

А.БАЙТҰРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ Өңірлік Университеті
КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ А.БАЙТҰРСЫНОВА
KOSTANAY REGIONAL UNIVERSITY NAMED AFTER A.BAITURSYNOV



ҚОСЫМША БІЛІМ БЕРУ
БАҒДАРЛАМАСЫ
(MINOR)
ХАЛАЛ ТАҒАМДАР ЖӘНЕ ДҰРЫС ТАМАҚТАНУ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(MINOR)
ХАЛАЛ ПРОДУКТЫ И ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

ADDITIONAL
EDUCATIONAL PROGRAM
(MINOR)
HALAL FOOD AND PROPER NUTRITION

Қостанай, 2022

ӘЗІРЛЕУШІЛЕР/ РАЗРАБОТЧИКИ// DEVELOPERS:

Тлеубаева З.Б., Қайта өңдеу және стандарттау кафедрасының аға оқытушы, техника ғылымының магистрі / Тлеубаева З.Б., старший преподаватель кафедры Технологии переработки и стандартизации, магистр технических наук /Tleubayeva Z.B., senior lecturer of the Department of Processing and Standardiasis Technology, master of Technical sciences.

А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ-дың оқу-әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 27.01.2022 ж. №1 хаттама

Утвержден на заседании учебно-методического совета КРУ имени А.Байтұрсынова, протокол от 27.01.2022 г. №1

Published by decision educational and methodical council of the Kostanay regional university named after A. Baitursynov (Protocol №1 from 27.01.2022)

Курстың қысқаша сипаттамасы / Краткое описание курса / Brief description of the course:

Халал өнімдер туралы түсінік. Халал өнімдерін техникалық реттеу. Дұрыс тамақтану негіздері. Салауатты тамақтану. / Понятие халал продукции. Техническое регулирование Халал продуктов. Основы правильного питания. Здоровый рацион. / The concept of halal products. Technical regulation of Halal products. Fundamentals of proper nutrition. Healthy diet.

Мақсаты / Цель / Aim:

Халал өнімдер туралы түсінік қалыптастыру, жалпы халал өнімдерге және оның ішінде ет өнімдеріне жаңаша көзқараспен қарау, сонымен қатар «халал» терминін сапа және қауіпсіздік тұрғысынан қарастыру, оны техникалық реттеу қажеттілігін негіздеу және қауіпсіздік пен салауатты тамақтану тұрғысынан өнімнің осы түрін өндіруді қадағалаудың жаңа әдісі.

Сформировать представление о халал продукции, новый взгляд на продукцию халал в целом и на мясную в особенности, а также рассмотрение термина «халал» с точки зрения качества и безопасности, обоснование необходимости его технического регулирования и создание новой методики прослеживаемости производства данного вида продукции в свете безопасности и здорового питания. / To form an idea of halal products, a new look at halal products in general and meat products in particular, as well as considering the term "halal" in terms of quality and safety, justifying the need for its technical regulation and creating a new method for traceability of the production of this type of product in the light of safety and healthy eating.

Оқу міндеттері / Учебные задачи / Learning Objectives:

- Қазақстанда және дүние жүзіндегі халал индустриясын зерттеу; мемлекеттік, шетелдік және халықаралық стандарттарға шолу / Изучение существующей в Казахстане и во всем мире халал-индустрии; обзор государственных, иностранных и международных стандартов; / Study of the halal industry existing in Kazakhstan and around the world; review of state, foreign and international standards

- Қазақстандағы халал индустриясының сапа менеджменті жүйесінің жұмыс істеу және жетілдіру жағдайын талдау / Анализ состояния функционирования и совершенствования системы управления качеством халалной индустрии в Казахстане / Analysis of the state of functioning and improvement of the quality management system of the halal industry in Kazakhstan

- Жалған кәсіпкерлікті болдырмау және Кодекс Алиментариус Комиссиясының стандарттарына қайшы келетін халал өнімдерін анықтаудың ықтимал жолдарын қарастыру / Рассмотрение возможных путей идентификации продукции халал, с целью исключения лже-предпринимательства и противоречия стандартам комиссии Кодекса Алиментариуса / Consideration of possible ways to identify halal products, in order to exclude false entrepreneurship and contradict the standards of the Codex Alimentarius Commission

- Дұрыс тамақтану принциптерін зерттеу / Изучение принципов здорового питания / Learning the principles of healthy eating

Қалыптастыру керек негізгі құзыреттер / Базовые компетенции, которые предстоит сформировать / Basic competencies to be formed:

- халал өнімдерін дайындаудың теориялық негіздерін оқу
- дұрыс тамақтанудың теориялық негіздерін, тағамдар мен сусындардың тағамдық құндылығы мен калориялық мазмұнын зерттеу

- жұмыс орындарын, құрал-жабдықтарды, шикізатты дайындауды ұйымдастыру және қызметкерлерге нұсқаулықтар мен ережелерге сәйкес халал өнімдерді, аспаздық өнімдерді, жеңіл тағамдарды дайындауға нұсқау беру.

