

М. ДУЛАТОВ атындағы
ҚОСТАНАЙ
ИНЖЕНЕРЛІК-
ЭКОНОМИКАЛЫҚ
УНИВЕРСИТЕТІ



КОСТАНАЙСКИЙ
ИНЖЕНЕРНО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени М. ДУЛАТОВА



БАКАЛАВРИАТ

**2021-2022оқу жылына арналған
ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ**

**КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
на 2021-2022 учебный год**

**ИНЖЕНЕРЛІК-ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ФАКУЛЬТЕТІ
ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
(ЧАСТЬ 3 ИЗ 4)**

Қостанай, 2021 г.

Инженерлік-технологиялық факультетінің әдістемелік кеңес отырысында қарастырылды, 25.03.2021 ж. № 8 хаттама.

Рассмотрен на заседании Методического совета инженерно-технологического факультета, протокол № 8 от 25.03.2021 г.

М. Дулатов атындағы ҚИНЭУ-дың оқу–әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 25.03.2021 ж. № 8 хаттама.

Утвержден на заседании учебно-методического совета КИНЭУ имени М. Дулатова, протокол № 8 от 25.03.2021 г.

Элективті пәндер каталогы қысқаша сипаттамасы, оқылу мақсаты, оқу мазмұны және күтілетін оқу нәтижесі көрсетілген таңдау компонентіне кіретін пәндер тізімін қамтиды. 2020-2021 оқу жылындағы кредиттік технология бойынша оқитын студенттерге арналған.

Инженерлік-технологиялық факультеті мамандықтары бойынша элективті пәндер каталогы кафедра бойынша құрылған және 4 бөлімнен тұрады:

- 1 бөлім - «Транспорт және сервис» кафедрасы;
- 2 бөлім - «Энергетика және машинажасау» кафедрасы;
- 3 бөлім - «Стандарттау және тағам технологиялары» кафедрасы;
- 4 бөлім - «Ақпараттық технологиялар және автоматика» кафедрасы.

Каталог элективных дисциплин содержит перечень дисциплин компонента по выбору и их краткое описание с указанием цели изучения, содержания и ожидаемых результатов обучения. Предназначен для студентов, обучающихся по кредитной технологии в 2020-2021 учебном году.

Каталог элективных дисциплин по специальностям Инженерно-технологического факультета сформирован по кафедрам и состоит из 4 частей:

- 1 часть – кафедра «Транспорт и сервис»;
- 2 часть – кафедра «Энергетика и машиностроение»;
- 3 часть - кафедра «Стандартизация и пищевые технологии»;
- 4 часть - кафедра «Информационные технологии и автоматика».

Мазмұны / Содержание

Студентке жаднама/ Памятка студенту	5-6
ҚАЙТА ӨНДЕУ ӨНДІРІСТЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ (САЛАЛАР БОЙЫНША) ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ (ПО ОТРАСЛЯМ)	
1 2021-2022 жылдың оқу жоспары / Учебный план на 2021-2022 год	7
1.1 Негізгі білім беру бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 1 курса основной образовательной программы.....	7
1.2 ТКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 1 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ТПО.....	8
1.3 ЖКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 1 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ВПО.....	10
1.4 Негізгі білім беру бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 2 курса основной образовательной программы.....	11
1.5 ТКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 2 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ТПО.....	13
1.6 ЖКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 2 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ВПО.....	15
1.7 Негізгі білім беру бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 3 курса основной образовательной программы.....	16
1.8 ТКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 3 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ТПО.....	18
1.9 Негізгі білім беру бағдарламасының 4 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 4 курса основной образовательной программы.....	19
2 Білім беру бағдарламаларының және элективті пәндердің сипаттамасы / Описание образовательных программ и элективных дисциплин	21
2.1 6В07213 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В07213 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)».....	21
2.2 5В072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы «Астықты өңдеу және сақтау технологиясы» траекториясы / Описание образовательной программы 5В072800 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)». Траектория «Технология хранения и переработки зерна».....	22
2.3 5В072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы «Кондитерлік өндірістің технологиясы» траекториясы/ Описание образовательной программы 5В072800 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)». Траектория «Технология кондитерского производства».....	24
2.4 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин	25

«СТАНДАРТТАУ ЖӘНЕ СЕРТИФИКАТТАУ (САЛАЛАР БОЙЫНША)» «СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)»	
1 2021-2022 жылдың оқу жоспары / Учебный план на 2021-2022 год	87
1.1 Негізгі білім беру бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 1 курса основной образовательной программы.....	87
1.2 ТКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 1 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ТПО.....	89
1.3 ЖКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 1 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ВПО.....	90
1.4 Негізгі білім беру бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 2 курса основной образовательной программы.....	92
1.5 ТКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 2 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ТПО.....	93
1.6 ЖКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 2 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ВПО.....	95
1.7 Негізгі білім беру бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 3 курса основной образовательной программы.....	96
1.8 ТКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 3 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ТПО.....	97
1.9 Негізгі білім беру бағдарламасының 4 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 4 курса основной образовательной программы.....	98
2 Білім беру бағдарламаларының және элективті пәндердің сипаттамасы / Описание образовательных программ и элективных дисциплин	101
2.1 6B07514 - «Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6B07514 - «Стандартизация и сертификация (по отраслям)».....	101
2.2 5B073200 Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша) білім беру бағдарламасының сипаттамасы. «Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау» - траекториясы. / Описание образовательной программы 5B073200 Стандартизация и сертификация (по отраслям). Траектория - Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции.....	102
2.3 5B073200 Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша) білім беру бағдарламасының сипаттамасы. «Қайта өңдеу өндірістерін стандарттау және сертификаттау» - траекториясы. / Описание образовательной программы 5B073200 Стандартизация и сертификация (по отраслям). Траектория - «Стандартизация и сертификация перерабатывающих производств».....	104
2.4 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин	105

СТУДЕНТКЕ ЖАДНАМА

Құрметті студент!

Сіздің алдыңызда **элективті пәндер каталогы (ЭПК)**. ЭПК - элективті оқу пәндерінің жүйеленген аннотациялық тізбесі. Ол Сізге жеке оқу траекториясын өз бетіңізбен, жедел, икемді және жан-жақты құруға мүмкіндік беру мақсатымен жасалған. ЭПК Сіздің жеке оқу жоспарыңызды құрудағы көмекшіңіз.

Кредиттік оқыту технологиясы бойынша барлық оқу пәндері 3 циклға бөлінеді: жалпы білім беретін пәндер циклы (ЖБП), базалық пәндер циклы (БП) және кәсіптендіру пәндер циклы (КП). Жалпы білім беру пәндер циклы маманның интеллектуалдық, жеке тұлғалық, әлеуметтік тұрғыда дамуына мүмкіндік береді. Базалық пәндер циклы болашақ маманның мамандығына сәйкес фундаменталдық білімінің қалыптасуына бағытталады. Кәсіптендіру пәндері циклы кәсіби қызметтің нақты саласында қолданылатын арнайы білімді, дағдыны, құзыреттілікті анықтайды.

Әр циклдің ішінде оқу пәндері 2 түрге бөлінеді: міндетті компонент және таңдау бойынша компонент (элективті, яғни таңдалатын оқу пәндері). Міндетті компоненттің пәндері мамандық бойынша мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттарында бекітілген және тиісті мамандық бойынша міндетті түрде барлық студенттерге оқытылады. Студент Типтік оқу бағдарламасымен бекітілген мамандықтардың міндетті компонент пәндерін меңгерумен қатар, ұсынылып отырған таңдау бойынша пәндерді таңдап алуы тиіс.

Элективті пәндерді таңдауға әдвайзер кеңес береді. Элективті оқу пәндері тізбесінің ішінен Сіз өзіңізге қызықты пәндерді таңдай аласыз. Соның негізінде оқу пәндерінің әр циклы бойынша Сіздің жеке оқу жоспарыңыз 2 бөлімнен тұратын болады: міндетті компонент және таңдау бойынша компонент (элективті оқу пәндері).

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

Уважаемый студент!

Перед Вами находится **Каталог элективных дисциплин (КЭД)**.

КЭД – систематизированный аннотированный перечень элективных учебных дисциплин. Он составлен с целью создания для Вас возможности самостоятельного, оперативного, гибкого и всестороннего формирования индивидуальной траектории обучения. КЭД – это Ваш помощник в составлении Вашего индивидуального учебного плана.

При кредитной технологии обучения все учебные дисциплины делятся на 3 цикла – цикл общеобразовательных дисциплин (ООД), цикл базовых дисциплин (БД) и цикл профилирующих дисциплин (ПД).

Цикл ООД предполагает подготовку интеллектуального, личностного и социально развитого специалиста. Цикл БД направлен на формирование у будущего специалиста фундаментальных знаний по соответствующей специальности. Цикл ПД определяет перечень специальных знаний, умений, навыков и компетенций применительно к конкретной сфере профессиональной деятельности.

Внутри каждого из циклов учебные дисциплины подразделяются на 2 вида – Обязательный компонент и Компонент по выбору (элективные, т. е. выбираемые учебные дисциплины). Дисциплины обязательного компонента установлены Типовым учебным планом специальности и изучаются всеми без исключения студентами данной образовательной программы. Наряду с изучением дисциплин обязательного компонента, студент также должен выбрать для изучения дисциплины компонента по выбору.

Осуществить выбор элективных учебных дисциплин Вам поможет эдвайзер. Из всего перечня элективных учебных дисциплин Вы можете выбрать те, которые интересны именно Вам. Таким образом, Ваш индивидуальный учебный план по каждому циклу учебных дисциплин будет включать в себя 2 раздела: обязательный компонент и компонент по выбору (элективные учебные дисциплины).

