**ТOTТN 2206 ТАМАҚ ӨНІМДЕРІ ТЕХНОЛОГИЯСЫНЫҢ ТЕОРИЯЛЫҚ НЕГІЗДЕРІ**

1. **семестр 2018-2019 оқу жылы**

*1) Пәннің қысқаша сипаттамасы:* «Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері» пәнін оқыту мақсаты: тағамдық өнімдерді өндіруде қолданылатын мал және өсімдік тектес шикізаттар, олардың қасиеттері, сапасы мен қауіпсіздігі, сондай ақ оларды өңдеу тәсілдері мен үдерістері, тағам өндірісінде қайта өңдеу және сақтау. Мал және өсімдік тектес шикізаттардан тағам өнімдерін өндіру үдерістері күрделі және физика мен химия, механика мен жылуфизика, микробиология мен биохимия заңдарына негізделген білімді талап етеді.

2) *Пәннің* *кредиттік бағасы:*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:* Пәнді оқу барысында студенттер:

- тағамдык шикізаттар мен енімдердің негізгі тағамдык және биологиялық белсенді заттарын, олардың тамактанудағы маңызы мен касиеттерін, тағамдық шикізаттың жікгелуін, оның касиеттерін, тағамдык және биологиялық кұндылығын, өңдеу кезінде тамақ өнімдерінде жүретін физикахимиялык, биохимиялық және микробиологиялық үдерістерді білуі қажет;

- тамақ өнімдерін өндіру кезінде шикізатты өңдеу әдістерін колдануға дағдылануы керек;

- шикізаттан карапайым тамақ өнімдерін алуда физика-химиялық биохимиялық және микробиологиялық үдерістерді таңдай білуі керек;

- мал және өсімдік тектес шикізаттардан тамақ өнімдерін өндіру мәселелерінде құзіретті 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 | Тамақ өнімдерінің тағамдық құндылығы | 6 | 6 | 3 | 30 | 9 |
| 2 | Тамақ өнімдерін өндіруге арналған шикізаттар | 6 | 6 | 3 | 30 | 9 |
| 3 | Технологиялық үдерістердің теориялық негіздері | 6 | 6 | 3 | 30 | 9 |
| 4 | Тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі шикізатгы өңдеу әдістері | 6 | 6 | 3 | 30 | 9 |
| 5 | Тамақ өнімдерін консервілеу | 6 | 6 | 3 | 30 | 9 |
|  | Барлығы: 225 сағат  (5 кредит) | 30 | 30 | 15 | 150 | 45 |

6) *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.

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: учеб. 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:* Тамақ өнімдерін өндіруге арналған шикізаттар; Технологиялық үдерістердің теориялық негіздері; Тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі шикізатгы өңдеу әдістері

11) *Зертханалық жұмыстар және жобалар:* 1. Коллагеннің жылулық денатурациялануынан болатын ет пен балықтың дәнекер ұлпасының өзгерісін зерттеу (2 сағат); 2. Ет ақуызының коагуляциялануы және денатурациялануына жылулық және химиялық өңдеудің әсері (2 сағат); 3 Жарма, бұршақ және макарон өнімдерінің физика-химиялық қасиеттеріне жылулық өңдеудің әсері Ет және ет өнімдерінің тұтынушылық сапасын зерттеу (2 сағат); 4. Ұнды аспаздық өнімдердің тұтынушылық сапасын зерттеу (2 сағат); 5. Сүт және сүт өнімдерінің тұтынушылық сапасын зерттеу (2 сағат); 6. Тағамдық концентраттардың тұтынушылық сапасын зерттеу (2 сағат); 7. Жылумен өңдеу кезіндегі көкөніс ұлпаларының құрылымдық өзгерістерін зерттеу (2 сағат).

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