ОЖСӨЖ тақырып №1: Жобалау әдістері

Сабақтың мақсаты: Биотехнологиялық өндірістік кәсіпорындарды жобалаудың негізгі әдістерін меңгеру

Негізгі сұрақтар:

1. Биотехнологиялық өндіріс кәсіпорындарының негізгі түрлері

2. Кәсіпорындардың қуаттылығы мен өндірістік профилі бойынша жіктелуі

3. Технологиялық жобалаудың негізгі этаптары

Тапсырма: Биотехнологиялық кәсіпорындар каталогын құрастырыңыз

Тапсырма бойынша әдістемелік ұсыныстар:

Қазақстан Республикасының тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының ұсынылған тізімінен өндірісінде «ақ» биотехнология өнімдері қолданылатын кәсіпорынды және өнім түрлерін таңдаңыз.

Қазақстан Республикасының тамақ өнеркәсібіндегі кәсіпорындардың түрлері және шығарылатын өнім ассортименті 1-кестеде көрсетілген.

1-кесте – Қазақстан Республикасының тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының түрлері

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Кәсіпорын атауы | Өнім ассортименті |
| 1 | «Восток-Молоко» корпорациясы (Өскемен қ.) | 1. Пастерленген сүт2. Қышқыл сүтті сусындар (кефир, қатық ж.б.)3. Биойогурт4. Сары май5. Сүзбе, сүзбе массасы6. Қатты сырлар, брынза7. Қайта өңделген сыр8. Качкавал сыры9. Сүзбе сыры10. Қаймақ |
| 2 | «Адал» сүт зауыты, Алматы қ. | 1. Пастерленген сүт2. Ультрапастереленген кілегей3. Қаймақ4. Қышқыл сүтті сусындар (кефир, қатық ж.б.)5. Тәтті кілегейлі май6. Сүзбе7. Қайта өңделген сыр |
| 3 | Ет комбинаты «Бижан», Алматы қ. | 1. Балғын ет2. Шикі ысталған шұжықтар3. Пісірілген-ысталған шұжықтар4. Пісірілген шұжықтар5. Ет деликатестері6. Жылқы етінен жасалған ұлттық өнімдер |
| 4 | «Астана Агропродукт», Астана қ. | 1. Салқындатылған/мұздатылған қосалқы өнімдер2. Қапталған жартылай фабрикаттар3. Шикі ысталған шұжықтар4. Пісірілген-ысталған шұжықтар* 5. Пісірілген шұжықтар
* 6. Ет деликатестері

7. Жартылай фабрикаттар мұздатылған ет өнімдері |
| 5 | Концерн "Цесна-Астык", Астана қ. | 1. Бидай ұны2. Қара бидай ұны3. «Цесна» макарондар4. Нан және нан-тоқаш өнімдері5. Крупы6. Комбикормдар |
| 6 | **Б**иофармацевтикалық зауыты **«OtarBioPharm»,** Жамбыл облысы, Қордай ауданы | 1. Вакциналар
2. Тест-системалар
3. **Дезинфекциялау құралы**
 |

Каталогты құрастыру үшін 2 кестені толтыру керек.

Кесте 2 – Қазақстан Республикасының тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының каталогы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Кәсіпорын атауы | Өнім ассортименті | Өндірісте «ақ» биотехнология өнімдері қолданылатын шығарылатын өнімдердің ассортименті |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Есеп беру формасы: Кестені толтыру, қосымша сабақта, өндірісте «ақ» биотехнология өнімдері қолданылатын шығарылатын өнімдердің ассортиментінің таңдауын негіздеу. ОЖСӨЖ сұрақтарына жауаптар дайындау

Тапсырманы орындау және студенттер білімін бағалау мерзімі: 2 апта, сәрсенбі