**ҚАЙТА ӨНДЕУ ӨНДІРІСТЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ (САЛА БОЙЫНША)
ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ
(ПО ОТРАСЛЯМ)**

Академиялық дәрежесі: 6B07213 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша) білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры (5B072800 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша) мамандығы бойынша техника және технология бакалавры)

Академическая степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе 6B07213 Технология перерабатывающих производств (по отраслям) (бакалавр техники и технологий по специальности 5B072800 Технология перерабатывающих производств (по отраслям))

1 2021-2022 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ / УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2021-2022 УЧ. ГОД

1.1 Негізгі білім беру бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 1 курса основной образовательной программы

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны / Количество кадаемически кредитов
1 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				21
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	Kkzt/SIK / 1101	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы/Современная история Казахстана	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	PM/PK 1102	Психология.Мәдениеттану/Психология. Культурология	4
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / 1103 (1)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K (R)Ya 1104 (1)	Қазақ(орыс) тілі/ Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру/ Физическая культура	DSh/ FK 1108	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний/	MB/VS 1201	Мамандыққа баулу/Введение в специальность	4

Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				
ЖБП / ООД	Жалпы элективті/Общеэлективный /General elective	АОКЕКН / ОВZhOT 1112	Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері/ Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда	5
		Gen/Gen1 12	Гендерология/Гендерология	*
БП/ БД		ETD / EUR 1112	Экология және тұрақты даму / Экология и устойчивое развитие / Ecology and sustainable development	*
		Din/Rel/RS 1111	Дінтану/Религиоведение	*
		OMSHN/O RZh1112	Өсімдік және мал шаруашылық негіздері/Основы растениеводства и животноводства	*
2 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				
				21
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / IYa /1103 (2)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
ЖБП / ООД		K(O)T/K(R)Ya 1104 (2)	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	АКТ/КТ 1105	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде) / Информационно-коммуникационные технологии (на англ.языке)	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	SA/PS 1106	Саясаттану. Әлеуметтану/Политология. Социология	4
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK 1109	Дене шынықтыру / Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				6
БП/ БД	Химия/ Химия	BOCh/NO Ch 1202	Бейорганикалық және органикалық химия / Неорганическая и органическая химия	5
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	OP/YP 1204	Оқу / Учебная	1
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				
				3
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	FMOT/TPF 1203	Функционалдық мақсаттағы өнімдердің технологиясы/Технология продуктов функционального назначения	3
		КТТ/ТОР 1203	Қоғамдық тамақтану технологиясы/Технология общественного питания	

1.2 ТКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 1 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ТПО

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
1 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				21

ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін / Социальная коммуникативность и культура	Kkzt/SIK 1101	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы/ Современная история Казахстана	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/ Модуль социально-политических знаний	PM/PK 1102	Психология. Мәдениеттану/ Психология. Культурология	4
ЖБП / ООД	Тілдегі/ Языковой	ShT / IYa 1103 (2)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K(R)Ya 1104(2)	Қазақ(орыс) тілі/ Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1108	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				9
БП / БД	Minor	Minor 2205	Minor	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/ Технология первичной обработки зернопродуктов	ATOT/TZPP 2209	Астық және оның өнімдерінің тауартануы / Товароведение зерна и продуктов его переработки	4
2 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				11
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін / Социальная коммуникативность и культура	AKT/IKT 1105	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде)/ Информационно-коммуникационные технологии (на англ. языке)	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/ Модуль социально-политических знаний	SA/PS 1106	Саясаттану. Әлеуметтану/ Политология. Социология	4
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1109	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				8
БП / БД	Minor	Minor 2210	Minor	5
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/ Технология первичной обработки зернопродуктов	OP/PP 2215	Өндірістік / Производственная	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				8
БП / БД	Өңдеу өндірістерінің технологи-	ООАТ/STPP 3216	Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы/ Специальные технологии перерабатывающих произ-	5

	ясы/Технологии перерабатывающих производств		водств	
		ООКТ/РТПР 3217	Өндеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы/Прикладная технология перерабатывающих производств	
БП / БД		ООТ/ТПРІ 3220	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технология перерабатывающих производств	
БП / БД		ООГЗН/ОНІРР 3220	Өндеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері/ Основы научных исследований перерабатывающих производств	3
БП / БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	FMOT/ТРFN1 203	Функционалдық мақсаттағы өнімдердің технологиясы/Технология продуктов функционального назначения	3
		КТТ/ТОР 1203	Қоғамдық тамақтану технологиясы/Технология общественного питания	

1.3 ЖКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 1 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ВПО

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
1 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				2
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1108	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				23
КП / ПД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/Проектирование и научное обеспечение отрасли	KUKOUSHK/MPDPSMKI 3302	Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар/ Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий	5
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өндеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	ЕОТ/ТЕР 2211	Эlevator өнеркәсіптің технологиясы/ Технология элеваторной промышленности	4
БП / БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	ІЕ/ІЕ 2206	Инженерлік экология/Инженерная экология	4
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				5
БД / ҚВ	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии	ООТ / ТРР 3220	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технология перерабатывающих производств	5
БД / ҚВ	перерабатывающих производств	ООГЗН/ОНІРР 3220	Өндеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері/ Основы научных исследований перерабатывающих производств	
БД / ҚВ	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии	ООАТ/ СТРР/ 3217	Өндеу өндірісінің арнайы технологиясы/ Специальные технологии перерабатывающих производств	5
БД/	оғии	ООКТ/ РТПР	Өндеу өндірістерінің қолданбалы технологи-	

КВ	перерабатывающих производств	3217	ясы/Прикладная технология перерабатывающих производств	
2 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				3
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1109	Дене шынықтыру/ Физическая культура	3
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				20
КП / ПД	Саланы ғылыми камтамасыздандыру мен жобалау/Проектирование и научное обеспечение отрасли	TSBA/МОКР Р 4308	Тағам сапасын бағалау әдістері /Методы оценки качества пищевых продуктов	5
КП / ПД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	AOSS/SSP 4306	Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау /Стандартизация и сертификация сельскохозяйственного производства	5
КП / ПД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	NNTOOT/ТО PXXI 4307	Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру/Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий	5
БП / БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	OOMS /MSPP 2205	Өндеу өндірісінің микробиологиясы және санитариясы/ Микробиология и санитария перерабатывающих производств	3
БП / БД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	KPO/PPP 2215	Өндірістік / Производственная	2
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				7
БП / БД	Саланы ғылыми камтамасыздандыру мен жобалау/Проектирование и научное обеспечение отрасли	TK/PD 4223	Тағам қоспалары/Пищевые добавки	4
		AONMGN/N OZHMI/SBGPBP 4223	Астық өнімдерінің, нан және макаронның ғылыми негіздері/Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий	
БП / БД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	MOT / TPW 3221	Макарон нологиясы / Технология производства макаронных изделий	3
		GZN/ ONI 3221	Ғылыми зерттеулер негіздері/ Основы научных исследований	

1.4 Негізгі білім беру бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 2 курса основной образовательной программы

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
3 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				7

ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	Fil/ Fil 2107	Философия /Философия	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1110	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				13
БП / БД	Minor	Minor 2205	Minor	5
БП / БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	IE/IE 2206	Инженерлік экология/Инженерная экология	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				10
БП / БД	Химия/ Химия	OOMS /MSPP 2207	Өңдеу өндірісінің микробиологиясы және санитариясы/ Микробиология и санитария перерабатывающих производств	5
		ATCh/PCb 2207	Азық-түлік химиясы/Пищевая химия	
БП / БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	AOKN/OAPK 2208	АӨК негіздері/Основы в АПК	5
		OShN/ OR 2208	Өсімдік шаруашылығы негіздері /Основы растениеводства	
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	ATOT / TZPP 2209	Астық және оның өнімдерінің тауартануы / Товароведение зерна и продуктов его переработки	5
БП / БД	Кондитерлік өнімдерін тауартануы / Товароведение кондитерских изделий	ATOT / TKI 2209	Кондитер өнімдерінің тауартануы / Товароведение кондитерских изделий	
4 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				2
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK 1111	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				13
БП / БД	Minor	Minor 2210	Minor	5
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	EOT/TEP 2211	Элеватор өнеркәсіптің технологиясы/ Технология элеваторной промышленности	5
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	OP / PP 2215	Өндірістік / Производственная	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				15

БП/ БД	Астық өнімдерін алғашқы өндеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	AKST/ TPChZ 2212	Астықты қабылдау және сақтау технологиясы/ Технология приемки и хранения зерна	5
		ATS/ THZ 2212	Астықтың технологиялық сипаттамасы/ Технологическая характеристика зерна	
БП/ БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	AKSKBS/ IKBPHZ 2213	Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау/ Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна	5
БП/ БД		UZhKBOKSS E / KKUPKIM 2213	Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп / Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий из муки	
БП/ БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	ATOShKZA/ MISSZPP 2214	Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі/ Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	5
		ATOShKZA/ MISSZP 2214	Астық өндеу кәсіпорындарында шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі/ Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях	

1.5 ТКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 2 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ТПО

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
3 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				7
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	Fil/ Fil 2107	Философия /Философия	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1110	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				10
БП / БД	Minor	Minor 3216	Minor	5
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өндеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	ЕОТ/ТЕР 2211	Элеватор өнеркәсіптің технологиясы/ Технология элеваторной промышленности	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				13
БП / БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	ТООТ/ТКРР 3218	Технохимиялық өндеушінің өндірісінің тексерісі/ Технохимический контроль перерабатывающих производств	4
		АКСОТБ/ РТКРНЗ 3218	Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау/Производственно-технологический контроль при приемке и хранения	

			зерна	
БП / БД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	MOT / TPMI/ 3221	Макарон өндірісінің технологиясы / Технология производства макаронных изделий	4
		GZN/ ONI/ 3221	Ғылыми зерттеулер негіздері/ Основы научных исследований	
БП / БД	Шікі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	AKSKBS/ IKBPHZ 2213	Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау/ Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна	5
		UZhKBOKSS E / KKURKIM 2213	Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп / Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий из муки	
4 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				2
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK 1111	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				15
БП / БД	Minor	Minor 3302	Minor	5
КП / ПД	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өндеу технологиясы/Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	AAOOT/ ТРАВР 3303	Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства алкогольной без алкогольной продукции	5
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өндеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	OP / PP 3222	Өндірістік / Производственная	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				8
КП / ПД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/Проектирование и научное обеспечение отрасли	KUKOUSHK/ MPDPSMKI 3304	Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар/ Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий	5
		ШТ/TPW 3304	Шарап технологиясы/Технология виноделия	
КП / ПД	Астық өнімдерін алғашқы өндеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	OShOOS/ OHPR 3301	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндеу және сақтау/ Обработка и хранение продукции растениеводства	3
		ATS/ THZ 3301	Астықтың технологиялық сипаттамасы/ Технологическая характеристика зерна	

1.6 ЖКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 2 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ВПО

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количес тво академически х кредитов
3.1 ТРИМЕСТР				20
Міндетті компонент / Обязательный компонент				3
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK 1110	Дене шынықтыру/ Физическая культура	3
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				6
КП / ПД	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өңдеу технологиясы/Техно логия производства алкогольной и безалкогольной продукции	ААООТ/ ТРАВР 3304	Алкоголь өнімдерін өндіру технологиясы/ Техно логия производства алкогольной продукции	6
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				11
КП / ПД	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өңдеу технологиясы/Техно логия производства алкогольной и безалкогольной продукции	ААООТ/ ТРАВР 3304	Алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы/ Техно логия производства без алкогольной продукции	6
		ШТ/ТРВ 3303	Шарап технологиясы/Технология виноделия	
КП / ПД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Техно логия первичной обработки зернопродуктов	OShOOS/ OHPR 3301	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау/ Обработка и хранение продукции растениеводства	5
		ATS/ THZ/ 3301	Астықтың технологиялық сипаттамасы/ Техно логическая характеристика зерна	
3.2 КВАРТАЛ				16
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				16
КП / ПД	Кәсіпкерлік эконо микалық негіздері/Экономиче ские основы пред принимательства	Mar/Mar 4310	Маркетинг/Маркетинг	5
		Stat/Stat 4310	Статистика/Статистика	
КП / ПД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономиче ские основы предпринимательств а	GT/AP 4311	Жобаны талдау/Анализ проектов	3
		BT/UA 4223	Басқару талдауы/Управленческий анализ	
КП / ПД	Саланы ғылыми камтамасыздандыру мен жобалау/Проектиро	BR/RB 4312	Биоматериалдар реалогиясы /Реалогия биоматериалов	5
		АОК ККОТ/ТРОА	АОК қалдықтарын қайта өңдеу технологиясы /Технология переработки отходов АПК	

	вание и научное обеспечение отрасли	PK 4313		
КП / ПД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономические основы предпринимательства	ККТВ/ ОЕРР 4309	Кәсіпкерлік қызметтің тиімділігін бағалау /Оценка эффективности предпринимательской деятельности	3
КП / ПД		BZh/BP 2209	Бизнес-жоспарлау/Бизнес-планирование	
4 СЕМЕСТР				
Кәсіптік практика/Профессиональная практика				
ПП	KPO/PPP 4224		Өндірістік / Производственная	10
	KPDa/PPPd 4313		Диплом алды/ Преддипломная	2
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZh/KEDT /NZDR/PSKE/ 4401	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/ Написание и защита дипломной работы (проекта)	12

1.7 Негізгі білім беру бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 3 курса основной образовательной программы

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
5 СЕМЕСТР				30
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				5
БП / БД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	OOTMZh/ TMOPP 3216	Өндеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары/ Технологические машины и оборудование перерабатывающих производств	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				25
БП / БД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	ООАТ/ STPP 3217	Өндеу өндірісінің арнайы технологиясы/ Специальные технологии перерабатывающих производств	5
		ООКТ/ RTPP 3217	Өндеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы/Прикладная технология перерабатывающих производств	
БП / БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	ТООТ/TKPP/ 3218	Технохимиялық өндеушінің өндірісінің тексерісі/ Технохимический контроль перерабатывающих производств	5
		AKSOTB/ PTKPHZ/ 3218	Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау/Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна	
БП / БД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства крупы и муки	YZhOT/ TPKM 3219	Ұн және жарма өндеу технологиясы/ Технология производства крупы и муки	5
		UKBOTN / OTRMKI	Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері / Основы технологии производства муки	

	ства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	3219	и кондитерских изделий	
БП / БД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	MOT / TPMI 3220	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технология перерабатывающих производств	5
		OOGZN/ ONIPP 3220	Өндеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері/ Основы научных исследований перерабатывающих производств	
КП / ПД	Астық өнімдерін алғашқы өндеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	OShOOS/ OHPR 3301	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндеу және сақтау/ Обработка и хранение продукции растениеводства	5
		ATS/ THZ 3301	Астықтың технологиялық сипаттамасы/ Технологическая характеристика зерна	
6 СЕМЕСТР				30
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				15
КП / ПД	Саланы ғылыми камтамасыздандыру мен жобалау/Проектирование и научное обеспечение отрасли	KUKOUSHK/ MPDPSMKI 3302	Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар/ Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий	5
КП / ПД	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өндеу технологиясы/Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	ААООТ/ ТРАВР 3303	Алкоголь өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства алкогольной продукции	5
БП / БД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	КРО/PPP 3222	Өндірістік / Производственная	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				15
БП / БД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	MOT / TPW 3221	Макарон өндірісінің технологиясы / Технология производства макаронных изделий	5
		GZN/ ONI 3221	Ғылыми зерттеулер негіздері/ Основы научных исследований	
КП / ПД	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өндеу технологиясы/Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	ААООТ/ ТРАВР 3303	Алкоголь өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства алкогольной продукции	5
		ШТ/TPW 3304	Шарап технологиясы/Технология виноделия	
КП / ПД	Шикі затпен дайын өнім сапасын	АООС/АКРР 3305	Аудит өндеу өндірісінің сапасы/Аудит качества перерабатывающих производств	5

	бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	OOMZhS/SM KPP 3305	Өндеу өндірісінің менеджмент жүйесінің сапасы/Система менеджмента качества на перерабатывающих производствах	
--	--	--------------------------	--	--

1.8 ТКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 3 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ТПО

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количес- тво академически- х кредитов
5.1 ТРИМЕСТР				20
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				15
КП / ПД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	AOSS/SSP 4306	Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау /Стандартизация и сертификация сельскохозяйственного производства	5
КП / ПД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	NNTOOT/TO PXXI 4307	Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру/Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий	5
КП / ПД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	KOTG/TSKP 4308	Кондитерлік өнеркәсібіндегі технологиялық жүйелер /Технологические системы кондитерской промышленности	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				5
КП / ПД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономические основы предпринимательства	ККТВ/ ОЕРР 4309	Кәсіпкерлік қызметтің тиімділігін бағалау /Оценка эффективности предпринимательской деятельности	5
		BZh/BP 2209	Бизнес-жоспарлау/Бизнес-планирование	
5.2 КВАРТАЛ				16
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				16
БП / БД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/Проектирование и научное обеспечение отрасли	AONMGM/N OZHMI 4223	Астық өнімдерінің, нан және макаронның ғылыми негіздері/Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий	3
		KMK/NOD 4223	Құжаттардың нормативтік қамтамасыздандырылуы/Нормативное обеспечение документов	
КП / ПД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономические основы предпринимательства	Mar/Mar 310	Маркетинг/Маркетинг	5
		S/S/S 4310	Статистика/Статистика	
КП / ПД	Кәсіпкерлік экономикалық	GT/AP 4311	Жобаны талдау/Анализ проектов	3

	негіздері/Экономические основы предпринимательства	BT/UA 4223	Басқару талдауы/Управленческий анализ	
КП/ ПД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/Проектирование и научное обеспечение отрасли	АОК ККОТ/ТРОА РК 4312	АӨК қалдықтарын қайта өңдеу технологиясы /Технология переработки отходов АПК	5
		АОКОТ/ТРА ПК 4312	АӨК өнеркәсібінің технологиясы /Технология перерабатывающих производств в АПК	
6 СЕМЕСТР				
Кәсіптік практика/Профессиональная практика				
ПП	КРО/PPP 4224		Өндірістік / Производственная	10
	КРDa/PPPd 4313		Диплом алды/ Преддипломная	2
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZh/ /NZDR 4401	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/ Написание и защита дипломной работы (проекта)	12

1.9 Негізгі білім беру бағдарламасының 4 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 4 курса основной образовательной программы

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
7 СЕМЕСТР				
7.1 триместр/ 7.1 триместр				
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				
«Бидайды өңдеу және сақтау технологиясы» беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Технология хранения и переработки зерна»				20
КП/ ПД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	ТООТ/ТКРР 4308	Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі/ Технохимический контроль перерабатывающих производств	6
		АКСОТВ/ РТКРНЗ/ 4308	Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау/Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна	
КП/ ПД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	КОТJ/ ТСКР 4218	Кондитерлік өнеркәсібіндегі технологиялық жүйелер /Технологические системы кондитерской промышленности	9
		КООТ/ ТРКI 4218	Кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства кондитерских изделий	
КП/ ПД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	АТОShKZA/ MISSZPP 4309	Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі/ Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	5
		АТОShKZA/ MISSZP	Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі/ Методы исследования свойств сырья на зерно-	

		4309	перерабатывающих предприятиях	
7.2 квартал/ 7.2 квартал				16
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				
«Бидайды өңдеу және сақтау технологиясы» беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Технология хранения и переработки зерна»				16
КП/ ПД	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өңдеу технологиясы/Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	ААООТ/ ТРАВР 4217	Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	8
		ShT/ ТВ 4217	Шарап технологиясы/Технология виноделия	
КП/ ПД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	КООТ/ ТРКІ 4218	Кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства кондитерских изделий	4
		КОТJ/ ТСКР 4218	Кондитерлік өнеркәсібіндегі технологиялық жүйелер /Технологические системы кондитерской промышленности	
КП/ ПД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции/	АТОShKZA/ MISSZP 4309	Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі/ Методы исследования свойств сырья на зерно-перерабатывающих предприятиях	4
		АТОShKZA/ MISSZPP 4309	Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі/ Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	
8 СЕМЕСТР				
Кәсіптік практика/Профессиональная практика				
ПП	КРО/PPP 4405		Өндірістік / Производственная	10
	КРDa/PPPd 4406		Диплом алды/ Преддипломная	2
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZh/NZDR 4401	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/ Написание и защита дипломной работы (проекта)	12

2 БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ ЖӘНЕ ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕРДІҢ СИПАТТАМАСЫ / ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ И ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

2.1 6B07213 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6B07213 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)»

Сфера профессиональной деятельности	
Бітіруші өзінің кәсіби қызметін келесі салаларда жүзеге асыра алады: - қайта өңдеу өнеркәсібінің барлық салалары, қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық процестерін әзірлеуді және өндірістік өнімін алуды қамтамасыз ету; - жобалау-конструкторлық және ғылыми-зерттеу ұйымдары; - әртүрлі меншік формасындағы фирмалар.	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в следующих сферах: - все отрасли перерабатывающей промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции перерабатывающих производств; - проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации; - фирмы различных форм собственности.
Объекты профессиональной деятельности	
Білімалушылардың кәсіби қызметінің объектілері болып табылады: - элеваторлар, диірмен зауыттары; - жарма зауыттары; - құрама жем зауыттары; - құрама жем зауыттары; - нан зауыттары; - макарон және кондитерлік фабрикалар; - қант және крахмал-сірне зауыттары	Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: - элеваторы, мельзаводы; - крупозаводы; - комбикормовые заводы. - комбикормовые заводы - хлебозаводы - макаронные и кондитерские фабрики - сахарные и крахмалопаточные заводы
Предметы профессиональной деятельности	
- дәнді және жарма дақылдарының астығы; - ұн, жарма; - астықты, диірмен зауыттарын, жарма зауыттарын, құрама жем зауыттарын дайындау және сақтау бойынша технологиялық жабдықтар; - нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдер; - қант, крахмал, сірне, крахмал шәрбаттары, модификацияланған крахмалдар, декстриндер; - жүзім, құлмақ, мия, сыра, шарап, коньяк.	- зерно злаковых и крупяных культур; - мука, крупа; - технологическое оборудование по заготовке и хранению зерна, мельзаводов, крупозаводов, комбикормовых заводов. - хлеб, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, - сахар, крахмал, патока, крахмальные сиропы, модифицированные крахмалы, декстрины, - виноград, хмель, солод, пиво, вино, коньяк
Виды профессиональной деятельности	
- еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру, басқарушылық шешімдер қабылдау, кәсіпорындардың техникалық-экономикалық көрсеткіштерін және маркетингтік қызметті талдау; - технологиялық тәртіптің сақталуын бақылау: технологиялық операцияларды жетілдіру және нормативтік өнімдерді құруда ресурстық іріктеуші технологиялық процестерді игеру жөніндегі жұмысқа қатысу; экология, еңбекті қорғау, өрт-жарылыс қауіпсіздігі және өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықталуын және өндірістік қызметін талдау;	- организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений, анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; - контроль за соблюдением технологической дисциплины: совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов в создании новых продукции; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожаробезопасности и производственной санитарии; - экспериментальное исследование по улучшению качества сырья, готовой продукции соответствующих отраслей перерабатывающих производств; - работа в сфере образования; - организация ведения технологических процессов производства

<ul style="list-style-type: none"> - қайта өңдеу өндірісінің тиісті салаларының шикізат, дайын өнім сапасын жақсарту бойынша эксперименттік зерттеу; - білім беру саласындағы жұмыс; - ұн, жарма өндірісінің технологиялық процестерін жүргізуді ұйымдастыру, дәнді және жарма дақылдарын өңдеу; - астық өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарының технологиялық схемаларын әзірлеу және жобалау; қолданыстағы кәсіпорындарды қайта жаңарту; - астық өңдеу өнеркәсібі саласындағы ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік тәжірибені зерттеу және талдау. 	<ul style="list-style-type: none"> муки, крупы, переработке зерна злаковых и крупяных культур; -разработка и проектирование технологических схем предприятий зерноперерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий; - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях зерноперерабатывающей промышленности.
---	--

2.2 5B072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы «Астықты өңдеу және сақтау технологиясы» траекториясы / Описание образовательной программы по специальности 5B072800 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)». Траектория «Технология хранения и переработки зерна»

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
<p>Түлек келесі бағыттар бойынша өзінің кәсіби қызыметін жүзеге асыруына болады:</p> <ul style="list-style-type: none"> - өңдеуші өндірістердің барлық салалары, технологиялық процесстерді және өңдеуші өндірістердің өнімін алу өндірісін қамтамасыз ету; - жобалау-конструкциялық және ғылыми-зерттеу ұйымдарында; - әртүрлі меншік нысандарында . 	<p>Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в следующих сферах:</p> <ul style="list-style-type: none"> -все отрасли перерабатывающей промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции перерабатывающих производств; -проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации; -фирмы различных форм собственности.
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	
<p>Бакалаврдің кәсіби қызметінің объектілері болып табылады:</p> <ul style="list-style-type: none"> - элеваторлар, ұнзауыттары; - жарма зауыттары; - аралас жемдер зауыты. <p>Дайындалу бағыты бойынша «Өңдеуші өндірістердің технологиясы», траектория бойынша «Бидайды өңдеп және сақтау технологиясы», ұнды, жарма, бидай дақылдары мен жарма мәдениетін өндіру процесінің технологиясын енгізу үшін технологтардың қажеттілігін бағалау тәжірибесі мен білімін алады;</p> <ul style="list-style-type: none"> - бидай өңдейтін өнеркәсіптердің технологиялық схемасын жобалау және дамыту; жұмыс істеп тұрған өнеркәсіптерді қайта құру. - ғылыми – техникалық ақпаратты талдау және зерттеу, астықты өңдеу салаларындағы отандық және шетелдік тәжірибелер. 	<p>Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> -элеваторы, мельзаводы; -крупозаводы; -комбикормовые заводы. <p>По направлению подготовки «Технология перерабатывающих производств» по траектории «Технология хранения и переработки зерна» получают знания и практические навыки оценки пригодности технолог для ведения технологических процессов производства муки, крупы, переработке зерна злаковых и крупяных культур;</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработка и проектирование технологических схем предприятий зерноперерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий. - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях зерноперерабатывающей промышленности..
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
<p>Бакалавриат мамандығы 5B072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» түлектерінің кәсіби қызыметтік нысанасы дәнді дақылдар және жарма мәдениеттері, ұн, жарма болып табылады;</p> <ul style="list-style-type: none"> - астық, диірмен өнімдері мен бидайды дайындап және сақтау технологиясының жабдықтары. 	<p>Предметы профессиональной деятельности выпускников бакалавриата специальности 5B072800 «Технология перерабатывающих производств» является зерно злаковых и крупяных культур;-мука, крупа;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическое оборудование по заготовке и хранению зерна, мельзаводов, крупозаводов, комбикор-

Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	
<p>моновых заводов.</p> <p>-Кәсіби қызметінің түрлері болуы мүмкін: – ұн, жарма, өңделген дәндер және жарма дақылдарын өндірудің технологиялық процестерін жүргізуді ұйымдастыру; - бидай өңдейтін өнеркәсіптердің технологиялық схемасын жобалау және дамыту; жұмыс істеп тұрған өнеркәсіптерді қайта құру.</p> <p>- ғылыми – техникалық ақпаратты талдау және зерттеу, астықты өңдеу салаларындағы отандық және шетелдік тәжірибелер</p>	<p>Видами профессиональной деятельности могут быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – -организация ведения технологических процессов производства муки, крупы, переработке зерна злаковых и крупяных культур; -разработка и проектирование технологических схем предприятий зерноперерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий. - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях зерноперерабатывающей промышленности.
<p>«Бидайды өңдеу және сақтау технологиясы»» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту барысында түлек міндеті /</p> <p>По итогам обучения в рамках образовательной программы «Технология хранения и переработки зерна» выпускник должен</p>	
<p>Білу керек: - өңдеуші өнеркәсіп технологиялық процестердің параметрлерін өлшеу әдістерін білу; - бидайдың физиологиясын білу, технологиялық процессті дұрыс және тиімді ұйымдастыру; - мәдени өсімдіктерді өндіру технологиясының негіздерін білуге, өнімнің технологиялық және сапалық құрылуының ерекшеліктерін түсіну; -өсімдік шаруашылығы өнімінің арнайы өңдеу технологиясын білу: ұн, жарма, жем, нан өндіру, макарон астық өңдеу; - шикізат пен дайын өнімнің жалпы сипаттамалары, сақтау және оларды жою әдістерін кезінде астық жатқан процестерді білу; - астық зандарын, қайта өңдеу өнімдерінің сапасына мемлекеттік стандарттарының негізгі талаптарын, астық және астық өнімдері сапасын анықтау әдісін, сақтау және қайта өңдеу технологиясын, бидай және жарма өнімдерін сақтау және өңдеу технологиясын білу; қазіргі заманғы нарықтық экономика негіздері, несие алу үшін жағдай туралы ережелер, жалға алу және т.б.; экономика және ауыл шаруашылығы кәсіпорындарында негізгі өнімдерді ұйымдастыру.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - знать методы измерения параметров технологических процессов перерабатывающей отрасли; -знать физиологию зерна, правильно и эффективно организовать технологические процессы; знать: основы технологии производства культурных растений для лучшего понимания формирования качественных и технологических особенностей продукции; -знать специальные технологии переработки продукции растениеводства :переработку зерна в муку, крупу, комбикорма, производство хлеба, макарон; иметь представление о технологии производства элеваторной промышленности. -знание общих характеристик сырья и конечных продуктов, процессы происходящие в зерне при хранении и способы их устранения; - знать законы о зерне; основные требования ГОСТов к качеству продукции переработки; методику определения качества зерно и зернопродуктов; основы технологии хранения и переработки продукции - зерна, круп.; основы современной рыночной экономики, положения об условиях получения кредитов, аренды и т.д.; экономику и организацию производства основных видов продукции в сельскохозяйственных предприятиях.
<p>менгеруі керек: істей білуі керек: қазіргі заманғы әдістер мен компьютерлік технологияны пайдалана отырып өңдеу индустриясының тиімді технологиясы міндеттерін шешу;</p>	<p>уметь:решать задачи эффективной технологии перерабатывающих производств с использованием современных методов и вычислительной техники;</p>
<p>дағдысы болуы керек: дағдысы болуы керек: технологиялық, көлік пайдалану, жедел және энергетикалық жабдықтарды өнеркәсіп кәсіпорындарында пайдалануға; - жобалауды тиімді орындауға, шикі зат саласының ұзақ мерзімді дамуын қанағаттандыру және қолданыстағы процестерді оңтайландыру . бидай өңдеуші өндіріске және технологиялық процесске қойылатын талаптар білуге; - зерттеу үшін ғылыми-зерттеу әдістері мен құралдарын пайдалану.</p>	<p>иметь навыки:эксплуатации технологического, транспортного, операционного и энергетического оборудования на предприятиях отраслей;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнять эффективные проектные разработки, отвечающие требованиям перспективного развития отрасли; -совершенствовать и оптимизировать действующие и технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции зерно-

	перерабатывающих производств; -использования методов исследований и приборов для проведения исследований.
--	--

2.3 5B072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы «Кондитерлік өндірістің технологиясы» траекториясы/ Описание образовательной программы 5B072800 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)». Траектория «Технология кондитерского производства»

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Түлек келесі бағыттар бойынша өзінің кәсіби қызыметін жүзеге асыруына болады: - кондитерлік өнеркәсіпті қайта өңдеудің барлық салалары, технологиялық процестерді зірлеуді және кондитерлік өндірісті өндірістік алуды қамтамасыз ету; - жобалау-конструкциялық және ғылыми-зерттеу ұйымдарында; - әртүрлі меншік нысандарында.	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в следующих сферах: -все отрасли переработки кондитерской промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения кондитерского производств; -проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации; -фирмы различных форм собственности.
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	
Бакалаврдің кәсіби қызметінің объектілері болып табылады: - кондитерлік фабрикалар мен зауыттар; - крахмал-сірне өңдеу зауыттары; - қант өңдеу зауыттары. Дайындалу бағыты бойынша «Өңдеуші өндірістердің технологиясы»,траектория бойынша «Бидайды өңдеп және сақтау технологиясы», қант, кәмпіт, шоколад пен ұнды қантты өнімдерді өндіру процессінің технологиясын енгізу үшін технологтардың қажеттілігін бағалау тәжірибесі мен білімін алады; - кондитер өнеркәсіптердің технологиялық схемасын жобалау және дамыту; жұмыс істеп тұрған өнеркәсіптерді қайта құру. - ғылыми – техникалық ақпаратты талдау және зерттеу, кондитер салаларындағы отандық және шетелдік тәжірибелер.	Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: - кондитерские фабрики и заводы; - заводы переработки крахмало-патоки; - сахаро заводы. По направлению подготовки «Технология перерабатывающих производств» по траектории «Технология кондитерского производства» получают знания и практические навыки оценки пригодности технологий для ведения технологических процессов производства сахарных продуктов, карамели, шоколадных и сахаро-мучных изделий; -разработка и проектирование технологических схем предприятий кондитерской промышленности; реконструкция существующих предприятий. - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях кондитерской промышленности..
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
Бакалавриат мамандығы «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» түлектерінің кәсіби қызыметтік нысаны қантты сірнелі және қантты ұнды, шоколадты, карамельды кондитерлік өнімдер болып табылады; - кондитерлік зауыттар мен фабрикалардың шикізатты бастапқы және терең өңдеу бойынша технологиялық жабдықтар.	Предметы профессиональной деятельности выпускников бакалавриата специальности «Технология перерабатывающих производств» является сахаро-паточная и кондитерские изделия:сахарно- мучные, шоколадные изделия; - технологическое оборудование по первичной и глубокой переработки сырья кондитерских заводов и фабрик.
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	
-Кәсіби қызметінің түрлері болуы мүмкін: – кондитер өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізуді ұйымдастыру; - кондитер өнімдерін өңдейтін өнеркәсіптердің технологиялық схемасын жобалау және дамыту; жұмыс істеп тұрған өнеркәсіптерді қайта құру. - ғылыми – техникалық ақпаратты талдау және	Видами профессиональной деятельности могут быть: –организация ведения технологических процессов производства кондитерских изделий; - разработка и проектирование технологических схем предприятий кондитерской промышленности; реконструкция существующих предприятий. - изучение и анализ научно-технической информа-

зерттеу, кондитер өнімдерін өңдеу салаларындағы отандық және шетелдік тәжірибелер	ции, отечественного и зарубежного опыта в отраслях кондитерской промышленности.
«Кондитер өндірісінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту барысында түлек міндеті По итогам обучения в рамках образовательной программы «Технология кондитерского производства» выпускник должен	
<p>Білу керек: - өңдеуші өнеркәсіп технологиялық процестердің параметрлерін өлшеу әдістерін білу;</p> <p>- шикізат талаптарын білу, технологиялық процессті дұрыс және тиімді ұйымдастыру;</p> <p>- мәдени өсімдіктерді өндіру технологиясының негіздерін білуге, өнімнің технологиялық және сапалық құрылуының ерекшеліктерін түсіну;</p> <p>-өсімдік шаруашылығы өнімінің арнайы өңдеу технологиясын білу: жеміс жидектерді қантқа және сірнеге өңдеу;</p> <p>- шикізат пен дайын өнімнің жалпы сипаттамалары, сақтау және оларды жою әдістерін кезінде жатқан процестерді білу;</p> <p>- жеміс жидек сақтау заңдарын, қайта өңдеу өнімдерінің сапасына мемлекеттік стандарттарының негізгі талаптарын, қанттық өнімдері сапасын анықтау әдісін, сақтау және қайта өңдеу технологиясын, кондитер шикізатты өнімдерін сақтау және өңдеу технологиясын білу;</p> <p>қазіргі заманғы нарықтық экономика негіздері, несие алу үшін жағдай туралы ережелер, жалға алу және т.б.; экономика және ауыл шаруашылығы кәсіпорындарында негізгі өнімдерді ұйымдастыру.</p>	<p>- знать методы измерения параметров технологических процессов перерабатывающей отрасли;</p> <p>-знать требования к сырью, правильно и эффективно организовать технологические процессы;</p> <p>знать: основы технологии производства культурных растений для лучшего понимания формирования качественных и технологических особенностей продукции;</p> <p>-знать специальные технологии переработки продукции растениеводства: переработку овощей в сахар, патоку и др.;</p> <p>иметь представление о технологии производства сахарной промышленности.</p> <p>-знание общих характеристик сырья и конечных продуктов, процессы происходящие в продукции при хранении и способы их устранения;</p> <p>- знать законы о сырье; основные требования ГОСТов к качеству продукции переработки; методику определения качества плодов и овощей; основы технологии хранения и переработки кондитерской продукции; основы современной рыночной экономики, положения об условиях получения кредитов, аренды и т.д.; экономику и организацию производства основных видов продукции в сельскохозяйственных предприятиях.</p>
<p>менгеруі керек: істей білуі керек: қазіргі заманғы әдістер мен компьютерлік технологияны пайдалана отырып өңдеу индустриясының тиімді технологиясы міндеттерін шешу.</p>	<p>уметь: решать задачи эффективной технологии перерабатывающих производств с использованием современных методов и вычислительной техники.</p>
<p>дағдысы болуы керек:</p> <p>дағдысы болуы керек: технологиялық, көлік пайдалану, жедел және энергетикалық жабдықтарды өнеркәсіп кәсіпорындарында пайдалануға;</p> <p>- жобалауды тиімді орындауға, шикі зат саласының ұзақ мерзімді дамуын қанағаттандыру және қолданыстағы процестерді оңтайландыру, кондитер өңдеуші өндіріске және технологиялық процеске қойылатын талаптар білуге;</p> <p>- зерттеу үшін ғылыми-зерттеу әдістері мен құралдарын пайдалану.</p>	<p>иметь навыки: эксплуатации технологического, транспортного, операционного и энергетического оборудования на предприятиях отраслей;</p> <p>-выполнять эффективные проектные разработки, отвечающие требованиям перспективного развития отрасли;</p> <p>-совершенствовать и оптимизировать действующие и технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции кондитерских производств;</p> <p>-использования методов исследований и приборов для проведения исследований.</p>

2.4 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин

АОКОТ Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: Сыртқы факторлар мен себептер салдарынан өлім-жітім және денсаулық шығындарды төмендетуге бағытталған білімді қалыптастыру және насихаттау. Антропогендік, адам қолымен жасалған немесе табиғи сыртқы теріс ықпалынан техносфераға адам қорғау құру.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Денсаулық және қауіпсіздік саласындағы заңнамалық және нормативтік-құқықтық актілер. Қазақстан Республикасында мақсаттары, азаматтық қорғаныс құрылысы мен жұмыс істеу принциптері (ГО). Қауіпті және зиянды факторлардың жіктелуі. Радиациялық және химиялық қауіпті. техносферы мен .Біз ноосфераға кірудеміз қауіпсіздігі ағымдағы жағдайы. табиғи және техногендік сипаттағы зиянды және қауіпті факторлардан адам мен қоршаған ортаны қорғау. түрлі сипаттағы төтенше жағдайлардың жіктелуі. Төтенше жағдайларда шаруашылық объектілерінің тұрақты даму. төтенше жағдайларда халықты қорғаудың негізгі принциптері мен әдістері. жаппай қырып-жою қаруын қорғау. жер сілкінісі кезінде ұйымдастырушылық және практикалық қауіпсіздік шаралары. өнеркәсіп нысандарында табиғи апаттар, өрт, авариялар мен жарылыстар халықтың денсаулығын қорғау. ұйымдастыру негіздері және құтқару операцияларын жүзеге асыру.

Оқыту нәтижесі: Төтенше жағдайлар айналысатын негізгі жолдары мен әдістерін білу және түсіну; жеке тұлғалар, қоғам мен мемлекеттің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі өз әсерлерін әсерін түсіну; төтенше жағдайлардан халықты қорғау үшін қоғамдық жүйесін; қауіпті және төтенше жағдайларда әрекет халықтың оқытуды ұйымдастыру; салауатты өмір салты туралы; төтенше жағдайда алғашқы көмек көрсету; денсаулық сақтау және қауіпсіздік саласындағы азаматтардың құқықтары мен міндеттері.

Төтенше жағдайлар қауіпсіздік пен құқықтарын қорғау дағдылары болуы.

Өмір қауіпсіздігі жағдайларын және тәсілдерін білу, оны тәжірибеде медициналық білім мен салауатты өмір салтын негіздерін білу; әскери қызмет негіздері, заманауи кешенді қауіпсіздік мәселелері.

Табиғи, технологиялық және элеуметтік сипаттағы қауіпті және төтенше жағдайлар түрлі барабар мінез-қамтамасыз ету үшін жеке рухани және дене қасиеттерін қалыптастыруға және дамытуға қабілетті болуы; Салауатты өмір салтын ережелерін құрметтеуге қажеттілігі; денсаулық сақтау және қауіпсіздік саласындағы Қазақстан азаматтары үшін талаптарды жүзеге асыру үшін дайындық

Өмір қауіпсіздігі саласындағы білім алуға жеткілікті дайындықта бар

Бағдарлама жетекшісі: Кобланова С.А.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары кафедрасы

ОВЗhOT Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы

Цель изучения. Формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин. Создание защиты человека в техносфере от внешних негативных воздействий антропогенного, техногенного и естественного происхождения.

Краткое содержание курса: Введение. Законодательные и правовые акты в области безопасности жизнедеятельности. Задачи, принципы построения и функционирования гражданской обороны (ГО) в Республике Казахстан. Классификация опасных и вредных факторов. Радиационная и химическая опасность. Современное состояние техносферы и техносферной безопасности. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного и техногенного происхождения. Классификация чрезвычайных ситуаций различного характера. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Основные принципы и способы защиты населения в чрезвычайных ситуациях. Защита от оружия массового поражения. Организационно-практические меры безопасности при землетрясениях. Защита населения при стихийных бедствиях, пожарах, авариях и взрывах на производственных объектах. Основы организации и проведения аварийно-спасательных работ.

Результаты обучения: Знать и понимать основные способы и методы борьбы с ЧС; иметь представление о влиянии их последствий на безопасность личности, общества и государства; о государственной системе обеспечения защиты населения от чрезвычайных ситуаций; об организации подго-

товки населения к действиям в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; о здоровом образе жизни; об оказании первой медицинской помощи при неотложных состояниях; о правах и обязанностях граждан в области безопасности жизнедеятельности

Владеть навыками безопасности и защиты человека в чрезвычайных ситуациях;

Знать условия и способы безопасности жизнедеятельности, применять их на практике

Знать основы медицинских знаний и здорового образа жизни; основы военной службы, современный комплекс проблем безопасности.

Уметь формировать развитие личных духовных и физических качеств, обеспечивающих адекватное поведение в различных опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; потребность соблюдать нормы здорового образа жизни; подготовку к выполнению требований, предъявляемых к гражданину РК в области безопасности жизнедеятельности.

Иметь достаточную подготовку для приобретения знаний в области ОБЖ.

Руководитель программы: Кобланова С.А.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ETD Экология және тұрақты даму

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Инженерлік экология.

Оқу мақсаты: Қоғам мен табиғаттың тұрақты даму негіздерін терең жүйесі білімі мен түсінігі, табиғи ресурстар және қоршаған ортаны қорғау ұтымды пайдалану қазіргі заманғы тәсілдерді теориялық және практикалық білім алуға, экологиялық дүниетанымды қалыптастыру тұрады.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Экология және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері. Аутэкология - организмдердің экология. Халқы экология - экология популяция. Синэкология - қауымдастықтар экологиясы. Биосфера және ноосфера туралы ілім. Биосфера және оның тұрақтылығы. Тірі тұжырымдамасы. Қазіргі заманғы биосфера. Ғаламдық биогеохимиялық цикл. Тұрақты даму тұжырымдамасы. экологиялық дағдарыс және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері. экологиялық дағдарыс және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері. Жасыл экономика және тұрақты даму. табиғатты пайдалану және қоршаған ортаны қорғау механизмі. Қазақстан Республикасының энерго-экологиялық стратегия. Қазақстан Республикасының тұрақты даму тұжырымдамасы.

Оқыту нәтижесі: Табиғат пен қоғамның өзара іс-қимыл негізгі заңдарын білу; экожүйелер мен биосфераның даму істеуі; өндіру және экологиялық денсаулығына қауіп әсері; ғылыми және кәсіби әдебиеттерді іздеу және ұйымдастыру дағдыларын бар; қоршаған ортаға антропогендік әсер бағалауды талдау қабілетті; стандартты әдістемесі экологиялық мониторинг; экологиялық және экономикалық жүйелерді тұрақты дамыту үшін оңтайлы жағдай анықтай алады; ойлау өз мәдениеті, табиғи ресурстарды пайдалануға байланысты экологиялық және экономикалық жүйелердің даму үрдістеріне туралы сыни ойлауға және олардың қоршаған ортаға әсерін сипаттайтын.

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары кафедрасы

EUR Экология и устойчивое развитие

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Инженерная экология

Цель изучения. состоит в формировании экологического мировоззрения, получение глубоких системных знаний и представлений об основах устойчивого развития общества и природы, теоретических и практических знаний по современным подходам рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды.

Краткое содержание курса: Введение. Экология и проблемы современной цивилизации. Аутэкология - экология организмов. Демэкология - экология популяций. Синэкология - экология сообществ. Учение о биосфере и ноосфере. Биосфера и ее устойчивость. Концепция живого вещества. Современная биосфера. Глобальные биогеохимические циклы. Концепция устойчивого развития. Экологический кризис и проблемы современной цивилизации. Экологический кризис и проблемы современной цивилизации. Зеленая экономика и устойчивое развитие. Механизм природопользования и охраны

окружающей среды. Энергоэкологическая стратегия Республики Казахстан. Концепция устойчивого развития Республики Казахстан.

Результаты обучения: знать основные закономерности взаимодействия природы и общества; основы функционирования экосистем и развития биосферы; влияние вредных и опасных факторов производства и окружающей среды на здоровье человека; иметь навыки поиска и систематизации научной и специальной литературы; уметь анализировать оценку техногенного воздействия производства на окружающую среду; стандартную методику мониторинга окружающей среды; уметь определять оптимальные условия устойчивого развития эколого-экономических систем; владеть культурой мышления, критически осмысливать тенденции развития эколого-экономических систем, связанных с использованием природных ресурсов и охарактеризовать их экологические последствия.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ESD Ecology and sustainable development

Prerequisites: School course

Postrequisites: Engineering ecology

The purpose of the study is to form an ecological worldview, gain deep systemic knowledge and ideas about the foundations of sustainable development of society and nature, theoretical and practical knowledge on modern approaches to the rational use of natural resources and environmental protection.

Course outline: Ecology and problems of modern civilization. Autecology is the ecology of organisms. Demecology is the ecology of populations. Synecology is the ecology of communities. The doctrine of the biosphere and noosphere. Biosphere and its stability. Living substance concept. Modern biosphere. Global biogeochemical cycles. Sustainable development concept. Ecological crisis and problems of modern civilization. Environmental crisis and problems of modern civilization. Green economy and sustainable development. The mechanism of nature management and environmental protection.

Learning outcomes: know the basic laws of interaction between nature and society; the foundations of the functioning of ecosystems and the development of the biosphere; the influence of harmful and dangerous factors of production and the environment on human health; have the skills to search and organize scientific and special literature;

Program manager: Zhamalova D.B.

Department: Standardization and Food Technologies

Дін Дінтану

Пререквизиттері: Мектеп курсы.

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Осы курстың мақсаты: студенттерде-антрополог кәсіби іскерліктер жүргізуге дүниетанымдық диалог және нақтылау, өз жіктелу қатысты талдау жүргізілді.

Курстың қысқаша мазмұны: Дінтануға кіріспе. Адамзаттың мәдениетінде діннің орны. Діні: қазіргі заман және тарихи формалары. Буддизм: дін және діни ілімінің негіздері. Христиан: қазіргі заман және тарих. Қазақстанда және қазіргі әлемде исламның орны. Қасиетті кітап ретінде мәдениет ескерткіштері. Қазіргі дәстүрлі емес діни қозғалыстар мен культтер. Қазіргі заманғы діннің ерекшеліктері. Дін, мемлекет, саясат.

Оқыту нәтижесі: Дүниетанымдық проблемаларды конфессиялар тәсілдерін шешу, негізгі құндылықтар әлемдік діндерді түсіну және білу. Тарих және қазіргі заман және тарих, рухани-мәдени мәселелерін көшбасшы дін перспективалы тәсілдерін қою және шешу, анықтай білу және қолдану, Философиялық қыр-сырын, дінтану әдіснамасы және күнделікті дұрыс қолдана білу. Өзінің түсіндірмелерін негізгі дүниетанымдық проблемаларды шешу тұрғысынан зерттеп білу. Негізгі білім беру және өмірлік-практикалық ортада өз жүйесін тұлғалық құндылықтарды қолдана дамытып білу.

Бағдарлама жетекшісі: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Жалпы білім беретін пәндер

Rel Религиоведение

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Целью настоящего курса является: формирование у студентов-антропологов профессионального умения вести мировоззренческий диалог и конкретизировать свои гуманитарные знания применительно к анализу религии.

Краткое содержание курса: Введение в религиоведение. Место религии в культуре человечества. Религия: исторические формы и современность. Буддизм: основы вероучения и культа. Христианство: история и современность. Сущность ислама и его место в современном мире и Казахстане. Священные писания как памятники культуры

Современные нетрадиционные религиозные движения и культы. Особенности современной религиозности. Религия, государство, политика

Результаты обучения: Знать и понимать основные ценности мировых религий; способы решения мировоззренческих проблем конфессиями

Уметь определять и применять перспективные способы постановки и решения духовно-культурных проблем лидерами вероисповеданий в истории и современности

Уметь корректно применять азы философско-религиоведческой методологии в профессии и повседневности

Уметь представлять собственную интерпретацию ключевых мировоззренческих проблем в контексте исследования

Уметь автономно развивать свою систему личностных ценностей; поддерживать гуманистическую основу образовательной и жизненно-практической среды

Руководитель программы: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Общеобразовательных дисциплин

OMSHN Өсімдік және мал шаруашылық негіздері

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: ауыл шаруашылығы технологиясы, ауыл шаруашылығы, өсімдік шаруашылығы, мал шаруашылығы және жемшөп өндірісін негіздерін зерттеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Ауыл шаруашылығы жануарларын өсіру негіздері. ауыл шаруашылығы жануарларының өсу және даму. Мал шаруашылығы. ауыл шаруашылығы жануарларының өнімділігі сүт тиімділігін негізгі түрлері. Мал шаруашылығы. Ет өнімділігі. ауыл шаруашылығы жануарларының Қой шаруашылығы Жүн өнімділігі. Шошқа. шошқа репродуктивтік сапасы. Бордақылау. Жылқы. Жылқы шаруашылығы. Құс. Жұмыртқа және ет бағытындағы құс. ауыл шаруашылық жануарларын азықтандыру негіздері. жем химиялық құрамы. Принциптері нормаланған азықтандыру. Жемшөп нормалар мен рационына. Жіктеу және жем қысқаша сипаттамасы. қоректік заттар мен оған әсер ететін факторларды сіңімділігін. ауыл шаруашылығы жануарларының бағалау негіздері. жануарларды қолдан ұрықтандыру, әдіс құнының мәні. асыл тұқымды әдістері, олардың биологиялық табиғаты. Будандастыру, оның мәні және практикалық құндылығы

Оқыту нәтижесі: Әдістемесі қойындысы далалық, өндірістік және парниктік эксперименттер білу; экспериментке бақылау талдау әдістемесі;

Бақылау өндіріс әдістерін қолдану; алынған мәліметтерді сенімділігін анықтау әдістері. Агрономиялық зерттеу жоспары қалдыру; далалық, өсімдіктер және өндірістік тәжірибесін өткізуге; эксперименттер негізгі бақылау және талдау оң әдістерін қолдануға. Жұмыс тәжірибесі арқылы жаңа ауыл шаруашылығы әдістерін тиімділігін тексеру және өндіріске оларды енгізу; Талдау және деректерді синтездейді компиляциялау және олардың жарамдылығын анықтау. Математикалық алынған деректерді өңдеу және олардың жарамдылығын анықтау; оң қорытындылар; зерттеулер негізінде есеп жасайды

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Ф.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ORZh Основы растениеводства и животноводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы

Цель изучения. Основная цель данной дисциплины – изучение основы технологии сельскохозяйственного производства, земледелия, растениеводства, животноводства и кормопроизводства.

Краткое содержание курса: Основы разведения сельскохозяйственных животных. Рост и развитие с/х животных. Скотоводство. Молочная продуктивность Основные виды продуктивности с/х животных. Скотоводство. Мясная продуктивность. Овцеводство Шерстная продуктивность с/х животных. Свиноводство. Репродуктивные качества свиней. Откорм. Коневодство. Продуктивное коневодство. Птицеводство. Яичное и мясное птицеводство. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Химический состав кормов. Принципы нормированного кормления. Кормовые нормы и рационы. Классификация и краткая характеристика кормов. Переваримость питательных веществ и факторы, влияющие на нее. Основы зоогигиены Бонитировка с/х животных. Искусственное осеменение животных, сущность метода, значение. Методы разведения, их биологическая сущность. Гибридизация, её сущность и практическое значение

Результаты обучения: Знать методику закладки полевых, производственных и вегетационных опытов; методику проведения наблюдений анализов в опытах;

Применять методы производственных наблюдений; методы определения достоверности полученных данных. оставить план агрономических исследований; проводить полевые, вегетационные и производственные опыты; применять правильные методы основных наблюдений и анализов в опытах проверять эффективность новых агроприемов путем проведения производственных опытов и внедрять их в производство; анализировать, синтезировать и обобщать полученные данные и определять их достоверность математически обрабатывать полученные данные и определять их достоверность; сделать правильные выводы; составить отчет по материалам исследования

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

Gen Гендерология

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Философия

Оқу мақсаты: Гендерлік теориясының мақсаты гендерлік стереотиптер қалыптасқан және олар әрекет қалай ретінде осы тегіктері пайда қалай көрсету болып табылады. Осы күш түпкі мақсаты «гендерлік соқыр» жою болып табылады. Пән әлемдегі және әлеуметтік мәселелерді таза (ер немесе әйел) көрінісін жою үшін, әлеуметтік және саяси теориясын қарайды. Сонымен қатар сексизм құралы ретінде қызмет етеді теориялар сынға алды. Әрине әлеуметтендіру жолын баруға ерлер мен әйелдерге де кедергілерді негізгі нүктелерін бөлектеу .

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. гендерлік теория және гендерлік зерттеулер дамуының классикалық және қазіргі заманғы бағыттары. Адам және қоғам субъектілері ретінде әйелдердің акт. Әлеуметтендіру және гендерлік. ерлер өмірдегі әйелдердің таптаурын ерлер ұғымдардың ретінде әйелдердің кембағалдық, оның орны мен рөлі туралы теориялар. адам туралы, әйелдер мен әлеуметтік аңыздар туралы Әлеуметтік мифтер. Жынысы әлеуметтік теориясы. Қазіргі қоғамдағы батыл және биязылық стереотиптер. Өзгерту гендерлік стереотип: Қазіргі әлемдегі берсе әйел. Жасы мен жынысы сипаттамалары және қазіргі заманғы қоғамдағы әйелдердің әлеуметтік мәртебесі. Үшінші мыңжылдықтың басында Әйелдер құқықтары. Гендерлік және экономика. Әйелдер және дін. әйелдің өмір отбасы. Тұрмыстағы зорлық-зомбылық. Халықаралық тәжірибе және шетелде әйелдер қозғалысы перспективалары.

Оқыту нәтижесі: Әлемдік діндердің негізгі құндылықтарын білуге және ұғынуға; философиялық мәселелері конфессияның шешу жолдары

Тарихы мен қазіргі замандағы рухани және мәдени нанымна көшбасшыларының проблемаларды тұжырымдау және шешу озық әдістерін анықтау және қолдану мүмкіндігі болуы. Мамандық және күнделікті өмірде философиялық және теологиялық әдіснамасы негіздерін қолдана

алады үшін. Зерттеу контекстінде негізгі философиялық мәселелердің өз интерпретациясын ұсыну мүмкіндігіне ие болу үшін. Дербес жеке құндылықтарды өз жүйесін дамыту мүмкіндігіне ие болу үшін; білім мен өмірлік-практикалық қоршаған органы гуманистік негізін қолдау.

Бағдарлама жетекшісі: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Жалпы білім беру пәндері

Gen Гендерология

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Философия

Цель изучения. Цель гендерной теории состоит в том, чтобы показать, как появляются эти механизмы, как формируются гендерные стереотипы и как они действуют. Конечная цель этих усилий состоит в устранении «гендерной слепоты». Дисциплина пересматривает социальные и политические теории, чтобы устранить сугубо монистический (мужской или женский) взгляд на мир и социальные проблемы. При этом подвергаются критике теории, которые служат инструментом сексизма. В курсе гендерологии расставляются акценты на барьерах, мешающих как мужчинам, так и женщинам пройти путь социализации.

Краткое содержание курса: Введение. Классические и современные направления развития гендерной теории и гендерных исследований. Мужчина и женщина как субъекты общества. Социализация и гендер. Теории о неполноценности женщин как стереотипные мужские представления о женщинах, её месте и роли в жизни мужчины. Социальные мифы о женщине и социальные мифы о мужчине. Социальная теория пола. Стереотипы маскулинности и фемининности в современном обществе. Изменение гендерного стереотипа: ассертивная женщина в современном мире. Половозрастные характеристики и социальный статус женщины в современном обществе. Права женщин к началу третьего тысячелетия. Гендер и экономика. Женщина и религия. Семья в жизни женщины. Домашнее насилие. Международный опыт и перспективы женского движения за рубежом.

Результаты обучения: Знать и понимать основные ценности мировых религий; способы решения мировоззренческих проблем конфессиями. Уметь определять и применять перспективные способы постановки и решения духовно-культурных проблем лидерами вероисповеданий в истории и современности. Уметь корректно применять азы философско-религиоведческой методологии в профессии и повседневности. Уметь представлять собственную интерпретацию ключевых мировоззренческих проблем в контексте исследования. Уметь автономно развивать свою систему личностных ценностей; поддерживать гуманистическую основу образовательной и жизненно-практической среды

Руководитель программы: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Общеобразовательных дисциплин

FMOT Функционалдық мақсаттағы өнімдердің технологиясы

Пререквизиттер: Мектеп курсы

Постреквизиттер: Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау

Оқу мақсаты: Қалыптастыру, теориялық білімдерін және практикалық дағдыларын сапа және қауіпсіздік процестерін жүргізу кезінде тамақ билхимия өнімдері мен азық-түлік шикізат.

