**ТОShT 3301 Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы**

**2 семестр 2018-2019 оқу жылы**

1) *Пәннің қысқаша сипаттамасы:* «Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы» пәнін оқыту мақсаты: тағамдық өнімдерді өндіруде қолданылатын мал және өсімдік тектес шикізаттарды өңдеу тәсілдері мен әдістерін, сондай ақ тамақ өндірісіндегі негізгі технологиялық сұлбаларды меңгеру. Мал және өсімдік тектес шикізаттардан тамақ өнімдерін өндіру үдерістері күрделі және физика мен химия, механика мен жылуфизика, микробиология мен биохимия заңдарына негізделген білімді талап етеді.

2) *Кредиттер саны:*Барлығы – *5* кредит**.** Жалпы еңбексыйымдылық – 225 сағат. Аудиториялық сабақ – 75 сағат (Дәріс – 45 сағат; Практикалық сабақ – 15 сағат; Зертханалық сабақ – 15 сағат); Аудиториялық емес сабақ СӨЖ – 150 сағат; оның ішінде СӨЖМ – 37,5 сағат

3) *Мақсаты:* – студенттерде тамақ өнімдерінің технологиясы туралы жалпы түсініктерін қалыптастыру болып табылады

4) *Білім алудың нәтижелері:* «Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы» курсын оқу барысында студент: мал және өсімдік тектес шикізаттардан тамақ өнімдерін өндірудің негізгі технологиялық сұлбаларын, әдістері мен тәсілдерін білуі қажет; тамақ өнімдерін өндіруде шикізатты өңдеудің әдістері мен тәсілдерін қолдана білуге дағдылануы керек; тамақ өнімдерін өндіруде негізгі технологиялық сұлбаларды құрастыра алуы керек; мал және өсімдік тектес шикізаттардан тамақ өнімдерін өндіру сұрақтарын шешуде құзыретті болуы керек.

5) *Мазмұны:* Академиялық сағаттардың сабық түрлеріне бөлінуі

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тақырып атауы | Аудиториялық сағаттардың сабақтүрлеріне бөлінуі  | СӨЖ |
| дәріс | тәжірибелік | зертханалық | бар-лығы | соның ішінде СӨЖМ |
| 1 | Ет және балық өнімдерінің жалпы технологиясы. Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы. | 9 | 2 | 2 | 30 | 7,5 |
| 2 | Қоғамдық тамақтану мен арнайы бағыттағы өнімдердің жалпы технологиясы | 6 | 1 | 1 | 20 | 5 |
| 3 | Консервілер .және тағамдық концентраттардың жалпы технологиясы. Өсімдік майлары мен майлардың жалпы технологиясы | 6 | 1 | 1 | 20 | 5 |
| 4 | Ұн, жарма және жармалық концентраттардың жалпы технологиясы Наубайханалық ашытқы, нан және нан бөлішке өнімдердің жалпы технологиясы. Макарон өнімдерінің жалпы технологиясы | 6 | 1 | 1 | 20 | 5 |
| 5 | Қант өндірудің жалпы технологиясы Кондитер өнімдерінің жалпы технологиясы. Крахмал крахмал өнімдерінің жалпы технологиясы. Уыт және уытты экстрактілердің жалпы технологиясы | 6 | 1 | 1 | 20 | 5 |
| 6 | Тағамдық дәмдік өнімдердің жалпы технологиясы: ауыз су, алкогольсіз сусындар, сыра, квас, этил спирті және ликерарақ сусындары, жүзім шараптары Тағамдық дәмдік өнімдердің жалпы технологиясы: шай, кофе, шай және кофе сусындары | 6 | 1 | 1 | 20 | 5 |
| 7 | Тағамдық қышқыл және сірке қышқылының жалпы технологиясы | 6 | 1 | 1 | 20 | 5 |
|  | Барлығы: 225 сағат(5 кредит) | 45 | 15 | 15 | 150 | 37,5 |

6) Пәннің пререквизиттері: Him 1205 – Химия. Пәнді оқу кезінде студент келесі мәліметтерді білу керек: бейорганикалық және органикалық химияның теориялық негіздерін; химиялық қосылыстардың құрылымдары мен қасиеттеріне тәуелділігін; ерітінділердегі химиялық үдерістердің өтуінің жалпы заңдылықтары және өндеу өндірістерінің технологиясындағы рөлін; азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы қолданбалы маңызы бар химиялық қосылыстарының физика-химиялық қасиеттерін.

ТOTТN 2206 Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері. Пәнін оқыту нәтижесінде студент: тағамдық шикізаттар мен өнімдердің негізгі тағамдық және биологиялық белсенді заттарын, олардың тамақтанудағы маңызы мен қасиеттерін, тағамдық шикізаттың жіктелуін, оның қасиеттерін, тағамдық және биологиялық құндылығын, өңдеу кезінде тамақ өнімдерінде жүретін физикахимиялық, биохимиялық және микробиологиялық үдерістерді білуі қажет;

7) Негізгі әдебиет: 1. Рогов И.А. и др. Технология мяса и мясных продуктов. В 2-х книгах. Книга 1 Общая технология мяса. Книга 2 Технология мясных продуктов. – М.: 2009. 2. Крусь Г.Н. и др. Технология молока и молочных продуктов. – М.: КолосС, 2008. 3. Технология производства продукции общественного питания: Учебник / В.С. Баранов и др.– М: Экономика, 2011. – 400 с. 4. Фурс И.Н. и др. Технология производства продукции общественного питания: Учебное пособие. – М: Агропромиздат, 2012. – 795 с.

8) Қосымша әдебиеттер: 1. Технология пищевых производств. / Ковалевская Л.П., И.С.Шуб и др.; Под ред. Л.П.Ковальской. – М.: Колос, 1999. – 752 с. 2. Шепелев А. Ф. Технология производства продовольственных товаров. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 192 с. 3. . ФанЮнг А.Ф., Флауменбаум Б.Л. и др.Технология консервированных плодов, овощей, мяса и рыбы. / 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Колос, 1993. – 320 с.

9) *Координатор:* Кажибаева Галия Тулеуевна, к.т.н., профессор

10) *Компьютерді қолдану:* Ет және балық өнімдерінің жалпы технологиясы. Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы. Консервілер және тағамдық концентраттардың жалпы технологиясы. Өсімдік майлары мен майлардың жалпы технологиясы. Қант өндірудің жалпы технологиясы. Кондитер өнімдерінің жалпы технологиясы. Крахмал крахмал өнімдерінің жалпы технологиясы. Уыт және уытты экстрактілердің жалпы технологиясы.

11) *Зертханалық жұмыстар және жобалар:* 1. Жылумен өңдеу кезінде ет ұлпасының құрылымдық өзгерісін зерттеу. (2 сағат); 2. Коллагеннің жылулық денатурациялануынан болатын ет пен балықтың дәнекер ұлпасының өзгерісін зерттеу (2 сағат); 3. Балық және балық өнімдерінің тұтынушылық сапасын зерттеу (2 сағат); 4. Сүт және сүт өнімдерінің тұтынушылық сапасын зерттеу (2 сағат); 5. Өсімдік майы және май өнімдерінің тұтынушылық сапасын зерттеу (2 сағат); 6. Крахмалдың қасиетіне жылулық өңдеудің әсері (2 сағат); 7. Жеміс-көкөніс консервілерінің тұтынушылық сапасын зерттеу (2 сағат).

Оқытушы: Кажибаева Г.Т. Күні:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_