- салауатты дұрыс тамақтану диетасын, күнделікті мәзірді жасау

- изучить теоретические основы приготовления халал продуктов

- изучить теоретические основы правильного питания, пищевую ценность и калорийность продуктов и напитков

- организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов, провести инструктаж работников для приготовления халал продуктов, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- составлять рацион полезного правильного питания, суточное меню

- to study the theoretical foundations of the preparation of halal products

- to study the theoretical foundations of proper nutrition, nutritional value and calorie content of foods and drinks

- organize the preparation of workplaces, equipment, raw materials, and instruct employees for the preparation of halal products, culinary products, snacks in accordance with instructions and regulations.

- make a diet of healthy proper nutrition, daily menu.

Оқытудың нәтижелері / Результаты обучения / Learning outcomes:

Курсты оқу барысында білім алушылар / После успешного завершения курса обучающиеся будут / After successful completion of the course, students will:

білу:

- халал өнімдерін дайындаудың теориялық негіздерін;

- дұрыс тамақтанудың теориялық негіздерін;

- жұмыс орындарын, құрал-жабдықтарды, шикізатты дайындауды қалай ұйымдастыру керек, жұмысшыларды халал өнімдерді дайындауға нұсқау.

- салауатты дұрыс тамақтану рационын қалай жасау керек, күнделікті мезір

знают:

- теоретические основы приготовления халал продуктов;

- теоретические основы правильного здорового питания;

- как организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов, провести инструктаж работников для приготовления халал продуктов

- как составлять рацион полезного правильного питания, суточное меню

know:

- theoretical foundations for the preparation of halal products;

- theoretical foundations of proper healthy nutrition;

- how to organize the preparation of workplaces, equipment, raw materials, instruct workers for the preparation of halal products

- how to make a diet of healthy proper nutrition, daily menu

істей алады:

- өнім мен дайын жартылай фабрикаттардың сапасын органолептикалық бағалау

- тамақ өнімдерін дайындау кезінде өндірістік жабдықтар мен технологиялық жабдықтарды таңдау және қауіпсіз пайдалану;

- халал (рұқсат етілген) өнімдерді харамнан (тыйым салынған) ажырату;

- шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалау, технологиялық талаптарға сәйкестігін орнату;

- салауатты және пайдалы тамақтану үшін диета жасаңыз

- дұрыс тамақтануды дайындау үшін адамның жеке ерекшеліктерін ескеру

умеют:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении продуктов питания;

- отличить халал (разрешенные) продукты от харам (запрещенного);

- оценивать качество сырья и готовой продукции, устанавливать соответствие технологическим требованиям;

- составлять рацион для здорового и полезного питания

- учитывать индивидуальные особенности человека для составления диетического полезного питания

are able to:

- organoleptically evaluate the quality of products and finished semi-finished products
- choose and safely use production equipment and technological equipment in the preparation of food products;
- to distinguish halal (permitted) products from haram (prohibited);
- evaluate the quality of raw materials and finished products, establish compliance with technological requirements;
- make a diet for a healthy and wholesome diet
- take into account the individual characteristics of a person for the preparation of a healthy diet

тәжірибесі болу керек:

- күнделікті ас мәзірін, дұрыс тамақтануды әзірлеуде;
- халал тағамдарын дайындауда;
- нұсқаулықтар мен ережелерге сәйкес жұмыс орындарын дайындауды, жұмысқа дайындауды және технологиялық жабдықтарды, өндірістік жабдықтарды, аспаптарды, аспаптарды қауіпсіз пайдалануды ұйымдастыруда және жүргізуде;
- қауіпсіздік талаптарын, сондай-ақ халал өнімдерге қойылатын талаптарды ескере отырып, дайын өнім мен өңделген шикізатты орау, сақтау кезінде

иметь практический опыт:

- в разработке суточного меню, рациона полезного питания;
- в приготовлении халал блюд;
- в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- в упаковке, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности, а также требованиям к халал продуктам

have practical experience:

- in the development of a daily menu, a healthy diet;
- in the preparation of halal dishes;
- in organizing and conducting the preparation of workplaces, preparation for work and safe operation of process equipment, production equipment, tools, instruments in accordance with instructions and regulations;
- in packaging, storage of finished products and processed raw materials, taking into account safety requirements, as well as requirements for halal products

Пәндер / Дисциплины / Disciplines:

1. Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздігі (5 кредит, ауызша емтихан) / Испытание, контроль и безопасность продукции (5 кредитов, устный экзамен) / Testing, control and product safety (5 credits, oral exam);
2. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау (5 кредит, ауызша емтихан) / Проектирование предприятий (5 кредитов, устный экзамен) / Planning of food industry enterprises (5 credits, oral exam);
3. Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің теориялық негіздері (5 кредитов, ауызша емтихан) / Теоретические основы производства продуктов общественного питания (5 кредитов, устный экзамен) / Theoretical foundations of catering production (branded) dish (5 credits, oral exam);
4. Халал өнімдерін техникалық реттеу (5 кредит, ауызша емтихан) / Техническое регулирование продукции халал (5 кредитов, устный экзамен) / Technical regulation of halal products (5 credits, oral exam).

