Пәггің сипаттамасы

ТОО FHBN 2211 «Азық түлік тағам өнімдерін өндірудегі физико- химиялық және биохимиялық неіздері »

1 семестр 2018 год

1. Пән «Азық түлік тағам өнімдерін өндірудегі физико- химиялық және биохимиялық неіздері »– осы пәнің барысында азық түлік тағам өнімдерін өндірудегі физико химиялық және биохимиялық неіздері бойынша мәселелер қарастырылады. 2)
2. **Кредит саны мен оқу мерзімі** Барлығы – 4 кредит

Аудитория сабақтар саны – 60 сағат (Дәрістер - 15 сағат; Практикалық /семинар сабақтары – 30 сағат, зертханалық – 15 сағат)

Аудиториядан тыс: СӨЖ – 120 сағат, оның ішінде СМӨЖ – 30 сағат

3) **Пәннің мақсаты** – Азық түлік тағам өнімдерін өндірудегі физико химиялық және биохимиялық неіздері бойынша өнеркәсіптік–технологиялық және зерттеу саласында студенттің қажетті білімі болуы тиіс.

4) **Білімге, икемділікке және машықтарға қойылатын талаптар**

Мына пәнді оқу нәтижесінде студент білуі тиіс:

–сүт және сүт өнімдерінің қасиетін,құрамын, биологиялық және тағам құндылығы

–дайындалатын сүтке талаптарды шикізаты ретінде сүт өндірісіне және оны жақсарту;

–әртүрлі сүт өнімдері өндірісінде теориялық және тәжірибелік технологиялық процесттердің мәнін;

–өндірістің принципиалды өзіндік ерекшелігін және өндірілетін өнімнің негізгі ассортиментін;

–сүт өнімдердің жаңа (экологиялық таза, емдік – профилактикалық және т.б.) түрлер технологиясын өңдеу принципін;

– өнімді бақылау әдістерді, технологиялық процесстерді және дайын өнімге, сонымен қатар стандартқа талаптарды;

– технологиялық процесстердің интенсивтілігіне әсер ететін негізгі факторлар, олардың сүт өнімдердің шығымы, өндіріс эффектілігіне әсер етеді;

–сүт өндірісіндегі қалдықсыз өңдеуді ұйымдастыру негізін;

**Істей алуы тиіс:**

–өндірілетін сүт өнімінің ассортиментін негіздей ала білу;

–сүт өндірісінде қалдықсыз өндірісті ұйымдастыра білу;

–сүт өнімдердің өнімділігін арттыруда жұмыстарды жүргізу және олардың сапасын арттыру;

**Қалыптасқан құзыреттер:**

- толық құнды тамақтануда сүт өнімдерінің қамтамасыз етудегі маңызы туралы білім және түсінушілік;

- білім және түсінушілікті белгіленген өндірістік шарттарда қолдану;

- пікірдің құралымы сүт өндірісінде екінші реттік сүт шикізатын өндеу замануи жаңа технологиялық процесстерді және технологияларды пайдалану

- коммуникациялар өнімнің материалдық есептеуде және дайын өнімді есептеуде;

-білім алу дағдылары рационалды технологиялық схемалар және режимдерді өңдеуде сүт өнімдерді арнайы өндірістік шарттармен және тұтынушылар талаптарымен ескерілуде.

5) Мазмұны: **Сабақтар түріне байланысты академиялық сағаттардың үлестіруы**

Сабақ түрі бойынша академиялық сағаттар санының бөлінуі

**Сабақтар түріне байланысты академиялық сағаттардың үлестіруы**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № р/с | Тақырыптардың атауы | Сабақ түрлері бойынша байланыс сағаттарының саны | | | | |
| дәрістер | практикалық (сем) | зертханалық  студиялық  жеке | Бар  лығы | оның  ішінде  СӨЖ |
| **1** | Сүт және етке шикізат ретінде қойылатын талаптар | 1 | 2 | 1 | 30 | 2 |
| **2** | Сүт және сүт өнімдерінің физико - химиялық және биохимиялық неіздері | 5 | 10 | 5 | 30 | 10 |
| **3** | Ет өнімдерінің физико - химиялық және биохимиялық неіздері | 5 | 10 | 5 | 30 | 10 |
| **4** | Балык өнімдерінің физико - химиялық және биохимиялық неіздері | 4 | 8 | 4 | 30 | 8 |
|  | **Барлығы: 180**  **(4 кредит)** | 15 | 30 | 15 | 120 | 30 |

**6) Пререквизиттер:** Осы пәнді меңгеру үшін төмендегі пәндерді меңгеру кезінде алынған білім, икемділік және машықтар қажет: физика, органикалық химия, биохимия, микробиология, тамақ өнімдерінің процесстері мен аппараттары, азық-түлік тағамдарының жалпы технологиясы, азық-түлік тағамдарының тауартануы.

7) Негізгі:

1. Исаева К.С. Азық – түлік өнімдерінің биохимиялық неіздері / К.С. Исаева. – Павлодар. – Кереку. – 2014. -101 б

2 Туганова Б.С. Сүт және сүт өнімдерінің физико - химиялық және биохимиялық неіздері / Б.С. Туганова. – Павлодар. – Кереку. – 2017. -148 б

3 Асенова Б.К., Ет өнімдерін өндірудің физико - химиялық және биохимиялық неіздері / Асенова Б.К., Ребезов М.Б., Амирханов К.Ж., Нургазезова А.Н, Бакирова Л.С. Алматы - 2013. -130 б

8)Қосымша:

1 Оноприйко А.В. Производство молочных продуктов //А.В. Оноприйко, А.Г. Храмцов, В.А. Оноприйко / Март.- 2010.-411с.

2 Шалыгина А. М. Общая технология молока и молочных продуктов //А.М. Шалыгина, Л.В. Калинина.- КолосС.- 2008.-200 с.Координатор : кафедра меңгерушісі Қ.С. Исаева

1. Компьютерді қолдану

11)Зертханалық жұмыстар қарастырылған

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | Сүт және етке шикізат ретінде қойылатын талаптар |
| **2** | Сүт және сүт өнімдерінің физико - химиялық және биохимиялық неіздері |
| **3** | Ет өнімдерінің физико - химиялық және биохимиялық неіздері |
| **4** | Балык өнімдерінің физико - химиялық және биохимиялық неіздері |

Оқытушы : Жагипарова М.Е. Күні: