Пәггің сипаттамасы

BBTKB 4212 «Биологиялық белсенді тағам қоспаларының биотехнологиясы»

1 семестр 2018 год

1) Пән «Биологиялық белсенді тағам қоспаларының биотехнологиясы» – курсын меңгеру кезінде биологиялық белсенді қоспаларды алу технологиясы, ассортименті мен классификация саласында білімдерді алады.

2) **Кредит саны мен оқу мерзімі** Барлығы – *3* кредит

Жалпы аудиторлық сабақ – 45 сағат (дәріс – 15 сағат, тәжірибелік – 30 сағат)

Аудиторлық емес: СӨЖ – 90 сағат, соның ішінде СӨЖМ – 22,5 сағат.

3) **Пәннің мақсаты** – негізгі биологиялық белсенді қоспалар, олардың классификациясы құрамы, тамақтанудағы мен алу технологиясындағы ролі жөнінде қажетті теориялық білім беру.

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

Мына пәнді оқу нәтижесінде студент білуі тиіс:

- биологиялық белсенді қоспалардың әрекет ету функциялары мен механизмдері;

- тамақтану рационына биологиялық белсенді қоспаларды енгізу тәсілдері;

- биологиялық белсенді қоспаларды қазіргі таңдағы құрамы мен құрылысы, басқа тағам шикізаттармен байланыстары, тағам жүйесінде алатын орны жағынан пайдалану тиімділігі;

- профилактикалық және емдік-профилактикалық тамақтануды құрастыру принциптері мен міндеттері;

**Пәнді үйренгеннің нәтижесінде студенттер істеуге тиісті:**

- препараттың жұмыс жазбасын құрастыру;

- өсімдік емдік шикізаттар экстракт дайындау;

- материалдық баланстың теңдігін құруға, препараттың шығуын мен шығыс коэфицентін анықтау;

- өнеркәсіп құрал – жабдықтардың спецификациясына қарай өндірістің технологиялық және аппаратурлық сызбаларын құрастыру;

**Тәжірибелік машықтарға ие болу кереке:**

- дайын өнімнің сапасын бағалау, тауарды буып – түю, маркировкалау.

**Қалыптасатын құзырет:**

- азық-түлік өнімдердің негізгі компонентердің түзілуінің жалпы заңдылықтарын және алуан түрлі факторлардың құрылымына, қасиетіне, сапасына, сонымен қатар азық-түлік өнімдердің құндылығына әсері жөнінде түсініктер болу мен білу;

- азық-түлік өнеркәсіптердегі технологиялық сызбаларды түсіну және білімдерді қолдану;

- тағам заттарын каталитикалық модификациялау және тазарту, бөлу, фракциялау әдісдері, шикізаттар мен азық-түлік өнімдер әдістер сараптамасы жөнінде түсініктер қалыптастыру;

- ғылыми және дипломдық жұмыстарды жазу кезінде, баяндамалар, талқылау процестері кезіндегі коммуникация;

- әр түрлі биотехнологиялық өндірістердің принципиалды технологиялық сызбаларды құрастыруда білім машықтарға ие болу.

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

Сабақ түрі бойынша академиялық сағаттар санының бөлінуі

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п**  | **Тақырыптың атауы** | **Сабақ түрлеріне қарай аудиторлық сағаттар саны**  | **СӨЖ** |
| **дәріс**  | **тәжірибелік** | **барлығы** | **соның.****ішінде. СӨЖМ** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | Заманнауи адамдардың тамақтануда ББҚ-дың маңызы | 2 | 4 | 10 | 4 |
| 2 | Қазақстан және шет елдердегі ББҚ-дың нарық сипаттамасы  | 1 | 2 | 10 | 4 |
| 3 | Биологиялық белсенді қоспалардың классификациясы | 1 | 2 | 10 | 4 |
| 4 | Биотехнологиялық белсенді заттардың биотехнология синтезі | 5 | 10 | 20 | 4 |
| 5 | Биологиялық белсенді қоспалардың технологиясы | 5 | 10 | 30 | 4 |
| 6 | ББҚ-ды өндіру мен өнімді өткізуде мемлекеттік бақылау. | 1 | 2 | 10 | 2,5 |
|  | **Барлығы: 135 (3 кредиттер)** | 15 | 30 | 90 | 22,5 |

**6) Пререквизиттер:** биотехнология объектілері, биотехнология негіздері, объекты, микробиология, биохимия, биотехнологиялық өндіріс өнімдердің қауіпсіздігі.

7) Негізгі:

1. Әлмағамбетов Қ.Х. Микроорганизмдер биотехнологиясы. – Астана, 2014. – 253 б.

2. Аубакиров Х.Ә. Биотехнология. – Алматы.: Дәуір, 2013. – 215 б.

3. Әлмағамбетов Қ.Х. Биотехнология негіздері. – Астана, 2015. – 228 б.

8)Қосымша:

1 Күзембаев Қ. Тамақ өнімдерінтану. – Астана: Фолиант, 2012. – 386 б.

2. Есіркеп Г. Тағам әзірлеу технологиясы. – Астана, 2014. – 310 б.

1. Координатор : кафедра меңгерушісі Қ.С. Исаева
2. Компьютерді қолдану

11)Зертханалық жұмыстар мен жобалар жок.

Оқытушы : Жагипарова М.Е. Күні: