

С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті



ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОҒИ

Дайындық бағыты бойынша білім алушыларға арналған 7М072 Өндірістік және өңдеу салалары
Білім беру бағдарламасының элективті пәндерінің қысқаша сипаттамасы

БББТ	ББ	Оқыту түрі	Пәнің аты	Пәнің коды	Пәнің шығы	Компонент	Кредит саны	Дайындық келесісі	Клафсра	Курс	Академик жасы	Пререквизиттер	Постреквизиттер	Пәнің қысқаша мазмұны	Оқу нәтижесі	Білім пәнінің атауы
M111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	7М07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (магистратура 2 жыл) триместр	Тамак өнімдерінің өндірісінің ғылыми негіздері	NOPR P.5201	БП	Таңдау компоненті	5.0	Магистратура түр бағыттары бойынша (Ғылыми-педагогикалық алық)	Тамак және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	1	1	Қоғамдық тамақтау өнімдерінің технологиясы, Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы, Ет және ет өнімдерінің технологиясы және ет өнімдерінің технологиясы	Азық-түлік өнімдерінің және түрлерінің респонденттері, Ет және сүт азық-түлік өнімдерінің технологиясы мен өнімдерінің заманауи технологиялары, Ет және сүт өнімдерінің өндірісін қамтамасыз ету технологиялары, Магистратураның ғылыми-зерттеу жұмысы, магистратура диссертацияны орындаумен қоса	«Азық-түлік өнімдерінің өндірісінің ғылыми негіздері» курсына зерттеу тақырыбы - тиімді және істеу және малайығы үшін қажетті өнімді және жануарларды алынатын шикізаттан азық-түлік өнімдерінің өндірісін технологиясының теориялық және практикалық негізін, оны өңдеу үшін шикізатты қойылатын талаптарды зерделеу, технологиялық процестерді ұйымдастыру және жүргізу бағыттарын игеру, азық-түлік өндірісіндегі процестер мен кәсіпкерлік проблемаларды шешу.	Ғылым жетістіктері негізінде қайта өңдеу саласы мен тамак өнімдерінің өндірісін үшін инновациялық технологияларды жоспарлау және әзірлеу	Нутрициология
M111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	7М07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (магистратура 2 жыл) триместр	Нутрициология	Nut 5201	БП	Таңдау компоненті	5.0	Магистратура түр бағыттары бойынша (Ғылыми-педагогикалық алық)	Тамак және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	1	1	Қоғамдық тамақтау өнімдерінің технологиясы, Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы және ет өнімдерінің технологиясы	Азық-түлік өнімдерінің және түрлерінің респонденттері, Ет және сүт азық-түлік өнімдерінің технологиясы мен өнімдерінің заманауи технологиялары, Ет және сүт өнімдерінің өндірісін қамтамасыз ету технологиялары, Магистратураның ғылыми-зерттеу жұмысы, магистратура диссертацияны орындаумен қоса	ҚР халқының салудың тамақтауға салымындағы мемлекеттік саясат. Дәлелді тамақтау және азық-түлік өнімдерінің өндірісін, профилектикалық және емдік тамақтау принциптері, Диетаның салық және салық талдау, энергия мен қорытқы заттардың физиологиялық қажеттіліктері, диетаның тамақтау режимі туралы Әлеуметтік сәуалыма. Диетаның тамақтау режимін түзету, жоспарлау, түзету, жоспарлау және әзірлеу. Азық-түлік өнімдерінің өндірісін қамтамасыз ету технологиясы мен өнімдерінің заманауи технологиялары, Магистратураның ғылыми-зерттеу жұмысы, магистратура диссертацияны орындаумен қоса	Тамак жетістіктері негізінде қайта өңдеу саласы мен тамак өнімдерінің өндірісін үшін инновациялық технологияларды жоспарлау және әзірлеу	Тамак
M111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	7М07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (магистратура 2 жыл) триместр	Тамак өнімдерінің өндірісінің биотехнологиялық негіздері	ВОРР 5205	БП	Таңдау компоненті	5.0	Магистратура түр бағыттары бойынша (Ғылыми-педагогикалық алық)	Тамак және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	1	1	Химия, Микробиология, Тамак өнімдерінің химиясы және биохимиясы	Ет және сүт өнімдерінің өндірісінің заманауи технологиялары, Тамак өнімдерінің химиясы және биохимиясы. Магистратураның ғылыми-зерттеу жұмысы, магистратура диссертацияны орындаумен қоса. Өсімдік шикізаттарының терең өңделуі және биотын өндірісін перспективті технологиялары	Микробиотикалық өндірісін өндіруде жалпы биотехнологиялық сипаттама. Ферменттік препараттарды алу және оларды тамак өндірісінде қолдану. Органикалық қышқылдар, спирттерді, тұздылар, амин қышқылдарын, витаминдерді алу мен астық шикізатты терең өңдеу. Мал шаруашылығы өнімдерін терең өңдеу. Сүт қышқылды бактерияларды ірмешік, ашыған сүт өнімдерін алуға, консервациялауға қолдану. Ет және балық өнімдерін терең өңдеу. Микробиотикалық протейн	Азық-түлік өндірісін сапалы бақылаудың биотехнологиялық негіздері	Азық-түлік өндірісін сапалы бақылаудың биотехнологиялық негіздері
M111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	7М07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (магистратура 2 жыл) триместр	Азық-түлік өндірісін бақылаудың микробиологиялық негіздері	ММК ҚРР 5205	БП	Таңдау компоненті	5.0	Магистратура түр бағыттары бойынша (Ғылыми-педагогикалық алық)	Тамак және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	1	1	Химия, Микробиология, Тамак өнімдерінің химиясы және биохимиясы	Магистратураның ғылыми-зерттеу жұмысы, магистратура диссертацияны орындаумен қоса. Тамак өнімдерінің сапалы бақылау әдістері. Шикізатты терең өңдеу және биотын өнімдерін талдау әдістері, Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеудің инновациялық технологиялары	Ғылым жетістіктері негізінде қайта өңдеу саласы мен тамак өнімдерінің өндірісін үшін инновациялық технологияларды жоспарлау және әзірлеу	Тамак өндірісін бақылаудың биотехнологиялық негіздері	

