монтаждау және пайдалану [Мәтін]: оқулық / Б.Ж. Жүнісбаев, Б.Е. Қашаған, М.С. Тойлыбаев.- Алматы: Нур-Принт, 2016.- 201 б.</p> <p>5. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Текст]: учебник / А.И. Драгилев, В.М. Хромеев, М.Е. Чернов.- 3-е изд., стереотип.- СПб.: Лань, 2016.- 432 с.</p> <p>6. Земсков, В.И. Проектирование ресурсосберегающих технологий и технологических систем в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / В.И. Земсков.- СПб.: Лань, 2016.- 384 с.</p> <p>Қосымша:</p> <p>7. Поливаев, О.И. Испытание сельскохозяйственной техники и энергосиловых установок [Текст]: учеб. пособие / О.И. Поливаев, О.М. Костиков.- СПб.: Лань, 2016.- 280 с.</p> <p>8. Юкиш, А.Е. Технология и организация хранения зерна [Текст]: учебник / А.Е. Юкиш, О.А. Ильина, Г.Н. Ильичев.- М.: ДеЛи плюс, 2015.- 476 с.</p> <p>9. Технология производства полизлаковых продуктов [Текст]: учебник / А.А.Оспанов, А.К.Тимурбекова, Н.Ж.Муслимов, Г.Б.Джумабекова; КазНАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2013.- 298 с.</p> <p>10. Жүнісбаев, Б.Ж. Технологиялық машиналарды монтаждау және пайдалану [Мәтін] / Б.Ж. Жүнісбаев, Б.Е. Қашаған; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: ҚазҰАУ, 2011.- 196 б.</p> <p>11. Нуртаев, Ш.Н. Работа, регулировки и техническое обслуживание аппаратов по защите растений [Текст]: учеб. пособие / Ш.Н. Нуртаев, Е.Т. Сапарбаев.- Астана: Арман-ПВ, 2011.- 200 с.</p> <p>12. Технология производства продуктов переработки зерна [Текст]: учебное пособие / Э. Дубровская, Е. Риженко, А. Абикенова [и др.]- 2-е изд.- Астана: Фолиант, 2011.- 304 с.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	Fiz 2210 Физика Physics
Пәннің ПОҚ	Жукина А. Б., Нұрқамыт А.Б., Сакипова Ш.Е.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5

Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Физика (мектеп бағдарламасы), математика
Пәннің постреквизиттері	Модуль 4. Шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігі
Пәнді оқыту мақсаты	Классикалық және заманауи физиканың заңдарын, олардың өз ара байланыстарын, біртұтастығын, ішкі өзара тәуелділігін ашып, таныстырып жеткізу.
Пән мазмұны	Жаратылыстану және ғылыми-техникалық прогрестің дамуын анықтайтын материяның құрылысын, физиканың басқа жаратылыстану ғылымдарымен, аралас пәндермен байланысын; техника мен жаңа технологиялардың жаңа салаларын құрудағы және дамытудағы физиканың рөлін; техниканың физиканың дамуына әсері; физикалық зерттеу әдістерін: тәжірибе, гипотеза, эксперимент, теорияын онда болып жатқан құбылыстардың табиғаты туралы терең түсінік қалыптастыру.
Пәннің құзіреттілігі	<p style="text-align: center;">Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - өсімдік организмнің тұтастығын анықтайтын және оның гомеостазын қолдайтын негізгі процестер; осы процестердің бір-бірімен және қоршаған орта жағдайымен байланыс механизмдері; өсімдіктер организміндегі физиологиялық процестердің физика-химиялық негіздері; өсімдіктердің физиологиялық процестерінің қоршаған ортаға әсерін біледі; - өсімдік жасушаларының құрылымы, өсімдік суының алмасуының маңызы, жасуша өткізгіштігі, диффузия және осмос құбылыстары, өсімдік ионының өсімдік жасушасына ену механизмдері түсінеді; - өтініш; физиологиялық процестерді зерттеудің жеткілікті әдістері; зерттеу нәтижелері; тәжірибеде өсімдіктер организміндегі физиологиялық процестерді зерттеу кезінде алған білімдері қолдана алады; - өсімдіктер физиологиясы саласында сауатты болу; өсімдіктің тұтастығын анықтайтын процестер құзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Трофимова, Т.И. Курс физики: задачи и решения.- М.: Академия, 2016.- 560 с. 2. Трофимова, Т.И. Физика: 500 основных законов и формул - М.: Академия, 2016.- 448с. 3. Трофимова, Т.И. Сборник задач по курсу физики М.: Высш. шк., 2008.- 405 с. 4. Волькенштейн В.С. Сборник задач по общему курсу физики.-Алматы: Нур-Принт, 2017.- 465с. 5. Татенов, А.М. Учебное пособие по физике для технических специальностей: учеб. пособие / А.М. Татенов, В.В. Савельева; МОН РК.- 2-е изд.- Караганда: Medet Group, 2018.- 456 с. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Абдула Ж., Аязбаев Т. Физика курсының лекциялары, Алматы, 2012ж.

	<p>2. Волькенштейн В.С. Жалпы физика курсының есептер жинағы. Алматы.: Нур-Принт, 2012.-450б.</p> <p>3.Волькенштейн В. С. Сборник задач по общему курсу физики / В. С. Волькенштейн. –СПб. : Книжный мир, 2010. –328с. Иродов И.Е., Электромагнетизм. Негізгі заңдар:оқулық / И.Е Иродов; ҚР БЖҒМ. - Алматы, 2013.- 332 б.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	TMRN 2218 Тағам массаларының реология негіздері Bases of a rheology of food masses
Пәннің ПОҚ	Тәжен Қ., Жалелов Д.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Жаратылыстану ғылымы
Пәннің постреквизиттері	Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары
Пәнді оқыту мақсаты	Тағам массаларды физика механкалық қасиеттерің зерттеу
Пән мазмұны	Тағам өнімдерін бақылау саласында, тағам өнімдерін химиялық бақылау және оның маңызын түсіндірудегі аналитикалық химияның негізгі бағытын, тамақ массаларының құрылымдық-механикалық қасиеттерін анықтау үшін технологиялық процестерді модельдеу, өлшеу және аспаптық техниканы модельдеу үшін реологиялық модельдерді құру әдістерін практикалық қолдану дағдыларын меңгереді.
Пәннің күзіреттілігі	<p>Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тағам өнімдерінің физика механикалық қасиеттерің біледі; - тағам структуралық қасиеттерің физикалық заңдарың түсінеді; - физика заңдарың өндірісте және ғылыми жұмыстарыңда қолдана алады; - пәнді оқытудың соңында студенттер оқу-практикалық әдістемесін білуі құзыретті болуы керек
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мусина, О.Н. Реология [Электронный ресурс]: учебное пособие/О.Н. Мусина. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015.-146с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»). 2. Абдижаппарова, Б.Т. Термическая обработка пищевых продуктов [Текст]: учебник / Б.Т. Абдижаппарова.- Алматы: New book, 2020.- 148 с. 3. Абуова, А.Б. Тағам өнімдері өндірісіндегі физикалық және химиялық қауіптер [Мәтін]: оқу құралы / А.Б. Абуова, А.К. Гумарова; ҚР ауыл шар. м-трлігі; Жәңгір хан атын. Батыс Қазақстан АТУ.- Алматы: Альманах, 2019.- 128 б. <p>Қосымша:</p>

	<p>1. Ковалева, И.П. Свойства продуктов питания, их значение в оценке качества и безопасности: учеб. пособие для студ. вузов по напр: ФГОУ ВПО "КГТУ" - [Бм.]: КГТУ, 2014. - 172 с.</p> <p>2. Косой, В.Д. Реология (на примере молочной отрасли) [Текст]. Ч.1. Реологические свойства, методы и приборы для их измерения: Полный курс: теория, науч.-исслед., справочник материал, лаб. практикум / В.Д. Косой, Н.И. Дунченко.- М.: РГАУ-МСХА им.К.А.Тимирязева, 2015.- 826 с</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	Мік 2219 Микробиология Microbiology
Пәннің ПОҚ	Кожаметова З.А., Мықтыбаева Р.Ж.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210- Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Биология, химия (мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Тағамдық микробиология
Пәнді оқыту мақсаты	Пәннің мақсаты-микробиологиялық зерттеулердің заманауи әдістерін меңгеру, микроорганизмдердің қызметі және олардың табиғаттағы рөлі туралы білім алу.
Пән мазмұны	Білім алушыларға жалпы микробиология, морфология, физиология, микроорганизмдер генетикасы негіздерін оқытуға көмектеседі. Микроб клеткасына әртүрлі факторлардың әсері, микроорганизмдердің N, C, P, S, Fe қосылыстарының және басқа элементтердің айналуына қатысуын, сапрофитті және патогенді микроорганизмдердің әртүрлі топтарын және қоздырғыштарды, ауыл шаруашылығы дақылдарының ауруларына қарсы микробты препараттарды зерттеу.
Пәннің күзiреттiлiгi	<p>Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроорганизмдердің маңызы мен қасиеттері, қоршаған орта факторларының микроорганизмдердің тіршілік әрекетіне әсері, тамақ микроорганизмдерін себу жолдары және олармен күресу шаралары туралы біледі; - микробиологиялық зерттеулердің заманауи әдістері, микроорганизмдердің қызметі және олардың табиғаттағы рөлі туралы білімін түсінеді; - әр түрлі субстраттардан окшауланған микробтық препараттар микроорганизмдерді өсіреді, таза дақыл шығарады және оларды қолдана алады; - тамақ қауіпсіздігі, микроорганизмдердің рөлі, олардың морфологиясы, жүйеленуі және физиологиясы, инфекциялық аурулардың қоздырғыштары мәселелерінде күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі:

1. Кисленко, В.Н. Микробиология [Текст]: учебник / В.Н. Кисленко, М.Ш.Азаев.- М.: ИНФРА-М, 2017.- 272 с.
 2. Сегизбаева, А.С. Микробиология [Текст]: учеб. Пособие / А.С. Сегизбаева; МОН РК.- Алматы: Отан, 2015.- 175 с.
 3. Тлепов, А.А. Микробиология [Текст]: учеб. пособие для вузов / А.А Тлепов.- Алматы: Эверо, 2015.- 312 с.
 4. Толысбаев, Б.Т. Микробиология және иммунология [Мәтін]: оқулық / Б.Т. Толысбаев, К.Б. Бияшев.- 3-бас., стереотип.- Алматы: Альманах, 2017.- 497 б.
 7. Құлдыбаева, М.М. Микробиология пәнінің практикалық сабақтары [Мәтін]: оқу құралы / М.М. Құлдыбаева, Н.Қ. Шоқанов.- Алматы: KazBookTrade, 2017.- 144 б.
 8. Тағамдық микробиология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.К.Төлемісова, Г.Т.Қасенова, Б.Мұзапбаров, З.Ә.Қожахметова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 152 б.
 9. Saparbekova, A.A. Microbiology and virology [Текст]: textbook /A.A.Saparbekova.- Almaty:New book, 2018.-188 p.
 - 10.Құлдыбаев, М.М. Микробиологиялық пәнінің практикалық сабақтары [Мәтін]: оқулық / М.М.Құлдыбаев; ҚР білім және ғылым м-гі.- Алматы: KazBookTrade, 2017.
 - 11.Толысбаев, Б.Т. Микробиология және иммунология [Мәтін]: оқулық / Б.Т. Толысбаев, К.Б. Бияшев.- 3-бас., стереотип.- Алматы: Альманах, 2017.- 497 б.
 - 12.Камышева, К.С. Микробиология, основы эпидемиологии и методы микробиологических исследований [Текст]: учебное пособие / К.С. Камышева.- 2-е изд.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2014.- 348
- Қосымша:**
- 13.Тағамдық микробиология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.К.Төлемісова, Г.Т.Қасенова, Б.Мұзапбаров, З.Ә.Қожахметова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 152 б.
 - 14.Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова.- 8-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 160 с.
 - 15.Нетрусов, А.И. Микробиология [Текст]: учебник для вузов / А.И. Нетрусов, И.Б. Котова.- М.: Академия, 2012.- 384 с.
 16. 15.Төлемісова Ж.К., Касенова Г.Т., Музапбаров Б., Қожахметова З.Ә. Тағамдық микробиология Алматы 2013., «Айтумар»,157б.

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: «6В07210- Тағам қауіпсіздігі»

Берілетін дәреже: 6В07210 - Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

3 курс

Цикл	Код	Пәндер	Академ. кредиттер
5 семестр – 30 академиялық кредит			
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 15 кр.</i>			
БП	TSTN 3220	Тауартану және сараптаманың теориялық негіздері	5
БП	TOZhT 3223	Тағам өндірісінің жалпы технологиясы	5
БП	TKSTRN 3226	Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу негіздері	5
<i>Таңдау компоненті – 15 кр.</i>			
БП	TM 3221	Тағамдық микробиология	5
	TH 3221	Тағам химиясы	
БП	ATOST 3225	Азық-түлік өнімдерін сенсорлық талдау	5
	TKSSB 3225	Тағам қауіпсіздігі сапасын сынау және бақылау	
БП	ATOBAT 3230	Азық-түлік өнімдерінің бұрмалануын анықтау тәсілдері	5
	TOOTT 3230	Тағам өнімдері өндірісіндегі тосқауыл технологиялары	
6 семестр – 31 академиялық кредит			
<i>Жоғары оқу орны компоненті –21 кр.</i>			
БП	NPMOT 3335	Нан пісіру және макарон өндірісінің технологиясы	5
БП	TB 3222	Тағамдық биотехнология	5
КП	OP 3327	Өндірістік практика 2	6
БП	ATOOZh 3228	Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	5
<i>Таңдау компоненті – 10 кр.</i>			
БП	BU 3224	Бизнесті ұйымдастыру	5
	KS 3224	Қаржылық сауаттылық	
БП	TKT 3229	Тағам концентраттарының технологиясы	5
	TORK 3229	Тағам өнімдерінің радиациялық қауіпсіздігі	

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TSTN 3220 Тауартану және сараптаманың теориялық негіздері TBCSE 3220 Theoretical basis of commodity science and expertise
Пәннің ПОҚ	Қозықан С., Мамаева Л.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	5
Пәннің пререквизиттері	Физика, математика
Пәннің постреквизиттері	Модуль 4 Шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігі
Пәнді оқыту мақсаты	Азық-түлік өнімдерінің түрлері және жіктелуі; тамақ өнімдерінің тағамдық құндылығы және олардың адам тамақтануындағы мәні; әр түрлі топтағы азық-түлік тауарларының ассортименті және сапалық сипаттамалары; азық-түлік тауарларын сақтау, тасымалдау және тарату негіздері; азық-түлік тауарларының сапасын бағалау және талдаудың қазіргі заман талабына сай тәсілдері.
Пән мазмұны	Пәннің мақсаты тауарлардың тұтынушылық қасиеттерін, сондай-ақ тауар қозғалысының барлық кезеңдерінде тауарда болатын барлық өзгерістерді зерттеу болып табылады. Тауартану мынадай негізгі міндеттерді шешеді: тауардың негізгі сипаттамаларын зерделеу, жіктеу және кодтау әдістерін зерделеу, ассортимент көрсеткіштерін, оның қасиеттерін зерделеу, ассортиментті басқару, тауардың сапасын бағалау, ақауларды анықтау, пайда болу себептері мен ақаулардың сипатын, сапа градациясын белгілеуді үйренеді.
Пәннің құзиреттілігі	Пәнді меңгергеннен кейін студент: Азық-түлік тауарлары нарығының даму және қалыптасу проблемаларының негізгі бағыттары; тауартану пәнін, мәселелерін, функциялары мен әдіс-тәсілдерін; азық-түлік өнімдерінің химиялық құрамы және олардың тағамдық құндылығы; азық-түлік өнімдерінің негізгі топтарының жіктеу және олардың ассортименті; азық-түлік өнімдерінің әр түрлі топтарының сақтау, тасымалдау және тарату режимдері мен жағдайларын біледі. - азық-түлік өнімдерінің сапасын сипаттайтын және олардың көрсеткіштерін қалыптастыратын факторлар; азық-түлік өнімдеріне қойылатын нормативті-техникалық құжаттардың талаптары; азық-түлік өнімдерінің қабылдаудың тәртібі; азық-түлік өнімдеріндегі ақаулардың түрлері және олардың пайда болу себептері; азық-түлік өнімдерінің жекелеген топтарын өндіру және өндеу технологияларының негіздері; азық-түлік өнімдерінің құрамы мен қасиеттерін, сапа көрсеткіштерін бағалау әдістемелері; азық - түлік өнімдерінің сапасын экспертті бағалау әдіс-тәсілдерін түсінеді. - арнайы және периодты әдебиетті пайдалануды; азық-түлік өнімдерінің сапасын органолептикалық және физика-химиялық әдіс-тәсілдерді қолдана отырып сапасын

	бағалауды; мемлекеттік стандарттардың талаптарына сәйкес азық – түлік өнімдерінің сапасы туралы анализ және қорытынды жасауды; ақаудың түрлерін және шығу себептерін және оларды болдырмау шараларын немесе оларды болдыртпаудың алдын алу шараларын жасай білу; азық - түлік тауарларын сапасына және мөлшеріне қарай қабылдауды жүргізуді қолдана алады. - ілестірме құжаттарын біліп тануды; азық-түлік тауарларын тасымалдау, жүзеге асыру, сақтау жағдайларын қамтамасыз етуге күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б. 2. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б. 3. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум [Мәтін]: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б. 4. Хамитова, Б.М. Азық-түлік өнімдерінің тауарларын тану [Мәтін]: оқу құралы / Б.М. Хамитова, Ш.Б. Тасыбаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 164 б. 5. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник / Г.Г. Дубцов.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 334с. 6. Никифорова, Н.С. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: Рабочая тетрадь: Учебное пособие / Н.С. Никифорова, С.А. Прокофьева.- 6-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 96 с. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: практикум: учеб. пособие / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская.- СПб.: Лань, 2014.- 240 с. 8. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учеб. / Г.Г. Дубцов.- 2-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 336 с. 9. Косолапова, Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов [Текст]: учеб. пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, И.О. Рыжова.- 2-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2012.- 64 с. 10. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с. <p>учеб. пособие / Н.В. Гранаткина.- 5-е изд., перераб.- М.: Академия, 2011.- 256 с.</p>

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TOZhT 3223 Тағам өндірісінің жалпы технологиясы GTFP 3223 General technology of food production
Пәннің ПОҚ	Каимбаева Л.А., Мамаева Л.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	5
Пәннің пререквизиттері	Модуль 2 Тамақтанудың ғылыми негіздері
Пәннің постреквизиттері	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы */ Ет және балық өнімдерінің технологиясы , Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	Пән сапа мәселелерін зерттейді. Барлық тамақ өнімдері (ет, сүт және оларды қайта өңдеу өнімдері) бастапқы биоматериалдардан тұрады, олар уақыт өте келе ыдырауын және нашарлауын үйретеді.
Пән мазмұны	Пән тамақ өнеркәсібінің технологияларына тән жалпы заңдылықтарды, процестер мен құбылыстарды; техникалық және нормативтік әдебиеттермен, регламенттермен және нормалармен жұмыс істеу дағдыларын алу технологияларын, алған білімдерін практикалық қызметте қолдануды қарастырады. Жануарлар мен өсімдіктер шикізатын дайын тамақ өніміне өңдеу кезінде болатын процестердің мәнін ашады.
Пәннің құзиреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ шикізатының қауіпсіздігі саласындағы негізгі ұғымдар, терминдер және олардың анықтамалары; тағамның негізгі биохимиялық компоненттерінің жетіспеушілігімен немесе артығымен байланысты қауіптерді біледі; - шикізат пен азық-түлік өнеркәсібі өнімдерінің қауіпсіздігіне сараптама жүргізуді ұйымдастыру; Тамақ өнімдері мен буып-түю материалдарының қауіпсіздігі бойынша нәтижелерді талдауды жүзеге асыруды түсінеді; - тамақтану қауіпсіздігі мен гигиенасы саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істеу; (техникалық регламенттермен, Санпиндермен, стандарттармен, сыныптауыштармен, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.); анықтамалық материалдарды пайдалана отырып, тамақ құндылығын анықтау және тамақ өнімдерінің энергетикалық құндылығын есептеуді қолдана алады; - бақылау және азық-түлік қауіпсіздігі саласында құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Темербаева, М.В. Безопасность пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с. 2. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В.

- Бобренева.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2019.- 56 с.
3. Витол, И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст]: учеб. / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаева.- М.: ДеЛи принт, 2010.- 352 с.
 4. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с.
 5. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учеб. пособие для вузов / С.Я.Корячкина, Н.В.Лабутина, Н.А.Березина, Е.В.Хмелева; МОН РФ; Орлов. гос. техн. ун-т.- М.: ДеЛи плюс, 2012.- 496 с.
 6. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с.
 7. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі теххимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.].- Алматы: ССК, 2019.- 144 б.
 8. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с.
 9. Азық - түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / А.Ы. Мәуленов, М.Қ. Қадырбаев; М.Ж.Еркебаев, Қ.С.Құлажанов, Д.С.Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б.
 10. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б.
- Қосымша:**
1. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б.
 2. Третьяк Л.Н. Внутренний контроль качества в практике аналитических и испытательных лабораторий: учеб. пособие / Л.Н. Третьяк, М.Б. Ребезов, Д.И. Явкина.- Алматы: ССК, 2019.- 248 с.
 3. Темербаева М.В. Безопасность пищевых продуктов: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с.
 4. Андреева Н.Н. Управление качеством в АПК: учеб. пособие / Н.Н. Андреева.- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с.
 5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с.
 6. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учеб. пособие для вузов/ С.Я.Корячкина, Н.В.Лабутина, Н.А.Березина, Е.В.Хмелева; МОН РФ; Орлов. гос. техн. ун-т.- М.: ДеЛи плюс, 2012.- 496 с

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TKSTRN 3226 Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу негіздері FTRFFS 3226 Fundamentals of technical regulation in the field of food safety
Пәннің ПОҚ	Қозықан С., Жамурова В.С
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	5
Пәннің пререквизиттері	Модуль 2 Кәсіби коммуникациялар
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	Бұл пәннің мақсаты стандарттау, метрология және сертификаттау саласындағы барлық жұмыстарды және нормативтік құжаттарды терең оқу болып табылады, сонымен қатар халықаралық деңгейде.
Пән мазмұны	пән кәсіпорында қолданылатын нормативтік құжаттар, олардың мақсаты, кәсіпорынның өз құжаттар базасын құрудағы мүмкіндіктері, сондай-ақ шығарылатын өнімнің сапасын растау туралы білім береді; кәсіби қызметте қолданылатын заманауи әдістер мен әдістемел
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - барлық нормативтік құжаттардың айырмашылығын біледі; - стандарттау және сәйкестікті растау жөніндегі құжаттарды әзірлеу; стандарттау және сәйкестікті растау жөніндегі құжаттарды бекіту және қолдану; - Кеден одағының техникалық регламенттерінің мағынасы; өндірістегі бекітілген технологиялық құжаттама жүйесіне сәйкес өндірістің технологиялық процестері түсінеді - стандарттау және сәйкестікті растау кезіндегі нормативтік құжаттарын қолдана алады; - стандарттау және сәйкестікті растау саласында күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1.Рензязева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции, стандартизация, метрология, оценка соответствия [Текст]: учеб. пособие / Т.В. Рензязева.- 2-е изд., стереотип.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2020.- 360 с. 2.Тағам өнімдерін техникалық реттеу [Мәтін]: оқу құралы магистранттар мен докторанттарға арн. / Б.Ұ.Байхожаева, Е.Т.Абсеитов, Н.М.Жүмәділова [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2018.- 342 б. 3.Тағам өнімдерін техникалық реттеу [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ұ.Байхожаева, Е.Т.Абсеитов, Н.М.Жүмәділова [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2018.- 342 б. 4.Байөміров, М.Е. Стандарттау және метрология негізінде өнімдер мен қызмет түрлерін сертификаттау [Мәтін]: оқу

	<p>кұралы / М.Е. Байөміров, А.Б. Тимбаев, Ж.Қ. Салықбаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 154 б.</p> <p>5.Техническое обеспечение и основы расчета средств механизации технологических процессов на животноводческой ферме [Текст]: учебник / А.В.Китун, В.И.Передня, Н.Н.Романюк, Ш.Н.Нуртаев [и др.]; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2017.- 396 с.</p> <p>6.Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б.</p> <p>Қосымша:</p> <p>7.Смагулов, А.К. Стандарттау [Мәтін]: 1-бөлім: оқу құралы / А.К. Смагулов, В.С. Жамурова.- Алматы: Айтұмар, 2013.- 101 б.</p> <p>8.Техническое регулирование и управление качеством [Текст]: учеб. пособие / В.А.Афанасьев, В.А.Лебедев, В.П.Монахова [и др.]; под ред. Е.П.Мышелова; Моск. авиац. ин-т (НИИ).- М.: ЛИБЕРКОМ, 2013.- 256 с.</p> <p>9. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б.</p> <p>10. Баубеков, С.Д. Основы стандартизации и сертификации мясной промышленности [Текст]: учеб. пособие / С.Д.Баубеков.- Алматы: Эверо, 2017.- 348 с.</p> <p>Современные аспекты стандартизации качества убойного скота и мяса-говядины [Текст]: учеб. пособие / К.Н.Бегембеков, А.А.Тореханов, Б.К.Насырханова, А.К.Нұрғазы; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 207 с.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТМ 3221 Тағамдық микробиология FM 3221 Food Microbiology
Пәннің ПОҚ	Кожухметова З.А.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр/триместр	5
Пәннің пререквизиттері	Микробиология
Пәннің постреквизиттері	Модуль 6 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
Пәнді оқыту мақсаты	Пәннің мақсаты-микробиологиялық зерттеулердің заманауи әдістерін меңгеру, микроорганизмдердің қызметі және олардың табиғаттағы рөлі туралы білім алу.
Пән мазмұны	Микроорганизмдердің патогенділігін, тамақ өнімдерінің сақталуын, ыдырау және ашыту процестерін, тағамдық инфекциялар мен улануларды зерттейді; сүт, ет, жұмыртқа, балық, өсімдік және консервіленген тамақ өнімдерінің микрофлорасы, сондай-ақ олардың микробтық бүліну түрлері және өнімдерді сақтау процесінде оның алдын алу мүмкіндіктері көрсетіледі.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - микроорганизмдердің маңызы мен қасиеттері, қоршаған орта факторларының микроорганизмдердің тіршілік әрекетіне әсері, тамақ микроорганизмдерін себу жолдары