Еңбек сыйымдылығы / Трудоемкость / Labor intensity: 20 кредит / 20 кредитов / 20 credits.

Пререквизиттер / Пререквизиты / Prerequisite: Математика / Математика / Mathematics

Minimum number of listeners / Минимальное количество слушателей / Тыңдаушылардың ең аз саны: 8

Maximum number of listeners / Максимальное количество слушателей / Тыңдаушылардың максималды саны: 20

Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздігі / Испытание, контроль и безопасность продукции / Testing, control and product safety

Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:

Сынақтар мен бақылауды жоспарлау, ұйымдастыру және өткізу әдістерінің негізгі ережелерін, сынақтарды технологиялық, математикалық, метрологиялық және ақпараттық қамтамасыз етудің қазіргі даму деңгейін қарастырады. / Рассматривает основные положения методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, современный уровень развития технологического, математического, метрологического и информационного обеспечения испытаний. / Considers the main provisions of the methods of planning, organizing and conducting tests and control, the current level of development of technological, mathematical, metrological and information support for tests.

Сабақ түрлері / Виды занятий / Types of lesson: тәжірибелік / практические / practical.

Оқытушы / Преподаватель / Teacher Тлеубаева Зарина Бауржанқызы / Тлеубаева Зарина Бауржановна / Tleubayeva Zarina Baurzhanovna.

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау / Проектирование предприятий общественного питания / Planning of food industry enterprises

Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:

Бұл пән студентке құрылыстың және технологиялық жобалаудың негізгі әдістері мен жолдары туралы түсінік береді. Ол үйренуі керек: негізгі терминдер мен анықтамаларды; дизайн негіздері; технологиялық және конструктивті есептеулердің негіздері. / Данная дисциплина дает студенту представление об основных методах и способах строительно-технологического проектирования. Он должен усвоить: основные термины и определения; основы проектирования; основы технологических и конструктивных расчетов. / This discipline gives the student an idea of the

basic methods and ways of construction and technological design. He must learn: basic terms and definitions; basics of design; bases of technological and constructive calculations.

Сабақ түрлері / Виды занятий / Types of lesson: тәжірибелік / практические / practical.

Оқытушы / Преподаватель / Teacher Тлеубаева Зарина Бауржанқызы / Тлеубаева Зарина Бауржановна / Tleubayeva Zarina Baurzhanovna.

Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің теориялық негіздері / Теоретические основы производства продуктов общественного питания / Theoretical foundations of catering production

Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:

Студенттер тамақтандырудың теориялық негіздерімен танысады. Олар ет, балық тағамдарын дайындау, өсімдік шикізатынан өнімдерді дайындау технологиясын зерттейді. / Студенты познакомятся с теоретическими основами общественного питания. Изучат технологию приготовления блюд из мяса, рыбы, приготовление продуктов из растительного сырья. / Students will get acquainted with the theoretical foundations of catering. They will study the technology of cooking dishes from meat, fish, cooking products from vegetable raw materials.

Сабақ түрлері / Виды занятий / Types of lesson: тәжірибелік / практические / practical.

Оқытушы / Преподаватель / Teacher Тлеубаева Зарина Бауржанқызы / Тлеубаева Зарина Бауржановна / Tleubayeva Zarina Baurzhanovna.

Халал өнімдерін техникалық реттеу / Техническое регулирования продукции халал / Technical regulation of halal products

Пәннің қысқаша сипаттамасы / Краткое описание дисциплины / Discipline Summary:

Халал – исламда рұқсат етілген барлық нәрсе. Стандарттау мен сертификаттаудың біртұтас Халал жүйесі, Ислам Ұнтымақтастық Ұйымы негізіндегі Ислам елдерінің Стандарттар және метрология институты SMIC. Қазақстандағы халал өнімдерін техникалық реттеу/ Халал — все то, что разрешено и допустимо в исламе. Единая Халал система стандартизации и сертификации, Институт стандартов и метрологии Исламских стран SMIC на базе Организации исламского сотрудничества OIC. Техническое регулирование Халал продукции в Казахстане. / Halal - everything that is allowed and permissible in Islam. Uniform Halal system of standardization and certification, Institute of Standards and Metrology of Islamic Countries SMIC on the basis of the Organization of Islamic Cooperation OIC. Technical regulation of Halal products in Kazakhstan

Сабақ түрлері / Виды занятий / Types of lesson: тәжірибелік / практические / practical.

Оқытушы / Преподаватель / Teacher Тлеубаева Зарина Бауржанқызы / Тлеубаева Зарина Бауржановна / Tleubayeva Zarina Baurzhanovna.