M111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	7М07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндiлi (магистратура 2 жыл) триместр	Тамак өнімдерi күнiсiздiгi, инспекция, санитария және НАССР нормалары	ВРРН N 5206	БП	Тақдау компонентi	5.0	Магистр тур бағыттары бойынша (Ғылыми-педогогикалық аялық)	1	1	Микробиология, Тамак өнімдерiн жинау және биохимия, Сүт және ет өнімдерiн технологиялық бақылау, сапасын бағалау және күнiсiздiгi	Магистраттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса, Тамак өнімдерінің сапасын бағалау әдістері, Шикiлтiнi терен өңдеу және биохимия өнімдерін талдау әдістері	«Азық-түлік өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы лекция және семинарлар, «Азық-түлік өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар, «Азық-түлік өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар, «Азық-түлік өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар	Тәжірибелiк жетiлеудiң айналымы мен әдiстерiн өндiрiсi және ғылыми қызметке қолдану	Азық-түлік өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	
M111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	7М07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндiлi (магистратура 2 жыл) триместр	Азық-түлік өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	КВРР N 5206	БП	Тақдау компонентi	5.0	Магистр тур бағыттары бойынша (Ғылыми-педогогикалық аялық)	1	1	Микробиология, Тамак өнімдерiн жинау және биохимия, Сүт және ет өнімдерiн технологиялық бақылау, сапасын бағалау және күнiсiздiгi	Магистраттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса, Тамак өнімдерінің сапасын бағалау әдістері, Шикiлтiнi терен өңдеу және биохимия өнімдерін талдау әдістері	«Азық-түлік өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы лекция және семинарлар, «Азық-түлік өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар, «Азық-түлік өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар, «Азық-түлік өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар	Тәжірибелiк жетiлеудiң айналымы мен әдiстерiн өндiрiсi және ғылыми қызметке қолдану	Азық-түлік өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	
M111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	7М07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндiлi (магистратура 2 жыл) триместр	Ет және сүт өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	СТРМ NР 6303	КП	Тақдау компонентi	5.0	Магистр тур бағыттары бойынша (Ғылыми-педогогикалық аялық)	2	1	Ауыл шаруашылық өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	Ет және сүт өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары тақырыбындағы лекция және семинарлар, «Ет және сүт өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар, «Ет және сүт өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар	Компьютерлік құралдарды пайдалана отырып ет, сүт және балық өнімдерін өңдеу, сақтау және әкiлету технологиясының мәселелерін бойынша оқыту және практикалық жұмыс.	Заманауи технологиялар негiнде азық-түлік өнімдерiн өндiрiсi және ғылыми қызметке қолдану	Өсiмдiк шаруашылық өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	