	<p>және олармен күресу шаралары туралы біледі;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тағамдық микробиологиялық зерттеулердің заманауи әдістерін, микроорганизмдердің қызметін және олардың табиғаттағы және тағамдағы рөлін түсінеді; - әр түрлі субстраттардан оқшауланған микробтық препараттарды қолданыңыз, микроорганизмдерді өсіріңіз, таза дақыл шығарыңыз және оларды анықтауды қолдана алады; - тамақ қауіпсіздігі, микроорганизмдердің рөлі, олардың морфологиясы, жүйеленуі және физиологиясы, инфекциялық аурулардың қоздырғыштары мәселелерінде күзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Толысбаев, Б.Т. Микробиология және иммунология [Мәтін]: оқулық / Б.Т. Толысбаев, К.Б. Бияшев.- 3-бас., стереотип.- Алматы: Альманах, 2017.- 497 б. 2. Құлдыбаева, М.М. Микробиология пәнінің практикалық сабақтары [Мәтін]: оқу құралы / М.М. Құлдыбаева, Н.Қ. Шоқанов.- Алматы: KazBookTrade, 2017.- 144 б. 3. Тағамдық микробиология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.К.Төлемісова, Г.Т.Қасенова, Б.Мұзапбаров, З.Ә.Қожахметова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 152 б. 4. Тлепов, А.А. Микробиология [Текст]: учеб. пособие для вузов / А.А Тлепов.- Алматы: Эверо, 2015.- 312 с. 5. Кисленко, В.Н. Микробиология [Текст]: учебник / В.Н. Кисленко, М.Ш.Азаев.- М.: ИНФРА-М, 2017.- 272 с. 6. Saparbekova, A.A. Microbiology and virology [Текст]: textbook / A.A. Saparbekova.- Almaty: New book, 2018.- 188 p. 7. Құлдыбаев, М.М. Микробиологиялық пәнінің практикалық сабақтары [Мәтін]: оқулық / М.М.Құлдыбаев; ҚР білім және ғылым м-гі.- Алматы: KazBookTrade, 2017. 8. Толысбаев, Б.Т. Микробиология және иммунология [Мәтін]: оқулық / Б.Т. Толысбаев, К.Б. Бияшев.- 3-бас., стереотип.- Алматы: Альманах, 2017.- 497 б. 9. Төлемісова, Ж.К. Микробиология және вирусология [Мәтін]: пәні бойынша ауыл шар. және биотехнология маман. студ. арн. оқу құралы / Ж.К. Төлемісова, Г.Т. Касенова, Б. Мұзапбаров; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 159 б. 10. Сегизбаева, А.С. Микробиология [Текст]: учеб. Пособие / А.С. Сегизбаева; МОН РК.- Алматы: Отан, 2015.- 175 с. 11. Камышева, К.С. Микробиология, основы эпидемиологии и методы микробиологических

	<p>исследований [Текст]: учебное пособие / К.С. Камышева.- 2-е изд.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2014.- 348 с.</p> <p>Қосымша:</p> <p>1. Тағамдық микробиология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.К.Төлемісова, Г.Т.Қасенова, Б.Мұзапбаров, З.Ә.Қожахметова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 152 б.</p> <p>1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова.- 8-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 160 с.</p> <p>2. Нетрусов, А.И. Микробиология [Текст]: учебник для вузов / А.И. Нетрусов, И.Б. Котова.- М.: Академия, 2012.- 384 с.</p> <p>4.Төлемісова Ж.К., Касенова Г.Т., Музапбаров Б., Қожахметова З.Ә. Тағамдық микробиология Алматы 2013., «Айтумар»,157б.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТН 3221 Тағам химиясы FCh 3221 Food chemistry
Пәннің ПОҚ	Салханова С
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Химия
Пәннің постреквизиттері	Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарындағы технокимиялық бақылау
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттерге тамақ өнімдерінің негізгі топтары, тамақтың құрамы, адам ағзасындағы ас қорыту, зат алмасу, адам организмінің тағамдық заттарға деген қажеттілігі, әртүрлі тағамдық заттардың адам организмінде атқаратын ролы, тиімді тамақтану негіздері, әртүрлі топтағы адамдардың тамақтану ерекшеліктері, емдік тамақтану туралы білім беруге бағытталған.
Пән мазмұны	Пән азық - түлік өнімдерін өндіру және сапасын бағалау саласында білім береді: азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің химиялық құрамы, тамақ технологиясындағы және адам ағзасындағы макро-және микроэлементтердің маңызы, тамақтану физиологиясының негіздері, тамақтанудың негізгі тұжырымдамалары. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің химиялық құрамын, азық-түлік шикізатын өңдеу және дайын тамақ өнімдерін алу кезінде болатын химиялық процестердің жалпы заңдылықтарын қарастырады.
Пәннің құзиреттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: Әртүрлі топтағы адамдардың энергия мен тағамдық заттардағы физиологиялық талаптарын нормалаудың ғылыми негіздерін; асқорыту процестерінің

	<p>заңдылықтарын; рационалды, балансталған (жүйеленген) тамақтану және оны жүзеге асырудың негіздерін; тамақтану тәртібіне талап, әртүрлі топтағы адамдарға арналған өнімнің ассортиментін құрастыру және оның тағамдық құндылықтарын анықтау; балалардың, жас өспірімдердің, қарт адамдардың, жұмысқа жарамды ересек адамдардың жас мөлшеріне, жынысына, еңбектің түріне және географиялық жағдайына байланысты тамақтану ерекшеліктерін; диеталық және емдеу сауықтыру тамақтануының теориялық негіздерін, өнімнің ассортиментіне, кулинариялық өңдеудің тәсілдеріне, әртүрлі емдік диеталарға рәзім құрастыруға талаптарды біледі;</p> <p>Сау адамның дұрыс тамақтандыру үшін өнімдерді таңдап алуды; тиімді тамақтану режимін үйрену; әр түрлі топтағы адамдардың рационалды диеталық және сауықтыру-профилактикалық тамақтану тәсілдерді түсінеді;</p> <p>Қолда бар өнімге қарай тамақты ұйымдастыру қолдана алады;</p> <p>Тамақтың құрамындағы жекелеген тағамдық заттардың мөлшерін анықтауды; тиімді тамақтану үшін қолданылатын тамақтардың түрлерін білуге құзретті.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мұратова, Б.А. Тамақтану физиологиясы, санитария және гигиена [Мәтін]: оқулық / Б.А. Мұратова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2019.- 224 б. 2. Основы лечебно-профилактического питания [Текст]: учеб. пособие / И.В.Миронова, З.А.Галиева, М.Б.Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с. 3. Тарджибаева С, К. Гигиеническая оценка рациона питания [Текст]: учеб. пособие / К. ТарджибаеваС; М-во здравоохранения и социального развития РК; АО "Мед. ун-т Астана".- Алматы: ССК, 2018.- 120 с. 4. Исабаева, Г.М. Емдік тамақтану технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Г.М. Исабаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 156 б. 6. Алимарданов, М.К. Технология продуктов специального назначения [Текст]: учебник / М.К. Алимарданов.- Алматы: Альманах, 2019.- 216 с. 7. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 8. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 2-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 260 б. 9. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 2-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 260 б. 10. Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 288 с.

	<p>Қосымша:</p> <p>11. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б.</p> <p>12. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Текст]: учеб. пособие / С.Т.Антипов, А.В.Журавлев, Д.А.Казарцев [и др.]; под ред. В.А.Панфилова.- СПб.: Лань, 2016.- 660 с.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	АТОСТ 3225 Азық-түлік өнімдерін сенсорлық талдау SAFP 3225 Sensory analysis of food products
Пәннің ПОҚ	Кожабергенев А, Алмаганбетова А.Т
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр/триместр	5
Пәннің пререквизиттері	Модуль 2. Кәсіби коммуникациялар
Пәннің постреквизиттері	Тағам өнімдерінің сапа мен қауіпсіздігін басқару жүйесі
Пәнді оқыту мақсаты	Сенсорлық анализдің негізгі тәсілдері мен әдістемесін оқыту
Пән мазмұны	Пән азық-түлік өнімдерінің сапалық белгілері номенклатурасындағы органолептикалық (сенсорлық) көрсеткіштердің жетекші орнын ескере отырып, ғылыми негізделген дегустациялық талдаудың әдіснамасы мен негізгі әдістерін зерделеуде білім береді; сараптамалық әдіснаманың негізгі принциптерін және тауарлар сапасының органолептикалық көрсеткіштерін сандық өлшеу үшін квалиметрияны қолдануды қарастыру органолептикалық және аспаптық талдау нәтижелері арасында өзара байланыс орнату.
Пәннің күзiреттiлiгi	<p>Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептиканың теориялық және тәжірибелік негіздерін; өнімдерді органолептикалық бағалау кезіндегі қателіктердің мүмкін болатын көздерін; сенсорлық анализдің ғылыми дәлелденген әдістерін; дегустациялық анализ кезіндегі сараптық әдістемені біледі; - сенсориканың теориялық және практикалық негіздері; сенсорлық талдау үшін сынама алу әдістерін түсінеді; - азық-түлік тауарларын, сапалық деңгейлеріне сай, саралауға мүмкіндік беретін, нәтижелердің объективтігіне және сенімділігіне кепілдігі бар, өнімдер сапасының дегустациялық сараптамасын заманауи деңгейде ұйымдастыру; сарапшы-дегустаторларды тестілеуден өткізу және қойылған міндеттерді шешу үшін сенсорлық әдістерді дәлелді түрде қолдана алады; - тамақ өнімдерінің заманауи дәмін айыру талдауын ұйымдастыру, өнім сапасының көрсеткіштері жүйесіндегі сенсорлық белгілердің орнын көрсетуде құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан

Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тамақ өнімдерін сенсорлық талдау тағам өндірісі [Мәтін]: оқу құралы / Г.Н.Нұрымхан, Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов [ж.т.б.].- Алматы: Эпиграф, 2015. 2. Матисон, В.А. Органолептический анализ продуктов питания [Текст]: учеб. / В.А. Матисон, Д.А. Еделев, В.М. Кантере.- М.: РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, 2010. 3. Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018. 4. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017. 5. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина.- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2014. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Кадим, И.Т. Тағам өнімдерінің сапасын анықтаудың зертханалық тәжірибесі [Мәтін] / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015. 7. Кадим, И.Т. Лабораторный анализ качества пищевых продуктов [Текст]: лабораторное руководство / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015. 8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст]: лабораторный практикум / под ред. В.И.Криштафович.- М.: Дашков и К*, 2010.

Пәннің коды мен атауы	TKSSB 3225 Тағам қауіпсіздігі сапасын сынау және бақылау TQCFS 3225 Testing and quality control of food safety
Пәннің ПОҚ	Кожабергенов А., Әметова М.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Модуль 2. Кәсіби коммуникациялар
Пәннің постреквизиттері	Азық-түлік өнімдерінің бұрмалануын анықтау тәсілдері
Пәнді оқу мақсаты	Пәннің негізгі мақсаты – улы, канцерогенді, мутагенді заттардың болмауын немесе уланған тағамдардың жағымсыз болуын адам организміне әсер етуін зерттеу болып табылады.
Пән мазмұны	Тәжірибелік пайдалану жағдайында, полигондарда, өндірістік кәсіпорындарда және жобалық ғылыми-зерттеу ұйымдарында өнеркәсіптің әртүрлі салаларының бұйымдарына зерттеу, айқындау және бақылау сынақтарын жүргізудің ұйымдастырушылық, әдістемелік және техникалық мәселелерін шешу кезінде білімді

	кейіннен пайдалану үшін сынақтар мен бақылауды жоспарлау, ұйымдастыру және жүргізу әдістерінің негізгі ережелері туралы білімді қалыптастыру.
Пәннің күзіндеттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: білуге тиіс: тамақ шикізатының қауіпсіздігі саласындағы негізгі ұғымдарды, терминдерді және олардың анықтамаларын; тағамның негізгі биохимиялық компоненттерінің жетіспеуімен немесе артық болуымен байланысты қауіптер; қабілетті болу керек: тамақ қауіпсіздігі және гигиена саласындағы нормативтік-техникалық құжаттамамен (техникалық регламенттер, СанНЖЕ, стандарттар, жіктеуіштер, сәйкестік сертификаттары және т.б.) жұмыс жасауды; анықтамалық материалдарды пайдалана отырып, тағамдық құндылығын анықтауды және тамақ өнімдерінің энергетикалық құндылығын есептеуді; меңгеру керек: қайта өңдеу өнеркәсібінің шикізаты мен өнімдерінің қауіпсіздігіне сараптама жүргізуді ұйымдастыру; тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі және орау материалдары бойынша нәтижелерді талдау.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі әдебиет: 1. Вайскрובה Е.С. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов: учеб. пособие / Е.С. Вайскрובה, М.Б. Ребезов.- Алматы: ССК, 2019.- 252 с. 2. Темербаева М.В. Безопасность пищевых продуктов: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с. 3. Витол И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаева.- М.: ДеЛи принт, 2014.- 352 с. Қосымша әдебиет: 4. Еделев Д.А. Безопасность и качество продуктов питания / Д.А. Еделев, В.М. Кантере, В.А. Матисон; РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева.- М., 2010. - 295 с. 5. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта.- М.: Дели принт, 2011.- 539 с. 6. Kantureyeva G.O. Safety of products of processing productions: textbook / G.O. Kantureyeva.- Almaty: TechSmith, 2018.- 100 p. 7. Азық-түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі: оқулық / А.Ы. Мәуленов, М.Қ. Қадырбаев; М.Ж. Еркебаев, Қ.С. Құлажанов, Д.С. Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2014.- 280 б.
Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	АТОВАТ 3230 Азық-түлік өнімдерінің бұрмалануын анықтау тәсілдері MDFFP 3230 Methods of detecting falsification of food products
Пәннің ПОҚ	Кожаберженов А.Т., Алмағанбетова А.
Пән циклі	БП/ТК

Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Модуль 2 Кәсіби коммуникациялар
Пәннің постреквизиттері	Модуль 6 Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиясы
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттердің теориялық білімдерін қалыптастыру және азық-түлік тауарларының фальсификациялануын анықтау және идентификациялау саласында практикалық үйрену мен дағдысын қалыптастыру.
Пән мазмұны	Пән кейбір азық-түлік топтарындағы жалғандықты анықтауды, азық-түлікті сәйкестендіруді және бұрмалауды, жаңа технологияларды қолдана отырып, азық-түлік сапасы мен қауіпсіздігі курстарын және тағамдағы қоспалардың санын анықтау мүмкіндігін зерттейді. Негізгі назар практикалық іс-шараларға, сенімділікті анықтау үшін сәйкестендіруді қолдануға бағытталған.
Пәннің күзіндеттілігі	<p>Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тұтыну нарығын жалған және контрафактілік өнімдерден қорғау саласындағы заңнамалық актілер. Тауарларды сәйкестендірудің негізгі әдістері, тауарларды фальсификациядан табу және қорғау тәсілдері; жалған және контрафактілік өнімнің белгілері. Тауарларды сәйкестендіру мақсатында тауар сараптамасын жүргізудің әдіснамалық негіздерін біледі; - тауарлардың бұрмалануын анықтау және сәйкестендіру үшін қажетті нормативтік-құқықтық актілерді пайдалану. Заманауи зерттеу әдістерінің көмегімен сәйкестендіруді жүргізу; жалған және контрафактілік өнімдерді анықтауды түсінеді; - азық-түлік тауарларының тауар тиістілігін анықтау және нарықтық құнын анықтау үшін қажетті біртекті топтардың сәйкестендіру белгілерін пайдалану. сәйкестендіру саласындағы нормативтік-құқықтық актілермен жұмыс істеу дағдыларын қолдана алады; - жалған және контрафактілік азық-түлік тауарларын сәйкестендіруді, анықтауды жүргізу әдістері мен дағдылары. Сәйкестендіру сараптамасының нәтижелерін ұсыну бойынша құжаттаманы ресімдеу дағдыларына күзіндетті.
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Уажанова Р.У., Таттибаева Д.Б. Тағам өнімдерінің ұқсастығын және бұрмалауын анықтау. - Алматы, 2014.323 бет. 2. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] / М.А. Николаева, М.А. Положишникова; учеб.пособие.- М.: ИД <ФОРУМ>-ИНФРА-М, 2013.- 464с. 3. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын

	<p>бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б.</p> <p>4. Күзембаев Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б.</p> <p>5. Күзембаев Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау: 2-том: оқулық / Қ. Күзембаев, Г. Күзембаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 260 б.</p> <p>Қосымша:</p> <p>6. З.В. Коробкина., С.А. Страхова и др. Товароведения и экспертиза вкусовых товаров. Колос.М. 2014.186стр</p> <p>7. Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - С-Пб.: Питер, 2019.-160 с.</p> <p>10.Абенев Ж.Б. Тауарларды таңбалау, сәйкестендіру және фальсификаттау. 2014ж әдістемелік нұсқау.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТООТТ 3230 Тағам өнімдері өндірісіндегі тосқауыл технологиялары BTFP 3230 Barrier technologies in food production
Пәннің ПОҚ	Каимбаева Л.А, Сакиева З.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	5
Пәннің пререквизиттері	Тамақтанудың ғылыми негіздері
Пәннің постреквизиттері	Модуль 6 Функционалды бағыттағы тағам өнімдерінің технологиясы
Пәнді оқыту мақсаты	Жеке қоректік заттардың организм өміріндегі рөлін зерттеу, технологиялық және биотехнологиялық процестердің ғылыми негіздері келтірілген. Тамақ өнеркәсібінің барлық салаларының жаңа және перспективалы технологияларына, өндірістік шығындарды азайту тәсілдеріне, қайталама материалдық ресурстарды ұтымды пайдалануға, шикізатты кешенді қайта өңдеуге ерекше назар аударылды.
Пән мазмұны	Пән Функционалды және мамандандырылған өнімдерді өндіруге арналған шикізаттың химиялық құрамын, олардың тағамдық, биологиялық құндылығын, технологиялық қасиеттерін, шикізатқа әсер етудің физикалық, химиялық, микробиологиялық және басқа әдістерін қолдана отырып өндіріс технологиясын, шығарылатын өнімнің сапасы мен ассортиментін жақсартатын прогрессивті бағыттарды, қазіргі экологиялық талаптарды ескере отырып, қалдықсыз технологияларды дамытудың негізгі жолдарын зерттейді.
Пәннің құзіреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - тамақ өнеркәсібі саласындағы негізгі ұғымдар, терминдер және олардың анықтамалары; тағамның негізгі биохимиялық компоненттерінің жетіспеушілігімен немесе артығымен байланысты қауіптерді біледі;

	<p>- шикізат пен азық-түлік өнеркәсібі өнімдерінің қауіпсіздігіне сараптама жүргізуді ұйымдастыру; Тамақ өнімдері мен буып-түю материалдарының қауіпсіздігі бойынша нәтижелерді талдауды жүзеге асыруды түсінеді;</p> <p>- тамақ өнеркәсібі технологиясы және тамақтану гигиенасы саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істеу; (техникалық регламенттермен, Санпіндермен, стандарттармен, сыныптауыштармен, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.); анықтамалық материалдарды пайдалана отырып, тамақ құндылығын анықтау және тамақ өнімдерінің энергетикалық құндылығын есептеуді қолдана алады;</p> <p>- бақылау және тамақ қауіпсіздігі саласында, тамақ өндірісінің технологиясына күзіретті.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <p>1.Сарлыбаева, Л.М. Технология переработки пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 116 с.</p> <p>2.Таукебаева, К.С. Тамақ әзірлеу технологиясы [Текст]: оқулық / К.С. Таукебаева, С.Ж. Баубеков, Т.Ж. Таукебаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 244 б.</p> <p>3.Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 288 с.</p> <p>Қосымша:</p> <p>1. Алимарданов, М.К. Технология продуктов специального назначения [Текст]: учебник / М.К. Алимарданов.- Алматы: Альманах, 2019.- 216 с.</p> <p>2. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с.</p> <p>Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 288 с.</p>

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	НРМОТ 3335 Нан пісіру және макарон өндірісінің технологиясы ТВРР 3335 Technology of bakery and pasta production
Пәннің ПОҚ	Ербулекова М.Т., Нұрдан Д.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	6 семестр
Пәннің пререквизиттері	Тамақ өндірістерінің процестері мен аппараттары
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқу мақсаты	Нан өндірісі саласында терең ғылыми білімді меңгерген,

	технологияның ғылым негіздерін және еңбекті ғылым ұйымның ғылыми негіздерін және еңбекті ғылыми ұйымдастыру принциптерін практика жүзінде пайдалана білетін жоғары білімді мамандар дайындау.
Пән мазмұны	Бұл пән негізгі критерийлер мен өнім сапасын бақылауды ескере отырып, нан-тоқаш және макарон өнімдерінің ассортиментін өндірудің технологиялық процесінің негізгі кезеңдерін қарастырады. Даму перспективалары, осы саладағы отандық және шетелдік ғылымның жаңа жетістіктері, өндірістің технологиялық процестерін жетілдіру мәселелерін қарастырады.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <p>нан-тоқаш өндірісі шикізаттарын, аралық өнімдерін, дайын өнімдердің сапалық көрсеткіштерін; тәжірибеде зертханалық зерттеулер жүргізу, нәтижелерді өңдеу және түсіндірудің негізгі принциптері мен ережелерін; зерттеулердің маңызын, зерттеу нәтижелерін өңдеудің негізгі көрсеткіштерін; нан-тоқаш өндірісінің технологиясын біледі;</p> <p>өндіріс процестерін жүргізуге технологияның теориялық негіздері туралы білімді қолдануды; әр түрлі өнімдер мен жеке технологиялық учаскелердің барлық өндірісінің принципті технологиялық схемаларын құруды; шикізатқа технологиялық баға беруді; шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің құрамы мен қасиеттеріндегі айырмашылықтарды салыстыру және анықтауды түсінеді;</p> <p>зертханалық жабдықты; одан әрі талдау үшін шикізат пен материалдарды; технологиялық үрдісті жүргізуде зертханалық деректерді тиімді қолдана алады;</p> <p>өзін-өзі дамытуға, өзін-өзі тәрбиелеуге, шығармашылық әлеуетін пайдалану; саласында заманауи зерттеу және ақпараттық-коммуникациялық технологиялар әдістерін ғылыми-зерттеу жұмыстарын дербес жүзеге асыруда құзыретті.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі әдебиет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мамаева Л.А. Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий [Текст]: учеб. пособие / Л.А.Мамаева, Г.К.Искакова.- Алматы: Yasmına Print, 2020.- 177 с. 2. Мамаева, Л.А. Макарон және кондитер өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқулық / Л.А. Мамаева, Д.Нұрдан, Қ.М.Муратбекова.- Алматы: Yasmına Print, 2018.- 281 б. 3. Ешімбетова, Б.Т. Нан және нанбөлішке өнімдерінің технологиясы: пәні бойынша лекция жинағы [Мәтін]: 5B072800-"Өңдеу өндірістерінің технологиясы" маман. студ. арн. / Б.Т. Ешімбетова, Л.А. Мамаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; М.Әуезов атын. Оңтүстік Қазақстан мем. ун-ті.- Алматы: Альманах, 2017. 4. Практикум по технологии отрасли: технология хлебобулочных изделий [Текст]: учеб. пособие.- 2-е изд., стереотип. / Е.И.Пономарева, С.И.Лукина, Н.Н.Алехина

	<p>[и др.].- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2017.- 316 с.</p> <p>5. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст]: учеб. / Т.Б. Цыганова.- 7-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2014.- 448 с.</p> <p>Қосымша әдебиет:</p> <p>6. "Нан өндірісінің технологиясы" пәні бойынша зертханалық жұмысты орындауға арналған әдістемелік нұсқау [Мәтін] / құраст. Л.А.Мамаева, М.П.Байысбаева, Д.Нұрдан; ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 32 б.</p> <p>7. Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Текст]: учебник для вузов / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова.- СПб.: Лань, 2014.- 627 с.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТВ 3222 Тағамдық биотехнология FB 3222 Food biotechnology
Пәннің ПОҚ	Кожабергеннов А.Т, Валиева Г
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Микробиология
Пәннің постреквизиттері	Модуль 7. Тағам өндірісінің арнайы технологиялары
Пәнді оқыту мақсаты	Биохимиялық процестерде түрлі микроорганизмдер, табиғи ашытқылар қолдану арқылы жаңа өнімдер алуға және әдістерді қолдануға көмек көрсету. Зертханалық әдістермен тамақ өнімдерінің сапасын бақылау. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау, сондай-ақ тамақ өнімдерінде әртүрлі қоспалардың болмауын ажырата білу.
Пән мазмұны	Пән тағам өнімдерін өндіруде қолданылатын дәстүрлі биотехнологиялық процестердің азық-түлік тауарларының тұтынушылық қасиеттерін қалыптастырудағы рөлі, тағам биотехнологиясының қазіргі жетістіктері және оны дамытудың негізгі бағыттары туралы білімді; биотехнологиялық процестер туралы білімді тағам өнеркәсібі саласындағы практикалық мәселелерді шешу және салдарын бағалау үшін қабілеттерді қалыптастыру.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін студент:</p> <p>- тамақ өнеркәсібіндегі биотехнология саласындағы жаңа жетістіктерді; адам үшін пайдалы өнімдерді алудың негізгі биотехнологиялық әдістерін; тамақ өнеркәсібінде қолданылатын дәстүрлі биотехнологиялық процестерді, биофармацевтикалық саладағы ресурс үнемдеуді талдау критерийлерін біледі;</p> <p>- тағам өндірісінің биотехнологиясы саласында теориялық зерттеулер жүргізуді, анықтамалық және монографиялық әдебиеттерді қолдануды; алынған білімді биотехнология объектілерін іріктеуді, сипаттау және жетілдіруге, сондай-ақ оларды тамақ өнімдерін өндірудің әртүрлі технологиялық процестерінде пайдалануға қатысты эксперименттік деректерді талдау үшін қолдануды; техникалық құралдарды, берілген өнімді өндірудің</p>

	<p>ұтымды схемасын өз бетінше таңдауды; өндірістің технологиялық тиімділігін бағалау және оларды жетілдіру бойынша ұсыныстар енгізуді түсінеді;</p> <p>- биотехнологиялық өндірісті ұғыну үшін қажетті Тағамдық биотехнология, генетикалық және клеткалық инженерия, инженерлік энзимологияның негізгі түсініктерін; өндірісті экологиялық қамтамасыз ету және қоршаған ортаны қорғау әдістерімен; экологиялық қауіпсіздік пен тиімділік тұрғысынан үдерістің (технологияның) перспективалылығын бағалау. баяндамалармен және хабарламалармен сөз сөйлеу, пікірталасқа қатысуды қолана алады;</p> <p>- өзінің болашақ мамандығының әлеуметтік маңыздылығын сезіну, кәсіби қызметті орындауға жоғары мотивацияға ие болу; өзін-өзі дамытуға, өз біліктілігі мен шеберлігін арттыруға ұмтылу, техника мен технологиялар саласында жаңа білім алу қабілеті; әріптестермен кооперацияға, ұжымдық жұмысқа дайындығына күзретті.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Б.Қ.Зиядан, Г.Өнерхан. Тағам биотехнологиясы. Оқулық. Алматы: Қазақ ұлттық университеті, 2011ж. 301б. 2. Ж.Т.Лесова, Х.Х.Макажанова, С.А.Надинова. Тағам және биотехнологиялық өндірістерінің микробиологиялық негіздері. Алматы 2013. 265 бет 3. Каташева А.Ч. Тұрысбекова Ә.Е. Микроорганизмдер биотехнологиясы. Алматы 2015, 46 бет. 4. Серикбаева, А.Д. Биотехнология в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Д. Серикбаева, Г.Т. Туменова.- Алматы: Эверо, 2016.- 208 с.: 1, 45 МБ. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Абилдаева, Р.А. Тағам биотехнологиясына кіріспе [Мәтін]: пәні бойынша практикалық сабақтарға арналған практикум / Р.А. Абилдаева, Ш.Б. Тасыбаева, А.А. Абубакирова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 116 б. 6. Абимильдина, С.Т. Использование биотехнологических подходов при создании продуктов на мясной и молочной основе [Текст]: моногр. / С.Т. Абимильдина.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 240 с. 7. Каташева А.Ч. Тұрысбекова Ә.Е. Микроорганизмдер биотехнологиясы. Алматы 2015, 46 бет. 8. Аубакиров Х.Ә., Сұлтанов А.А., Сүлеймен Е.М., Тлепов А.Ә. Ауыл шаруашылық биотехнологиясы. Алматы 2013. 490 бет. 9. Темербаева, М.В. Биотехнология в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 424 с. 10. Жұбанова А.А., Абдиева Г.Ж., Шөпшібаев Қ.К. Биотехнология негіздері – Алматы: Қазақ ұлттық университеті, 2006. 11. Xiao, L. Biology of food borne parasites [Текст] / L. Xiao, U. Ryan, Y. Feng.- Boca Raton; London; New York:

	Taylor & Francis Group, 2015.- 507 p.- (Food microbiology series). 12.Microbial food safety and preservation techniques [Текст] / edited by V.R.Rai, J.A.Bai.- Boca Raton; London; New York: Taylor & Francis Group, 2015.- 524 p.
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	АТООZh 3228 Азық-түлік өнімдері өндірісінің жабдықтары FPE 3228 Food production equipment
Пәннің ПОҚ	Тәжен Қ.П., Жалелов Д.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр/триместр	6
Пәннің пререквизиттері	Тамақ өндірісіндегі процестер мен аппараттар
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	Технологиялық процестермен және ет жабдықтарымен танысу
Пән мазмұны	Шикізаттан өнім өндірудің технологиялық процестерін басқару саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру, шикізатты ұтымды пайдалануға және оларды жүйелі оңтайландыру және берілген сапалық сипаттамалары бар өнімдерді алуға бағытталған заманауи технологиялық шешімдерді қолдану.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - механикалық моделдер бойынша механикалық қасиеттерін шешу - тұтас өнімнің механикалық моделдің талдауы негізінде берілген құрылымның бірігу синтезін алдын-ала болжауды біледі ; - Тамақ өндірісінде технологиялық схемаларды түсінеді ; - Өнеркәсіпте технологиялық процестерді және зертеу жұмыстарың қолдана алады ; - Пәнді оқытудың соңында студенттер оқу-практикалық әдістемесін білуі құзыретті болуы керек.
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: справ. / В.Д. Елхина.- 3-е изд., доп.- М.: Академия, 2011.- 336 с 2. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 3. Баубеков, С.Д. Тамақ және сауда жабдықтарын жөндеудің алдын алу әдістері [Мәтін]: 118000-"Тамақ және ет өнеркәсібінің өндіріс жабдықтары" маман. бойынша оқу құралы / С.Д. Баубеков, К.С. Таукебаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 244 б. 4. Тамақ өндірісінің машиналары мен аппараттары [Мәтін]: 1-том. Механикалық және гидромеханикалық

	<p>жабдықтар: оқулық / Қ.Күзембаев, Е.Медведков, Т.Құлажанов, Г.Күзембаева.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 302 б.</p> <p>5. Тамақ өндірісінің машиналары мен аппараттары [Мәтін]: 2-том. Механикалық және гидромеханикалық жабдықтар: оқулық / Қ.Күзембаев, Е.Медведков, Т.Құлажанов, Г.Күзембаева.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 387 б.</p> <p>Қосымша:</p> <p>1 Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Текст]: учеб. пособие / С.А. Бредихин.- СПб.: Лань, 2015.- 416 с.</p> <p>2. Имашева, А.Ш. Технологические машины и оборудование в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / А.Ш. Имашева; КазНАУ.- Алматы: Қазақ ун-ті, 2013.- 126 с.</p> <p>3. Алимарданова, М. Оборудование предприятий мясного производства [Текст]: учеб. пособие / М. Алимарданова, Р. Хакимова.- Астана: Фолиант, 2010.- 519 с.</p> <p>4. Процессы и аппараты пищевой технологии [Текст]: учеб. пособие / С.А.Бредихин, А.С.Бредихин, Ю.В.Космодемьянский, А.О.Якушев; под ред. С.А.Бредихина.- СПб.: Лань, 2014.- 544 с</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	BU 3224 Бизнесі ұйымдастыру BO 3224 Business organization
Пәннің ПОҚ	Бекенова Г.Ы, Карымсакова Ж.К., Елтаева К.Е.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Экономика
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқу мақсаты	Студенттерге кәсіптік этика талаптарын және бизнес жүргізу мен персоналды басқару тәжірибесінде осы талаптарға сәйкес әрекет етуге дайын болуды үйрету.
Пән мазмұны	Пән әртүрлі ұйымдық-құқықтық нысандарда бизнесті ұйымдастыру саласындағы кәсіби құзыреттерді қалыптастырады. Курс болашақ маманның жұмысшыларды ынталандыру жүйесін қолдана отырып, бизнесті басқаруға, ғылыми негізделген басқару шешімдерін қабылдауға мүмкіндік беретін нақты білімі мен практикалық дағдыларын дамытуға ықпал етеді.
Пәннің күзінеттілігі	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: бизнес саласында қолданылатын негізгі этикалық қағидалар мен нормаларды біледі ; бизнес этика құндылықтары мен нормалары туралы білімді нақты тәжірибелік қызметте жүзеге асыруды, іскерлік өмірдің этикалық мәселелерін шешуді және олар үшін моральдық жауапкершілікті түсінеді ; моральдық-этикалық сапалар мен принциптерді

	тәжірибеде өзектендіру дағдыларын, этикалық және құқықтық нормаларды бизнес салаларында қолдана алады ; бизнесті дамыту мақсаттарын белгілеу және этикалық стандарттар мен принциптерге сәйкес оларға жету жолдарын таңдауда құзыретті .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі әдебиет: 1. Гриффин Р.У. Менеджмент / Р.У. Гриффин; ауд. Г.А.Абдуллина, Ж.Т.Абишева, А.С.Исмагулова [ж.т.б.]- 12-бас.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2018.- 768 б.- (Рухани жаңғыру. Жаңа гуманитарлық білім. Қазақ тіліндегі 100 жаңа оқулық). 2. Кусаинова Н.М. Психология и этика делового общения: учеб.-метод. комплекс / Н.М. Кусаинова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 240 с. 3. Лавриненко В.Н. Учебник 3-е изд. Психология и этика делового общения, М.: ЮНИТИ_ДАНА, 2014 г. 4. Семенов А.К. Психология и этика менеджмента и бизнеса. М. 2013 г. Қосымша әдебиет: 5. Сандыбаев Ж.С.Мемлекеттік қызметшінің этикасы және имиджі: оқу құралы. – Астана: ҚР Президентінің жанындағы Мемлекеттік басқару академиясы. – 2011. – 86 б. 6.Барышева А.Д. Этика и психология делового общения (сфера сервиса): учеб. пособие / А.Д. Барышева, Ю.А. Матюхина, Н.Г. Шередер.- М.: Альфа-М, 2011.- 256 с. 7. Блюм М.А. Этика деловых отношений: учеб. пособие / М.А. Блюм, Б.И. Герасимов, Н.В. Молоткова.- М.: ФОРУМ, 2012.- 224 с.- (Профессиональное образование). 8. Кошечая И.П. Профессиональная этика и психология делового общения: учеб. пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке. - М.: Форум; ИНФРА-М, 2014. - 304 с. (Профессиональное образование). 9. Этика деловых отношений: учеб. / В.К. Борисов [и др.]- М.: ИД<ФОРУМ>, 2014. - 176 с. (Профессиональное образование).

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	KS 3224 Қаржылық сауаттылық FL 3224 Financial literacy
Пәннің ПОҚ	Карымсакова Ж.К
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр/триместр	6
Пәннің пререквизиттері	Қазақстан тарихы, Өлеуметтік-саясаттану білім модулі
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқу мақсаты	Экономикалық ойлауды қалыптастыру, нарықтық экономика туралы білім алу, мемлекеттің экономикалық

	саясаты ұғымы
Пән мазмұны	"Қаржылық сауаттылық" курсы білім алушыларға нарықтағы жағдайды дұрыс бағалауға және нақты шешімдер қабылдауға мүмкіндік беретін қаржы саласындағы білім мен дағдыларды қалыптастырады. Негізгі қаржылық ұғымдарды білу және оларды іс жүзінде қолдана білу адамға өз қаражатын дұрыс басқаруға мүмкіндік береді. Яғни, ол кірістер мен шығыстардың есебін жүргізуді, артық қарыздардан аулақ болуды, жеке бюджетті жоспарлауды, үнемдеуді, қаржы институттары ұсынатын өнімдерді таңдау негізінде пайдалануды, жинақтаушы және сақтандыру құралдарын пайдалануды үйретеді.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: біледі нарықтық экономиканың негізгі заңдылықтары; түсінеді: нарықтарда экономикалық агенттердің өзара іс-қимыл тетігі; қолдана алады: осы пәнді оқу барысында алған теориялық білімін тәжірибеде; күзретті: тиімді шаруашылық шешімдердің нұсқасын кәсіби тұрғыдан дамыту және дәлелдеуде.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі әдебиет: 1. Мэнкью Грегории Н., Тейлор Марк П. Экономикс. 4-халықаралық басылым. - Алматы: «Ұлттық аударма бюросы» қоғамдық қоры, 2018 жыл – 848 бет. 2. Доғалов А.Н. Экономикалық теория [Мәтін]: оқулық / А.Н. Доғалов, Н.С. Досмағанбетов.- Алматы: TechSmith, 2018.- 344 б. 3. Мәуленова, С.С. Экономикалық теория [Мәтін]: 1-бөлім: оқу құралы / С.С. Мәуленова, С.Қ. Бекмолдин, Е.Қ. Құдайбергенов.- 2-бас., өнд.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 184 б. 4. Ахмедьярова М.В. Экономикалық теория: оқу құралы / Ахмедьярова М.В., Жоламанов Е.М., Оралтаев Т.; Т.Рысқұлов атындағы Жаңа экономикалық университеті. - Алматы, 2016. 5. Хамитова, К. Экономика және кәсіпкерлік негіздері [Мәтін]: оқулық / К. Хамитова.- 3-бас. толықт., өнд.- Астана: Фолиант, 2016.- 200 б.- (Кәсіптік білім). 6. Есенғалиева Қ.С. Экономикалық теория: оқулық / Қ.С. Есенғалиева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Қазақстан-Британ техн. ун-ті.- Алматы: Экономика, 2015.- 576 б. Қосымша әдебиет: 7. Куратко Д.Ф. Кәсіпкерлік: теория, процесс, практика. 10-басылым.-Алматы: «Ұлттық аударма бюросы» қоғамдық қоры, 2018 жыл – 480 бет. 8. Көшімова, М.Ә. Макроэкономика [Мәтін]: оқу құралы / М.Ә. Көшімова.- Алматы: Экономика, 2014.- 178 б.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТКТ 3229 Тағамдық концентраттарының технологиясы TFC 3229 The technology of food concentrates
Пәннің ПОҚ	Жамурова В.С., Муратбекова К.М.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	6
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам химиясы
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	Азық-түлік шикізаты мен дайын тамақ концентраттарының сапасына дұрыс баға беру
Пән мазмұны	Тамақ концентраттарының жіктелуін, құрамы мен ерекшеліктерін, оларды өндіруге арналған шикізаттың сипаттамасын; тамақ концентраттарын өндіру технологиясын және қолданылатын технологиялық жабдықтың сипаттамасын зерттейді. Тамақ концентраттарының рецептерін, шикізатты кептіру, дайындау, өңдеу және дайын өнімді сақтаудың негізгі режимдері мен әдістерін қарастырады.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәннің меңгергеннен кейін студент: - азық-түлік өнеркәсібі шикізатының сапасына қойылатын талаптар; жарма зауыттарында және азық-түлік орталығы кәсіпорындарында технологиялық процестерді ұйымдастыру және жүргізуді біледі ; - сапалы тамақ концентраттарын ажырату және анықтау; әртүрлі әдістермен кептіруді түсінеді ; - тамақ концентраттарын дайындау әдістемесін қолдана алады ; - тағам концентраттар өңдеу өндірісінің саласында күзiреттi .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимульдина.- Алматы: Эверо, 2017.- 216 б. 2. Аманжолов, С.А. Тағам өнімдерін консервілеу технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / С.А. Аманжолов.- Алматы: Альманах, 2019.- 90 б. 3. Алимарданов, М.К. Технология продуктов специального назначения [Текст]: учебник / М.К. Алимарданов.- Алматы: Альманах, 2019.- 216 с. 4. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 5. Исабаева, Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы [Мәтін]: оқулық / Г.М. Исабаева.- Алматы: ССК, 2018.- 412 б. 6. Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М.

	<p>Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 288 с.</p> <p>Қосымша:</p> <p>7.Баранов, Б.А. Методы контроля микроколичества пестицидов в продуктах питания и объектах окружающей среды [Текст]: учеб. пособие / Б.А. Баранов, А.Д. Серикбаева, Л.К. Бупебаева.- Алматы: Эпиграф, 2015.- 244 с.</p> <p>8.Косолапова, Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов [Текст]: учеб. пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, И.О. Рыжова.- 2-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2012.- 64 с.</p> <p>9.Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Текст]: учеб. пособие / О.Б.Рудаков, Н.В.Королькова, К.К.Полянский [и др.]; под ред. О.Б.Рудакова.- СПб.: Лань, 2011.- 576 с.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TORK 3229 Тағам өнімдерінің радиациялық қауіпсіздігі RSFP 3229 Radiation safety of food products
Пәннің ПОҚ	Вакансия
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам химиясы
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	Пән сапа мәселелерін зерттейді. Барлық тамақ өнімдері (ет, сүт және оларды қайта өңдеу өнімдері) бастапқы биоматериалдардан тұрады, олар уақыт өте келе ыдырауын және нашарлауын үйретеді.
Пән мазмұны	Пән тамақ өнімдеріне дозиметриялық, радиометриялық және спектрометриялық зерттеулерді білікті жүргізу, радионуклидтердің тамақ өнімдеріне ену жолдарын анықтау, оның радионуклидтермен ластануын талдау және адам ағзасына радиациялық сәулеленудің әсері туралы білім мен дағдыларды ұсынады. Радионуклидтермен ластанған жағдайда тамақ өнімдерін залалсыздандыру дағдыларын игеру.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ шикізатының қауіпсіздігі саласындағы негізгі ұғымдар, терминдер және олардың анықтамалары; тағамның негізгі биохимиялық компоненттерінің жетіспеушілігімен немесе артығымен байланысты қауіптерді біледі; - шикізат пен азық-түлік өнеркәсібі өнімдерінің қауіпсіздігіне сараптама жүргізуді ұйымдастыру; Тамақ өнімдері мен буып-түю материалдарының қауіпсіздігі бойынша нәтижелерді талдауды жүзеге асыруды түсінеді; - тамақтану қауіпсіздігі мен гигиенасы саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс

	істеу; (техникалық регламенттермен, Санпиндермен, стандарттармен, сыныптауыштармен, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.); анықтамалық материалдарды пайдалана отырып, тамақ құндылығын анықтау және тамақ өнімдерінің энергетикалық құндылығын есептеуді қолдана алады ; - бақылау және азық-түлік қауіпсіздігі саласында құзыретті .
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <p>11. Темербаева, М.В. Безопасность пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с.</p> <p>12. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2019.- 56 с.</p> <p>13. Витол, И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст]: учеб. / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаева.- М.: ДеЛи принт, 2010.- 352 с.</p> <p>14. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с.</p> <p>15. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учеб. пособие для вузов / С.Я.Корячкина, Н.В.Лабутина, Н.А.Березина, Е.В.Хмелева; МОН РФ; Орлов. гос. техн. ун-т.- М.: ДеЛи плюс, 2012.- 496 с.</p> <p>16. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с.</p> <p>17. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі теххимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.].- Алматы: ССК, 2019.- 144 б.</p> <p>18. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с.</p> <p>19. Азық - түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / А.Ы. Мәуленов, М.Қ. Қадырбаев; М.Ж.Еркебаев, Қ.С.Құлажанов, Д.С.Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым министрлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б.</p> <p>20. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б.</p> <p>Қосымша:</p> <p>1. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.-</p>

	<p>Алматы: Эверо, 2017.- 108 б.</p> <p>2. Третьяк Л.Н. Внутренний контроль качества в практике аналитических и испытательных лабораторий: учеб. пособие / Л.Н. Третьяк, М.Б. Ребезов, Д.И. Явкина.- Алматы: ССК, 2019.- 248 с.</p> <p>3. Темербаева М.В. Безопасность пищевых продуктов: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с.</p> <p>4. Андреева Н.Н. Управление качеством в АПК: учеб. пособие / Н.Н. Андреева.- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с.</p> <p>5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с.</p>
--	---

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: «6В07210- Тағам қауіпсіздігі»

Берілетін дәреже: 6В07210 - Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

4 КУРС

Цикл	Код	Пәндер	Академ. кредиттер
7 семестр – 30 академиялық кредит			
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 25 қр.</i>			
КП	FBTOT 4332	Функционалды бағыттағы тағам өнімдерінің технологиясы	5
КП	SSOOT 4339	Сүт және сүт өнімдері өндірісінің технологиясы	5
КП	EBOOT 4340	Ет және балық өнімдері өндірісінің технологиясы	5
КП	NPKMOKZh 4341	Нан пісіру, кондитерлік және макарон өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау	5
КП	SEOKZh 4342	Сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау	5
<i>Таңдау компоненті – 5 қр.</i>			
КП	KTOT 4334	Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиясы	5
	ShKVS BK 4334	Шекарада және көлікте ветеринариялық-санитариялық бақылау және қадағалау	
8 семестр – 30 академиялық кредит			
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 24 қр.</i>			
КП	ТОКТВ 4331	Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарындағы теххимиялық бақылау	6
КП	TOSG 4333	Тағам өнеркәсібіндегі санитария және гигиена	6
КП	KP 4343	Кәсіби практика	4
		Қорытынды аттестаттау	8
<i>Таңдау компоненті – 6 қр.</i>			
КП	TOSKBZh 4336	Тағам өнімдерінің сапа мен қауіпсіздігін	6

		басқару жүйесі	
	ТОАҮК 4336	Тағам өнімдеріне арналған ыдыстар мен қораптар	

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ҒТТОТ 4332 Функционалды бағыттағы тамақ өнімдерінің технологиясы TFPFR 4332 Technology of food products of functional purpose
Пәннің ПОҚ	Жамурова В.С., Муратбекова Қ.М.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр/триместр	7
Пәннің пререквизиттері	Тамақтанудың ғылыми негіздері/ Эксперимент өткізу тәсілдері
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	Функционалды өнімдерді, негізгі функционалды ингредиенттерді және олардың физиологиялық әсерін және функционалды ет өнімдері технологиясының даму бағыттарын зерттеу.
Пән мазмұны	Функционалдық мақсаттағы өнімдерді өндіру саласында теориялық білім алу, өндірістік-технологиялық және ғылыми-зерттеу қызметіне қажетті дағдылар мен жұмыс дағдыларын қалыптастыру. Функционалдық және десерттік мақсаттағы тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздерін ашу, студентті технологиялық процестермен, функционалдық мақсаттағы өнімдерді өндірудің технологиялық схемаларын құру принциптерімен, қалдықсыз технологияларды құру мәселелерімен, шикізат пен өнімнің сапасына қойылатын талаптармен таныстыру.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өнімдерін жалпы жіктеу, негізгі функционалды қоспаларға сипаттама және функционалды тамақ өнімдерін өндіру негіздері. Функционалды өнімдерінің технологиясы. Тағамдық қоспалар қолданумен төмен каллориялы өнімдерінің технологиясы. Витамин, минералды заттар, май қышқылдарымен байытылған функционалды өнімдерінің технологиясы. Диеталық және емдік-профилактикалық тамақ өнімдерінің технологиясын біледі; - дайын өнімдердің органолептикалық сипаттамасына тағам талшықтарының концентрациясының, С дәруменнің концентрациясының әсерін анықтауды түсінеді; - дәстүрлі органолептикалық сипаттамаларын өзгертпей функционалды өнімдерді дайындау, әр түрлі ақуызды майлы мультисиялардың майқышқылды құрамын есептеуді қолдана алады; - ет өнімдерінің технологиясында табиғи шикізат және өсімдікті шикізатты өңдеудің екіншілік өнімдерін тағамдық талшықтар ретінде пайдалану саласында құзіретті.
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан

Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Алимарданов, М.К. Технология продуктов специального назначения [Текст]: учебник / М.К. Алимарданов.- Алматы: Альманах, 2019.- 216 с. 2. Развитие технологий функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения [Текст]: учеб. пособие / Т.И.Бурцева, М.Б.Ребезов, Б.К.Асенова, С.В.Стадникова.- Алматы: ССК, 2019.- 240 с. 3. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 4. Meghwal, M. Food technology [Текст]: Applied research and production techniques / M. Meghwal, M.R. Goyal, M.J. Kaneria.- New Jersey: Apple Academic Press, 2018.- 370 p 5. Alimardanova, M.K. Theory of food technology [Текст]: textbook / M.K. Alimardanova, V.L. Petchenko, N. Zhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017.- 245 p. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов, В.Н. Сысоев.- М.: Дашков и К*, 2014.- 520 с. 7. Meghwal, M. Food technology [Текст]: Applied research and production techniques / M. Meghwal, M.R. Goyal, M.J. Kaneria.- New Jersey: Apple Academic Press, 2018.- 370 p. 8. Кадим, И.Т. Лабораторный анализ качества пищевых продуктов [Текст]: лабораторное руководство / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015.- 96 с. 9. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов [Текст] / З.П. Матюхина.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2013.- 334с.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	SSOOT 4339 Сүт және сүт өнімдері өндірісінің технологиясы TMDP 4339 Technology of milk and dairy products
Пәннің ПОҚ	Қозықан С., Жамурова В.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам химиясы
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттерді сүт өнімдер өндірісінде өндірілетін өнімдердің жіктелуі, ассортименттері, оларды өндірудің технологиялық үрдістері, операциялардың орындалу тәртібі, технологиялық ерекшеліктерін теориялық және тәжірибелік тұрғыдан үйрету.
Пән мазмұны	Пәнді оқу сүт кәсіпорнында қабылдау мен өндеудің нақты

	өндірістік жағдайлары жағдайында әртүрлі қуатты кәсіпорындарда сүт және сүт өнімдерін өңдеу технологиясы саласындағы өндірістік қызметке қажетті сүт өндірісінің теориялық негіздері туралы терең білімді қалыптастырады.
Пәннің күзиреттілігі	<p align="center">Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - жоғары сапалы сүт және сүт өнімдерін өндіруге арналған негізгі және қосымша шикізаттарды санитарлық-гигиеналық жағдайға сай қабылдау; әр түрлі мал сүттерінің алғашқы қасиеттерін сақтай отырып, сүт өнімдердің түр-түрін өндірудің технологиясын; сүтті технологиялық өңдеу көрсеткіштерінің өнім сапасына әсерін біледі; - сүт өнімдерінің жіктелуі және ассортименті; тәжірибе жүзінде әртүрлі сүт өнімдерді өндірудің технологиялық үрдістерін және операциялардың орындалу тәртібін түсінеді; - жоғары сапалы сүт өнімдердің жаңа түрлерін өндірудің технологиялық ерекшеліктерін; әр түрлі сүт өнімдерін өндірудің рецептурасын қолдана алады; - арнайы және периодты әдебиетті пайдалануды; сүт және сүт өнімдерін өндіру үшін қабылданған сүттің сапа көрсеткіштері; сүт және сүт өнімдердің әр түрін өндірудің технологиясын меңгеруге күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нурсейтова, З.Т. Сүт консервілерінің технологиясы пәнінен зертханалық жұмыстарды орындауға арналған [Мәтін]: әдістемелік нұсқаулар / З.Т. Нурсейтова, К.А. Уразбаева, А.К. Джанмулдаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 85 б. 2. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 3. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Текст]: учеб. пособие / С.А. Бредихин.- СПб.: Лань, 2015.- 416 с. 4. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с 5. Диханбаева, Ф.Т. Сүт қышқылды өнімдер технологиясы [Текст]: оқу құралы / Ф.Т. Диханбаева.- Алматы: Эверо, 2014.- 164 б. 6. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014.- 410 с. 7. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с. <p>Қосымша:</p>

	<p>1. Барақбаев, Б. Сүт және сүт тағамдары [Мәтін]: оқу құралы / Б. Барақбаев.- Алматы: Эверо, 2017.- 188 б.</p> <p>2. Технология цельномолочных и пробиотических продуктов [Текст]: учеб. пособие / С.Г.Канарейкина, М.Б.Ребезов, Л.А.Ибатуллина, А.Н.Нургазезова.- Алматы: ССК, 2019.- 128 с.</p> <p>1. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ЕВООТ 4340 Ет және балық өнімдері өндірісінің технологиясы TMFP 4340 Technology of meat and fish products
Пәннің ПОҚ	Каимбаева Л.А.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 3 Тағам химиясы
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	Пәнді оқыту мақсаты студент ет және балық өнімдерінің, ет және балық кәсіпорындарында өңдеу туралы білуі тиіс
Пән мазмұны	Ет және балық өнімдерінің технологиясы саласында қажетті білім мен дағдыларды қалыптастырады; технологиялық циклдің негізгі кезеңдерінің және технологиялық принциптердің мазмұны, Тамақ өнімдерін дайындау процесінде негізгі тағамдық заттардың өзгеруі, дайын өнімнің сапасын қалыптастыратын процестер, олардың өнімнің құрылымына, тағамдық құндылығына әсері, шикізаттың сапасын анықтау, шикізаттың түрін, кондициясын анықтау дағдыларын игеру, өзара алмастырушылықты және маусымдылықты ескере отырып, технологиялық карталарды жасау.
Пәннің құзреттілігі	<p>Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - жалпы технологиялық процестер, ет және балық өнімдерінің жекелеген түрлері және өңдеу және сақтау кезіндегі құрамы мен қасиеттерінің өзгеруін біледі; - ет және балық өнімдерінің тағамдық құндылығын анықтау, ет пен ет өнімдерінің (ылғал, май, күл, ақуыз) Жалпы химиялық құрамын анықтау) түсінеді; - нарықтық экономика шарттарына сәйкес өнім өндіру мен тұтынуды дамытудың негізгі бағыттары б өнім сапасын бағалауын қолдана алады; - ет және балық өнімдерінің технологиясы саласында және шикізат ресурстарын тиімді пайдалануды, өнім шығару мен сапасын арттыруды қамтамасыз ететін қолданыстағы технологияларды жетілдіру және жаңа технологиялық процестерді әзірлеу мәселелерін шешу кезінде оларды практикада белсенді қолдануға дайындауда құзретті.
Қорытынды бақылау	Емтихан

нысаны	
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <p>1.Әсенова, Б.Қ. Ет және ет өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Б.Қ. Әсенова, С.Қ. Қасымов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: ССК, 2019.- 192 б.</p> <p>2.Рязанова, О.А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла качество и безопасность [Текст]: учебник / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М.Позняковского.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2016.- 572 с.</p> <p>3. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өндіру технологиясы [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2014.- 223 б.</p> <p>Қосымша:</p> <p>1.Скляров, Г.А. Рыбоводство [Текст] / Г.А. Скляров.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2016.- 345с.</p> <p>2.Баубеков, С.Д. Рыбоводство [Текст]: учебник / С.Д. Баубеков, К.Ж. Сейтбаев.- Алматы: Эверо, 2014.- 348 с.</p>

Пәннің коды мен атауы	НРКМКОZh 4341 Нан пісіру, кондитерлік және макарон өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау DEBCPI 4341 Designing enterprises of the bakery, confectionery and pasta industry
Пәннің ПОҚ	Оспанов А.А, Исмагуллаев С.Л.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Инженерлік және компьютерлік графика
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқу мақсаты	Студенттерге өнеркәсіптік кәсіпорындардың құрылымын, оларды арнайы жобалау мекемелерінде сондай-ақ оқу барысындағы жобалау реттілігі туралы білім беру.
Пән мазмұны	"Наубайхана, кондитерлік және макарон кәсіпорындарын жобалау" пәнін зерделеудің мақсаты кәсіптік құзыреттіліктерді дамыту болып табылады, оған сәйкес білім алушы наубайхана, кондитерлік және макарон кәсіпорындарын жобалау үшін нормативтік-техникалық және жобалық құжаттаманы әзірлеуге, өндірістің тиімділігін бағалауға және жаңа өндірістер салудың, қайта құру мен жаңғыртудың техникалық-экономикалық негіздемесін жүргізуге мүмкіндік беретін білім жиынтығына ие болуы тиіс технологиялық желілер мен учаскелер, азық-түлік өндірістерін, технологиялық желілерді, цехтар мен кәсіпорындардың жекелеген учаскелерін жобалау үшін есептеулерді еркін меңгеру, жаңадан салынып жатқан және жұмыс істеп тұрған кәсіпорындарды қайта құру жобаларын жасау кезінде автоматтандырылған жобалау және бағдарламалық қамтамасыз ету, ақпараттық технологиялар

	жүйелерін пайдалану.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <p>біледі: шикізатты таңдау әдістері, ассортиментті таңдау, өндірістің технологиялық схемаларын таңдау; шикізатты есептеу, жабдықты есептеу, аудандарды есептеу, жұмысшылар санын есептеу; өндірістің рентабельділігі мен өзін-өзі ақтауын анықтау үшін экономикалық есептеуді;</p> <p>түсінеді: нан пісіру, кондитерлік және макарон өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалауға қажетті барлық есептеулер; капиталды шығындар мен өндірістің рентабельділігін анықтауға арналған экономикалық есептеулерді; шикізат пен жартылай фабрикаттардың цех ішілік қозғалыс жолын анықтауға арналған өндірістің технологиялық сызбасын; өндірістік үй-жайлардың сызбалары және жабдықтың орналасуы, сондай-ақ бас жоспары бар сызбаларды;</p> <p>қолдана алады: технологтың күнделікті қызметінде шикізат пен шығындалатын материалдардың қажетті мөлшерін анықтау үшін жобалық ойлауды, сондай-ақ өнімнің бағасын анықтау үшін экономикалық ойлауды;</p> <p>құзыретті: нан пісіру, кондитерлік және макарон өнеркәсібі кәсіпорындарын таңдау, есептеу, жоспарлау және жобалау мәселелерінде.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі әдебиет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий [Текст]: учеб. пособие / Ю.А.Калошин, М.Е.Чернов, В.М.Хромеевков [и др.]; под общ. ред. Ю.А.Калошина.- М.: ДеЛи принт, 2012.- 192 с. 2. Жүнісбаев, Б.Ж. Технологиялық машиналарды монтаждау және пайдалану [Мәтін]: оқулық / Б.Ж. Жүнісбаев, Б.Е. Қашаған, М.С. Тойлыбаев.- Алматы: Нур-Принт, 2016.- 201 б. 3. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст]: учеб. / Т.Б. Цыганова.- 7-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2014.- 448 с. 4. Мамаева, Л.А. Макарон және кондитер өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқулық / Л.А. Мамаева, Д.Нұрдан, Қ.М.Муратбекова.- Алматы: Yasmina Print, 2018.- 281 б. 5. Тамақ өндірісінің машиналары мен аппараттары [Мәтін]: 1-том. Механикалық және гидромеханикалық жабдықтар: оқулық / Қ.Күзембаев, Е.Медведков, Т.Құлажанов, Г.Күзембаева.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 302 б. <p>Қосымша әдебиет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: В 2-х ч. Ч. 1: рабочая тетрадь: учеб. пособие / Н.И. Дубровская.- М.: Академия, 2010.- 112 с. 7. Байысбаева, М.П. Нан өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқулық / М.П. Байысбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Дәуір, 2011.- 448 б. 8. Асамбаев, А.Ж. Автоматизация технологических процессов для хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства [Текст]: учеб. пособие / А.Ж. Асамбаев.-

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	SEOKZh 4342 Сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау DDMIE 4342 Design of dairy and meat industry enterprises
Пәннің ПОҚ	Тәжен К.П., Исмагуллаев С.Л.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 5 Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу негіздері
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	Пән жалпы инженерлік-технологиялық Циклға жатады және тіршілік қауіпсіздігі, өндіріс құрылысының негіздері және санитарлы техникасы пәндеріне сүйенеді. Пәннің негізгі мақсаты студенттерге сүт өндіру кәсіпорындарын жобалауды және экономикалық тиімділігін анықтауды үйрету. Бұл пән сүт өнімдерін өңдеу өнеркәсібіндегі сүт өнімдерінің технологиясын, үрдістерін толық және дұрыс қолдану мүмкіндіктерін оқып-үйренуге негіз болады және азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясына қосымша пән болып табылады.
Пән мазмұны	Сүт және ет өндірістерінің жаңа кәсіпорындарын жобалау, тиісті кәсіпорындарды техникалық қайта жарақтандыру және реконструкциялау, технологиялық жабдықтардың жаңа аспаптарын және олардың конструкторлық шешімдерін жасау үшін техникалық шарттарды әзірлеу, сүт және Ет өнеркәсібі кәсіпорындарында болып жатқан стандарттардың талаптарына жауап беретін жоғары сапалы бәсекеге қабілетті өнім шығаруды қамтамасыз ету үшін білім береді.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәнді меңгеру нәтижесінде студент: <ul style="list-style-type: none"> - технологиялық жабдықтың мақсаты мен қолданылу саласы, құрылғысы және жұмыс істеу принципін; - жабдықта болатын технологиялық процестер теориясының элементтерін; - жабдық жұмысының негізгі есептік параметрлері және оларды анықтауды; - сүт кәсіпорындарын жарақтандырудың жаңа заманауи жабдықтары мен перспективаларын. - Қазақстан Республикасының сүт өнімдерінің өндірісін жобалау үрдістерін олардың технологиясын ассортименттерін, сапа көрсеткіштерін және анықтау әдістерін, сүт өнімдер өндірісінің структурасын біледі; - сүт өнімдерін өндіру жөніндегі технологиялық желілердің жұмысын; - технологиялық жабдықтың жұмыс істеу принциптерін; - сүт өндірісіндегі жабдықты орнату және орналастыруды түсінеді; - жабдық жұмысының технологиялық тиімділігін есептеу схемаларын және олардың оңтайлы мәндеріне

	<p>қол жеткізуді;</p> <p>- өнімді өндіру міндеттерін оңтайлы орындауды қамтамасыз ететін құрылымдық схемаларды;</p> <p>-қолданыстағы (жаңа) машиналар мен аппараттардың функционалдық-конструктивтік шешімдерін, қоршаған ортаны қорғау талаптарын қоса алғанда, олардың техникалық-экономикалық сипаттамаларын- қолдана алады;</p> <p>- сүт зауыттары үшін технологиялық жабдықтармен шикізаттарды таңдау, есептеу, жоспарлау және жобалау мәселелерінде құзыретті.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <p>1. Алимарданова, М.К. Проектирование предприятий молочной промышленности [Текст]: учеб. пособие / М.К. Алимарданова; МОН РК.- Алматы: Альманах, 2018.- 315 с.</p> <p>2. Земсков, В.И. Проектирование ресурсосберегающих технологий и технологических систем в животноводстве [Текст]: учеб. пособие / В.И. Земсков.- СПб.: Лань, 2016.- 384 с.</p> <p>3. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Текст]: учеб. пособие / С.А. Бредихин.- СПб.: Лань, 2015.- 416 с.</p> <p>Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с.</p> <p>4.Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014.- 410 с.</p> <p>Қосымша:</p> <p>1. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с.</p> <p>2. Карпеня, М.М. Технология производства молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие для вузов / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.- Мн.: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014.- 410 с.</p>

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	КТОТ 4334 Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиясы TRCP 4334 Technology of public catering products
Пәннің ПОҚ	Муратбекова Қ.М
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр/триместр	7

Пәннің пререквизиттері	Тағам өндірісінің жалпы технологиясы
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс
Пәнді оқыту мақсаты	Курстың мақсаты студентердің алған білімдерімен қоса оларды қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы негізгі үрдістермен және сонымен қатар әр түрлі тағамдардың, тіс басарлардың, сусындардың технологияларымен және өндірістік-техникалық шығармашылыққа дайындау болып табылады.
Пән мазмұны	Пәнді оқытудың мақсаты-қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында технологиялық процестерді ұйымдастырудың ғылыми негіздері туралы жүйелі білім, Дағдылар мен дағдылар кешенін игеру; шикізатты ұтымды пайдалану және өнімнің жоғары сапасын, оның тұтынушылардың өмірі мен денсаулығы үшін қауіпсіздігін қамтамасыз ету туралы заманауи идеялар тұрғысынан технологиялық процестерді жүзеге асыру.
Пәннің күзiреттiлiгi	<p align="center">Пәнді оқығаннан кейін студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы; Қоғамдық тамақтану өнімдерінің жіктелімі, ассортименттері сапасына қойылатын талаптарын біледі; - сала және шағын өндіріс ұйымының құрылымдық бөлімшесінің жұмысын жоспарлау; қабылданған әдістеме бойынша негізгі өндірістік көрсеткіштерді есептеуін түсінеді; - тез мұздатылған өнімнің сапасына әсер ететін факторлар мен өндіріске қойылатын санитариялық талаптарды қолдана алады; - сақтау шарттары мен мерзімдері; орындалатын жұмыстардың сапасын бағалау; өндірістік, нормативтік-технологиялық және есептік құжаттаманы ресімдеуге күзiреттi.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Основы лечебно-профилактического питания [Текст]: учеб. пособие / И.В.Миронова, З.А.Галиева, М.Б.Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с. 2. Исабаева, Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы [Мәтін]: оқулық / Г.М. Исабаева.- Алматы: ССК, 2018.- 412 б. 3. Сарлыбаева, Л.М. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын жобалау [Мәтін]: оқу құралы / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 272 б. 4. Балалар тамақтану өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқулық / М.К.Алимарданова, Н.Е.Зарицкая, Г.К.Кузембаева, Б.Ш.Джетписбаева; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2017.- 276 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Кузембаев Қ. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиялары: оқулық / Қ. Кузембаев, Г. Кузембаева.- Алматы: ССК, 2018.- 352 б. 6. Сарлыбаева Л.М. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын жобалау: оқу құралы / Л.М. Сарлыбаева.- Алматы:

	<p>TechSmith, 2018.- 272 б.</p> <p>7. Исабаева Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы: оқулық / Г.М. Исабаева.- Алматы: ССК, 2018.- 412 б.</p> <p>8. Основы лечебно-профилактического питания: учеб. пособие / И.В. Миронова, З.А. Галиева, М.Б. Ребезов [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 112 с.</p> <p>9. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая; под ред. А.Т. Васюковой.- М.: Дашков и К*, 2014.- 415 с.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (Қазақша, ағылшынша)	ShKVS BK 4338 Шекарадағы және көліктегі ветеринариялық-санитариялық бақылау және қадағалау VSCSBT 4338 Veterinary and sanitary control and supervision at the border and transport
Пәннің ПОҚ	Исматуллаев С., Жалелов Д
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	5
Оқу формасы	Күндізгі
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Тағам өндірісінің жалпы технологиясы
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқу мақсаты	Студенттерді адамдардың денсаулығын сақтауды, жануарлардың саулығын және қоршаған ортаны қорғауды қамтамасыз ететін, ветеринариялық бақылауға және қадағалауға жататын ветеринариялық объектілердің инспекциясын білікті жүргізуге үйрету
Пән мазмұны	Тәртіп адамдардың денсаулығын, жануарлардың әлауқатын және қоршаған ортаны қорғауды қамтамасыз ететін ветеринариялық бақылауға және қадағалауға жататын ветеринариялық объектілерге білікті инспекциялар жүргізуге, алған теориялық білімдері мен дағдыларын ҚР кеден ісінің кәсіби қызметінде қолдануға үйретеді.
Пәннің күзіреттілігі	<p>Пәнді игергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> -кедендік шекарадағы ветеринариялық-санитариялық қызметтің құрылымын, функцияларын, құқықтары мен міндеттерін білу; -көлік құралдарының кез келген түріндегі ветеринариялық-санитариялық қызметтің құрылымын, функцияларын, құқықтары мен міндеттерін білу; -тасымалданатын объектілердің барлық түрлерін, олардың ерекшеліктері мен өндіру, қайта өңдеу, дайындау, тасымалдау, сақтау және өткізу технологиясын түсіну; -тасымалданатын объектілердің, сондай-ақ жүктердің кез келген түріне импорт, экспорт және транзит кезінде де, сондай-ақ ішкі тасымалдау кезінде де қойылатын ветеринариялық-санитариялық талаптарды қолдану; -жануарлардың саулығы үшін инфекциялық, инвазиялық және жұқпалы емес және басқа да аурулардың алдын алу