M111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	7М07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндiлi (магистратура 2 жыл) триместр	Өсiмдiк шаруашылық өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	ПНРР R 6303	КП	Тақдау компонентi	5.0	Магистр тур бағыттары бойынша (Ғылыми-педогогикалық аялық)	2	1	Кайта өңдеу өндiрiсiнiң теориялық негiздерi және азық-түлік өнімдерiн өндiрiсiнiң технологиясы	Магистраттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса, Өсiмдiк шикiлтiнiң терен өңдеу және биохимия өнімдерінің перспективті технологиялары	Дәндi, дәндi-бұршақты және майлы дәндiлердi өндiру, сақтау және қайта өндiру технологиясының мәселелерін бойынша оқыту және практикалық жұмыс.	Ғылым жетiстерi негiнде кайта өндiру саласы мен тамак өнімдерiн өндiру үшiн инновациялық технологияларды жасау және әкiлету	Ет және сүт өнімдерiн өндiрiсi және ғылыми қызметке қолдану	Ет және сүт өнімдерiн өндiрiсi және ғылыми қызметке қолдану
M111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	7М07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндiлi (магистратура 2 жыл) триместр	Азық-түлік өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	РРН VPP 6306	КП	Тақдау компонентi	7.0	Магистр тур бағыттары бойынша (Ғылыми-педогогикалық аялық)	2	1	Тамак өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	Ет және сүт өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары тақырыбындағы лекция және семинарлар, «Ет және сүт өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар, «Ет және сүт өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар	Бұл тiстiлiктiң тамактан теориясының негiзгi принциптерiн қолдана отырып, сапалық және сандық көрсiткiштердiң белгiлi бiр жиынтығын бiр күрделi көп компоненттi өндiрiсiнiң құрамына жасау мүмкiншiлiгiн анықтау және бақылау. Қайта өндiру технологиясының мәселелерін бойынша оқыту және практикалық жұмыс.	Заманауи технологиялар негiнде азық-түлік өнімдерiн өндiрiсi және ғылыми қызметке қолдану	Шикiлтiнiң терен өңдеу өнімдерiн өндiрiсi және ғылыми қызметке қолдану	
M111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	7М07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндiлi (магистратура 2 жыл) триместр	Шикiлтiнiң терен өңдеу өнімдерiн өндiрiсi және биохимия өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	TSPPR GPRS B 6306	КП	Тақдау компонентi	7.0	Магистр тур бағыттары бойынша (Ғылыми-педогогикалық аялық)	2	1	Кайта өңдеу өндiрiсiнiң үдерiстерi мен аппараттары Шикiлтiнi терен өңдеу мен биохимия өнімдерiн өндiрiсiне арылған құрал жабдықтау	Магистраттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен қоса, Өсiмдiк шикiлтiнiң терен өңдеу және биохимия өнімдерінің перспективті технологиялары	Биохимия өнімдерiнiң шикiлтiнi терен өңдеу және олардың сапасын бақылау және олардың сапа нормалары тақырыбындағы лекция және семинарлар, «Биохимия өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар, «Биохимия өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар	Азық-түлік өнімдерiн өндiрiсi және биохимия өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	Азық-түлік өнімдерiн өндiрiсi және биохимия өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	
M111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндiрiсi»	7М07201 - «Тамак өнімдерінің технологиясы»	Күндiлi (магистратура 2 жыл) триместр	Тамак өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	МОКР P 6308	КП	Тақдау компонентi	5.0	Магистр тур бағыттары бойынша (Ғылыми-педогогикалық аялық)	2	1	Тамак өнімдерiн күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары	Ет және сүт өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары тақырыбындағы лекция және семинарлар, «Ет және сүт өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар, «Ет және сүт өнімдерінің күнiсiздiгiн бақылау және олардың сапа нормалары» тақырыбындағы семинарлар	Шикiлтiнi терен өңдеу өнімдерiн өндiрiсi және ғылыми қызметке қолдану	Шикiлтiнiң терен өңдеу өнімдерiн өндiрiсi және ғылыми қызметке қолдану	Шикiлтiнiң терен өңдеу өнімдерiн өндiрiсi және ғылыми қызметке қолдану	

М111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	7M07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (магистратура 2 жыл) триместр	Шикізатты терең өңдеу және биосотын өнімдерін талдау әдістері	МАРР РР5В 6308	КП	Таңдау компоненті	5,0	Магистратура бағыттары бойынша (Ғылыми-педагогикалық)	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	2	1	Хими, Физика, Өсімдік өнімдерінің технологиялық бағылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі	Ет және сүт өнімдерін өңдеудің қалдығы технологияларын, Магистраттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен терең өңдеуді және биосотын өндірістің перспективті технологиялары	Ет және сүт өнімдерін өңдеудің қалдығы технологияларын, Магистраттың ғылыми-зерттеу жұмысы, магистрлік диссертацияны орындаумен терең өңдеуді және биосотын өндірістің перспективті технологиялары	Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалаудың теориялық сұрақтары. Терминдер мен анықтамалар. Зерттеушілік бағылау ұйымдастыру. Өнімдердегі қосылыстардың жіктелуі, Шикізат пен дайын өнімнің қасиеттерін зерттеу әдістерін жіктеуі. Сынақтардың талдау және бағылаудың жаңа принциптері. Өнімнің сапасын бағалаудың органикалық әдістері. Рационалдық қасиеттерді зерттеудің аспаптық әдістері. Шикізат пен өнімдердің құрамы мен қасиеттерін зерттеудің физика-химиялық әдістері	Тамақ және қайта өңдеу саласының өндірістік жүйелерінде шикізатты терең өңдеу технологиясы мен қалдықсыз технологиялардың теориялық және практикалық негіздерін меңгеру	Өсімдік шикізаттарын терең өңдеудің қалдығы және биосотын өндірісінің перспективті технологиялары
М111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	7M07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (магистратура 2 жыл) триместр	Ет және сүт өнімдерін өңдеудің қалдығы технологиялары	ВТМР МР 6307	КП	Таңдау компоненті	8,0	Магистратура бағыттары бойынша (Ғылыми-педагогикалық)	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	2	2	Азық-түлік өнімдерінің және тәсілдерін бағалау принциптері. Ет және сүт өнімдері өндірісінің азық-түлік технологиялары. Тамақ өнімдері өндірісінің ғылыми негіздері, биотехнологиялық негіздері, Тамақ өнімдерінің биотехнологиялық негіздері, Тамақ өнімдерінің азық-түлік құрамы жабықтары	Паньш оқу кезінде магистраттар сүт және ет өнімдерінің қайталама ресурстарының сапалы және күшті өнімдерін алуға қайта өңдеулік қалдықсыз және ресурстар үнемдеуінің биотехнологиялық негіздерін зерттеу. Олардың қазіргі кезеңде өндірістерді прогресерін айқындай, жаңа теориялық және практикалық ғылыми шешімдер алу жолдарын ойлап ұйрау.	Тамақ және қайта өңдеу саласының өндірістік жүйелерінде шикізатты терең өңдеу технологиясы мен қалдықсыз технологиялардың теориялық және практикалық негіздерін меңгеру	Өсімдік шикізаттарын терең өңдеудің қалдығы және биосотын өндірісінің перспективті технологиялары		
М111 - «Азық-түлік өнімдерінің өндірісі»	7M07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»	Күндізгі (магистратура 2 жыл) триместр	Өсімдік шикізаттарын терең өңдеудің қалдығы және биосотын өндірісінің перспективті технологиялары	РТРР Р5РВ 6307	КП	Таңдау компоненті	8,0	Магистратура бағыттары бойынша (Ғылыми-педагогикалық)	Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы	2	2	Азық-түлік өнімдерінің және тәсілдерін бағалау принциптері. Ет және сүт өнімдері өндірісінің азық-түлік технологиялары. Тамақ өнімдері өндірісінің ғылыми негіздері, биотехнологиялық негіздері, Тамақ өнімдерінің биотехнологиялық негіздері, Тамақ өнімдерінің азық-түлік құрамы жабықтары	Шикізаттың негізгі топтары. Өсімдіктерді терең өңдеу және биосотын өндірісі үшін қосалым ресурстар. Өндірістік қалдықтарды энергияны пайдалану. Суық және газ тарады биосотын өндірісі. Метан және сүтті ашыту. Биогаз-метан және био-сүтті өндіру технологиясы. Биотанол және биодизель өндірісінің технологиясы. Биотехнологиялық қалдықтардың технологиялық схемалары	Тамақ және қайта өңдеу саласының өндірістік жүйелерінде шикізатты терең өңдеу технологиясы мен қалдықсыз технологиялардың теориялық және практикалық негіздерін меңгеру	Өсімдік шикізаттарын терең өңдеудің қалдығы және биосотын өндірісінің перспективті технологиялары		

Элективті пәндер каталогы Техникалық факультетінің кеңесінде № 10(Е), 29.06.2022 ж. хаттамасымен бекітілген

"Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы" кафедрасының меңгерушісі _____ М.М. Какимов