	және оларға қарсы күрес жөніндегі шаралар кешенін ұйымдастыру және жүргізу; -алған теориялық білімдері мен біліктерін ҚР кеден ісінің кәсіби қызметінде қолдану.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Оқу кезеңі	1академиялықкезең (15апта)
Әдебиеттер тізімі	<p style="text-align: center;">Негізгі әдебиеттердің тізімі</p> <p>1.Всемирная организация здоровья животных. Защитим животных, защитим наше будущее«Кодекс здоровья наземных животных» Двадцать пятое издание - 2016 г.</p> <p>2.Бегенова А.Б., Жұмакаева А.Н., Майқанов Б.С. «Шекара және көліктердегі ветеринариялық-санитариялық бақылау». Оқулық. -Алматы, 2014. - 408 б.</p> <p>3.Алимов А.А. «Ветеринарно-санитарный контроль на границе и транспорте». Учебное пособие: Алматы, 2021.- 115с</p> <p>4.Айжамбаева, С.Ж. «Автокөлікпен жүктерді тасымалдау». Оқу құралы. –Алматы: ССК, 2018. -104 б</p> <p>5.Бекжанова, С.Е. «Жүк тасымалдау мен коммерциялық жұмыстардың негіздері» Оқу құралы. –Алматы: Эверо, 2017. -104 б</p>

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТОКТВ 4331 Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарындағы технохимиялық бақылау ТСФИЕ 4331 Technochemical control at food industry enterprises
Пәннің ПОҚ	Исматуллаев С., Жалелов Д.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6В07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 5 Тамақ өндірісі технологиясының негіздері
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	«Тағам өнеркәсібі кәсіпорындарындағы технохимиялық бақылау» пәні сапа мәселелерін зерттейді. Барлық тағам өнімдері (сүт және ет өнімі және оларды қайта өңдеу өнімдері) бастапқы биоматериалдардан тұрады, олар уақыт өте келе ыдырауы және нашарлауының себебін үйрету
Пән мазмұны	Пән тамақ өнеркәсібі жүйесі кәсіпорындарының технохимиялық бақылауының рөлі мен орнын, тамақ өнеркәсібі саласын дамытудың қазіргі кезеңдеріндегі технохимиялық бақылау мәселелеріндегі ғылыми зерттеулердің негізгі мәселелері мен бағыттарын зерттейді. Сапа менеджменті негіздерімен тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарындағы технохимиялық бақылау.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - сапаны бақылау түрлері, сапаны анықтау терминдері, өндірістегі технологиялық бақылау, ауыл шаруашылығы

	<p>жануарлары мен құстарын қайта өңдеу кезінде алынатын шикізаттың сыныптамасы, сынамаларды іріктеу әдістері, тіндік және химиялық құрамының ерекшеліктері, қасиеттері, тағамдық және өнеркәсіптік құндылығы біледі;</p> <p>- тамақ өнімдерінің технологиясы туралы, биохимиялық, микробиологиялық, технологиялық факторлардың әсерінен шикізат пен өнімдерде болатын негізгі процестер туралы түсінеді;</p> <p>- тамақтану қауіпсіздігі мен гигиенасы саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істеу; (техникалық регламенттермен, Санпиндермен, стандарттармен, сыныптауыштармен, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.); анықтамалық материалдарды пайдалана отырып, тамақ құндылығын анықтау және тамақ өнімдерінің энергетикалық құндылығын есептеуін қолдана алады;</p> <p>- өнімнің сапасын анықтау, пайдалану құндылықтары, яғни пайдасы, пайдалану ыңғайлылығы мен эстетикалық дамуын анықтау. Өнімнің сапасын тексеру және сапаны талдау құнды шешім болып табылады. Осы бағыттардың міндеттілігі туралы шешімдерге барлық ауылшаруашылық салалары, барлық салаларда құзыретті.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Есиркеп, Г. Технохимический контроль молочных продуктов [Текст]: практикум / Г. Есиркеп.- Астана: Фолиант, 2014.- 92с. 2. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей [Текст]: учеб. пособие / О.Б.Рудаков, Н.В.Королькова, К.К.Полянский [и др.]; под ред. О.Б.Рудакова.- СПб.: Лань, 2015.- 576 с. 3. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі технохимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.]- Алматы: ССК, 2019.- 144 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Өндірудің физика-химиялық және биохимиялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова, Л.С.Бакирова.- Алматы: ССК, 2019.- 160 б. 2. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2019.- 56 с.
Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	<p>TOSG 4333 Тағам өнеркәсібіндегі санитария және гигиена</p> <p>SHFI 4333 Sanitation and hygiene in the food industry</p>
Пәннің ПОҚ	Козықан С., Каимбаева Л.
Пән циклі	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 –Тағам қауіпсіздігі»

Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 5 Тамақ өндірісі технологиясының негіздері
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	Пәнді оқытудың мақсаты студенттерді кәсіпорын жағдайында қайталама шикізат ресурстарын, ағындарды қалыптастыру көздерін талдауға үйрету;
Пән мазмұны	Жалпы және өнеркәсіптік санитария, тамақ өндірісінің гигиенасы негіздерін терең зерттеу, микроорганизмдердің рөлі, санитария және гигиена туралы ғылыми дүниетанымды қалыптастыру, Денсаулық сақтау туралы заманауи кешенді ғылым ретінде санитария мен тамақтану гигиенасының тұжырымдамалық негіздерімен танысу, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы білім негізінде гигиеналық дүниетанымды қалыптастыру.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - өнеркәсіптік шығарындылар мен ағындарды қоса алғанда, ет-май, балық және сүт өндірісінде алынатын қайталама және техникалық шикізаттың сапасын біледі; - ресурстардың химиялық құрамының ерекшеліктері, биологиялық, тағамдық, азықтық құндылығы; - қайталама шикізат пен қалдықтардан тамақ, жемшөп және арнайы мақсаттағы өнімдерді өндіру технологиясы; - дәстүрлі емес өндірістерді ұйымдастыру және технологиялық процестерді қайта бағдарлау принциптері. - ауызша хабарламаларды жазу мен айтуды, жеке тұлғаны дамыту әдістерін, интернеттен алынған ақпаратты пайдалану дағдыларын; кәсіби мәселелерді шешу үшін жаратылыстану пәндерінің әдістері мен құралдарын түсінеді; - кәсіпорын жағдайында қайталама шикізат ресурстарын, ағындарды қалыптастыру көздерін талдау; - қайталама шикізат ресурстары мен қалдықтарды жинау, ұтымды пайдалану және қайта өңдеу бойынша ұсынымдар әзірлеу; - қосымша шикізат көздерін тарту негізінде ассортиментті кеңейту перспективаларын бағалауын қолдана алады; - өтпелі кезең және нарықтық экономиканың қалыптасуы, әртүрлі меншік нысанындағы кәсіпорындардың тиімді жұмысын ұйымдастыру жағдайында жас мамандарды терең даярлаудың ажырамас бөлігі болып табылатын қайталама ресурстарды өңдеудің заманауи және дәстүрлі емес тәсілдері мен әдістері. - қайталама шикізатты терең қайта өңдеу саласындағы, сондай-ақ нысаналы ингредиенттерді бөліп шығару мен тазартуды көздейтін қазіргі заманғы техникалық шешімдердің теориялық негіздеріне құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан

Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2019.- 56 с. 2. Алимарданов, М.К. Технология продуктов специального назначения [Текст]: учебник / М.К. Алимарданов.- Алматы: Альманах, 2019.- 216 с. 3. Зинина, О.В. Инновационные технологии переработки сырья животного происхождения [Текст]: учеб. пособие / О.В. Зинина, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 104 с. 4. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 5. Исабаева, Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы [Мәтін]: оқулық / Г.М. Исабаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 412 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Азық - түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / А.Бі. Мәуленов, М.Қ. Қадырбаев; М.Ж.Еркебаев, Қ.С.Құлажанов, Д.С.Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б. 2. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимұльдина.- Алматы: Эверо, 2017.- 216 б. 3. Jaiswal, A.K. Food processing technologies [Текст]: Impact on product attributes / A.K. Jaiswal.- Boca Raton; London; New York: Taylor & Francis Group, 2017.- 745 p. 4. Саржанова, К.Ш. Тағам дайындау технологиясы [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эпиграф, 2015.- 384 б.

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	TOSKBZh 4336 Тағам өнімдерінің сапа мен қауіпсіздігін басқару жүйесі FQSMS 4336 Food quality and safety management system
Пәннің ПОҚ	Жамурова В.С., Искакова Ж.А.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07210 –Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4. Шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігі
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	Тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттар өндірісінде жаңа прогрессивті технологияларды қолдану, өнімдерді тиімді пайдалану, жаңа технологияларды негіздеу және

	енгізу, дәстүрлі емес шикізаттың ерекшеліктері.
Пән мазмұны	Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйесін құрудың өзектілігі. Сапа менеджменті саласындағы нормативтік база. Тамақ өнеркәсібі үшін сапа менеджментінің сегіз қағидасы. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару саласындағы терминдер мен анықтамалар. 9000 сериялы ИСО халықаралық стандарттарына негізделген сапа менеджменті жүйесі. ХАССП қағидаттарына негізделген сапаны басқару жүйесі. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 сериялары негізінде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесі. ISO халықаралық стандарттарының сапа және қауіпсіздік менеджменті жүйелеріне қойылатын негізгі талаптары. СМЖ әзірлеу және енгізу бағдарламасы. Сапа менеджерінің рөлі. Халықаралық стандарттардың талаптары бойынша менеджмент жүйелерін сертификаттау ерекшеліктері ГОСТ Р ИСО 9000-2008 және ГОСТ Р ИСО 22000-2007.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өнімдерін өндіру технологиясының қазіргі жағдайы, отандық және шетелдік озық жұмыс тәжірибесі, берілген қасиеттері бар сапалы жаңа өнімдер жасау, тамақ өндірісінде заманауи технологияларды қолданудың рөлі мен маңызын біледі; - тамақ өндірісінің ғылыми-техникалық прогресінің қазіргі жетістіктерін талдау және тәжірибеде қолдануын түсінеді; - азық-түлік өнімдерінің ассортиментін құру, кеңейту негіздері және іс жүзінде сапаны бағалаудың прогрессивті әдістерін қолдана алады; - санитарлық-гигиеналық талаптарды ғана емес, сонымен қатар олардың тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін дәстүрлі емес шикізатты пайдалану, тасымалдау, сақтау, өндіру технологиясы, жетілдіру мен дамытудың жаңа бағыттары саласында құзіретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Алимарданов, М.К. Технология продуктов специального назначения [Текст]: учебник / М.К. Алимарданов.- Алматы: Альманах, 2019.- 216 с. 2. Прохасько, Л.С. Современные проблемы науки и техники в пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Л.С. Прохасько, М.Б. Ребезов, Б.К. Асенова.- Алматы: ССК, 2019.- 116 с. 3. Исабаева, Г.М. Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы [Мәтін]: оқулық / Г.М. Исабаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 412 б. 4. Темербаева, М.В. Безопасность пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с. 5. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Текст]: учеб. пособие / С.Т.Антипов,

	<p>А.В.Журавлев, Д.А.Казарцев [и др.]; под ред. В.А.Панфилова.- СПб.: Лань, 2016.- 660 с.</p> <p>Қосымша:</p> <p>1. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимұльдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша,ағылшынша)	ТОАІК 4336 Тағам өнімдеріне арналған ыдыстар мен қораптар PPFP 4336 Packaging and food packaging
Пәннің ПОҚ	Искакова К.М., Каимбаева Л.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07210 – Тағам қауіпсіздігі»
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр/триместр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігі
Пәннің постреквизиттері	Дипломдық жұмыс (жоба)
Пәнді оқыту мақсаты	қаптаманың негізгі функциялары және оларды орау мен қаптамаға қойылатын талаптар жиынтығы туралы ақпаратпен қамтамасыз ету; тиімді технологиялық жүйелерді құру принциптері мен әдістерін, қасиеттері көрсетілген қаптамалық үрдістерді құру қағидаларын, қаптама үрдісінің теориясы негіздерін түсіндіру
Пән мазмұны	Тауар ақпаратының нормативтік құжаттама талаптарына сәйкестігін бағалау қабілетін, буып-түю мен таңбалауға қойылатын талаптардың, тауарларды сақтау, тасымалдау және өткізу қағидалары мен мерзімдерінің, оларды сату орындарында кәсіпорында қабылданған мерчандайзинг стандарттарына сәйкес қою қағидаларының сақталуын бақылауды жүзеге асыру қабілетін қалыптастырады; тауар шығындарының алдын алу және қысқарту жөнінде ұсыныстар әзірлеу.
Пәннің күзіндіреттілігі	<p>Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - негізгі қаптама материалдары, сондай-ақ қаптама мен ыдыстың тағамның қасиеттеріне әсерін біледі; - қаптауда сараптамалық бағалауды жүзеге асырудың әдістері мен тәсілдерін түсінеді; - дайын тағам өнімдерін сақтаудың заманауи әдістері саласында практикалық дағдыларға ие болуды қолдана алады; - азық-түлік өнімдерін қаптауға арналған жаңа технологиялар саласында және оларды іс жүзінде жүзеге асыруға құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <p>1. Aramouni, F. Methods for developing new food products [Текст]: an instructional guide / F. Aramouni, Kathryn M.S.</p>

- Deschenes.- Lancaster: DEStech Publications, 2015.- 378 p.
2. Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева.- СПб.: Лань, 2014.- 384 с.- (Учебники для вузов. Специальная литература).
3. Edible food packaging [Текст]: materials and processing technologies / edited by M.A.P.R.Cerqueira, R.N.C.Pereira, O.L.S.Ramos [and others].- London; New York: CRC Press Taylor & Francis Group, 2016.- 445 p.- (Contemporary Food Engineering Series).
4. Silvestre, C. Ecosustainable polymer nanomaterials for food packaging [Текст]: Innovative solutions, characterization needs, safety and environmental issues / C. Silvestre, S. Cimmino.- Boca Raton; London; New York: Taylor & Francis Group, 2013.- 389 p.
- Қосымша:**
5. Ефремов Н.Ф. Тара и ее производство: Учебное пособие. –М.: МГУП, 2014. – 312с.
6. Ефремов Н.Ф., Чуркин А.В., Лемешко Т.В. Конструирование и Дизайн упаковки: Учебник для вузов. – М.: Из-во МГУП, 2014.