Курстың қысқаша мазмұны: Азық-Түлік қауіпсіздігі: түсінігі, мәні және қол жеткізу жолдары. Жіктеу ықтимал қауіпті заттар мен тамақ негізгі жолдары оның ластану. Сипаттамасы және анықтау әдістері контаминанттардың химиялық және биологиялық текті азық-түлік өнімдеріндегі. Негіздері ра-диационной қауіпсіздігін азық-түлік шикізатын және тамақ өнімдерін. Тағамдық қоспалардың сапасын бағалау мен бақылауды, оларды қолдану. Полимерлі және басқа материалдар, ықтимал көзі тамақ өнімдерін ластау. Гигиеналық бақылауды қолдану тағамға биологиялық белсенді қоспалардың.

Оқыту нәтижелері: Білу, мәні мен негізгі ұғымдар продовольственной. Білуге балуан алмат кебіспаев қол-фикацию ықтимал қауіпті заттар мен тамақ негізгі жолдары оның ластану. Меңгеру әдістеріне сипаттама беріңіз анықтау контаминанттардың химиялық және биологиялық текті азық-түлік өнімдеріндегі. Рөлін түсіну бағалау қауіпсіздік тағамдық қоспалар және оларды қолдану. Болуы, ой-өрісі кең, аналитикалық ақыл-ой жүйесі мен қабілеті бағдарлауға қазіргі заманғы жағдайында. Пайдалану өз қызметінде кәсіптік лексиканы.

Бағдарлама жетекшісі: Карл А.Е.
Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРFN Технология продуктов функционального назначения

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна.

Цель изучения. Формирование теоретических знаний и практических навыков в области качества и безопасности процессов при производстве пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Краткое содержание курса: Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути её загрязнения. Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль их применения. Полимерные и другие материалы, как возможный источник загрязнения пищевой продукции. Гигиенический контроль применения биологически активных добавок к пище.

Результаты обучения: Знать сущность и основные понятия продовольственной безопасности. Знать классификацию потенциально опасных веществ пищи и основные пути её загрязнения. Уметь дать характеристику методам определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. Понимать роль оценки безопасности пищевых добавок и контроля их применения. Иметь широкий кругозор, аналитический склад ума и способность ориентироваться в современных условиях. Использовать в своей деятельности профессиональную лексику.

Руководитель программы: Карл А.Е.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

КТТ Қоғамдық тамақтану технологиясы

Пререквизиттер: Мектеп курсы

Постреквизиттер: Өндеу өндісінің микробиологиясы және санитариясы

Оқу мақсаты: Білімді қалыптастыру қамтамасыз ету туралы санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздік қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары мен олардың өнімдерін сақтау, санитарлық күтіп-ұстау қағидаларын кәсіпорындар, транс-портировки, қабылдау, тамақ өнімдерін сақтауға және оны іске асыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы-бұл тұтынушылардың әртүрлі санаттары үшін күрделі аспаздық өнімдерді, нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау және тамақ өнімдерін өндіруді басқару процесін ұйымдастыру. Санитарлық заңнама және қолданыстағы нормативтік құжаттар. Жеке гигиена қызметкерлерінің ас кәсіпорын. Санитарлық-гигиеналық жүргізуге қойылатын талаптар нан, нан-тоқаш және кондитерлік бұйымдар. Гигиеналық сипаттамасы сыртқы орта факторларының. Санитариялық-эпидемиологиялық талаптар абаттандыру үшін тамақ. Гигиеналық негіздері жобалау және құрылыс тағам объектілерін санитарлық режимі тамақ. Қойылатын талаптар құрылысына және күтіп-ұстауға, үй-жайларды. Қойылатын талаптар жабдыққа, мүкәммалға ыдыс-аяққа және ыдысқа. Қойылатын талаптар тасымалдау, қабылдау және сақтау шикізат, тамақ өнімдері. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Оқыту нәтижелері: Білу керек-санитарлық-тағамдық Қазақстан Республикасының заңнамасы. Болуы туралы түсінік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау тағам объектілерін санитариялық-эпидемиологиялық талаптар абаттандыру және санитарлық режиміне кәсіпорындардың, әсері сыртқы орта факторларының сапасы мен қауіпсіздігін, тамақ өнімдерін, сондай-ақ жай-күйі, қызметкерлердің денсаулығын және тұтынушылардың өнімдер. "Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы": техник-технологтың кәсіби қызметі әр түрлі типтегі және меншік түріндегі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жүзеге асырылады.

Бағдарлама жетекшісі: Карл А.Е.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТОР Технология общественного питания

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Микробиология и санитария перерабатывающих производств

Цель изучения. Формирование знаний об обеспечении санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания и их продукции, соблюдении санитарных правил содержания предприятий, транспортировки, приемки, хранения пищевой продукции и ее реализации.

Краткое содержание курса: Введение. Технология продукции общественного питания – это организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы. Личная гигиена работников на пищевом предприятии. Санитарно-гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Санитарно-эпидемиологические требования для благоустройства пищевых объектов. Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов, санитарный режим пищевых объектов. Требования к устройству и содержанию помещений. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Результаты обучения: Знать санитарно-пищевое законодательство Республики Казахстан. Иметь представление о санитарно-эпидемиологическом надзоре за пищевыми объектами, санитарно-эпидемиологических требованиях к благоустройству и санитарному режиму предприятий, влиянии факторов внешней среды на качество и безопасность пищевых продуктов, а также на состояние здоровья персонала и потребителей продукции. "Технология продукции общественного питания": профессиональная деятельность техника-технолога осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности.

Руководитель программы: Карл А.Е.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OOMS Өңдеу өндірісінің микробиологиясы және санитариясы

Пререквизиттер: Бейорганикалық және органикалық химия

Постреквизиттер: Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау, Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі.

Оқу мақсаты: Теориялық білімдерін қалыптастыру бойынша жалпы микробиология: морфология, физиология және биохимия микроорганизмдердің негіздері бойынша, олардың белгілі принциптер бойынша жүйелеу жолдары, іс-қимыл экологиялық факторлардың микроорганизм-біз, міндеттері туралы микробиологиялық және санитарлық-гигиеналық бақылау және сала кәсіпорындарында және оның рөлі алу, өнімнің жоғары сапасын

Курстың қысқаша сипаттамасы: Морфологиясы және систематикасы микроорганизмдер. Физиология микроорганизмдер. Әсері сыртқы орта физикалық факторларының микроорганизмдерге. Микробиологиялық негіздері қазіргі заманғы әдістерін, азық-түлікті сақтау. Маңызды биохимиялық процестер салдарынан пайда микроорганизмдермен, олардың практикалық маңызы. Негіздері микробиологиялық бақылау бойынша тамақ өнеркәсібі.

Оқыту нәтижелері: Білу керек: ұғымдар мен терминдер микробиология сыныптамасын; микроорганизмдер; морфо-логию және физиологиясы негізгі топтары микроорганизмдер; қауіпсіздік өлшемдері және санитарлық нормалар өнімдерінің сапасын сипаттамалары; микрофлораның топырақ, су мен ауаны; ықтимал көздері микробиологиялық ластану тағам өндірісінде, қолайлы даму әдістері; бұзылуына жол бермеу, шикізатты және дайын өнім. Істей білуі тиіс: басқаруға микробиологиялық белсенділігі өнімдерін сақтау кезінде қайта өңдеу, микробиологиялық бүліну дәрежесін анықтау шикізат және өнімдерді қайта өңдеу; әзірлеуге қатысу және іске асыру жөніндегі іс-шаралар болдырмау бүлінген шикізат және өнімдерді іздестіріп пайдалану мүмкіндігі техникалық жағынан пайдалы микроорганизмдердің және күрес шараларын патогендік микрофлорой.

Бағдарлама жетекшісі: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

MSPP Микробиология и санитария перерабатывающих производств

Пререквизиты: Неорганическая и органическая химия

Постреквизиты: Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна, Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях.

Цель изучения. Сформировать теоретические знания по общей микробиологии: морфо-логии, физиологии и биохимии микроорганизмов, по основам их систематики, действию экологических факторов на микроорганизмы, о задачах микробиологического и санитарно-гигиенического контроля на предприятиях отрасли и его роли в получении продукции высокого качества

Краткое содержание курса: Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние физических факторов внешней среды на микроорганизмы. Микробиологические основы современных методов хранения продуктов. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их практическое значение. Основы микробиологического контроля в пищевой промышленности.

Результаты обучения: Знать понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; критерии безопасности и санитарные нормы качества продуктов; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия из развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Уметь управлять микробиологической активностью продукции при хранении и переработке, определять степень микробиологической порчи сырья и продуктов переработки; разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий по предотвращению порчи сырья и продукции, изыскивать возможности использования технических полезных микроорганизмов и мер борьбы с патогенной микрофлорой.

Руководитель программы: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра «Стандартизация и пищевые технологии»

ATCh Азық түлік химиясы

Пререквизиттер: Бейорганикалық және органикалық химия

Постреквизиттер: Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі

Оқу мақсаты: Меңгеру теориялық білімін химиялық құрамы азық-түлік тауарларының ретінде күрделі және лабильді кешен органикалық және бейорганикалық қосылыстар жолдары, химиялық өзгеру және реакциялардың механизмдері тамақ жүйелерінде.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Құрылымдық ұйымдастыру жасушалар. Химиялық құрамы организм Белоктар. Құрылысы, қасиеттері, функциялары ағзадағы. Рөлі тамақтануда. Липидтер және олардың алмасуы. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі тамақ өнімдерінің Ластану өсімдік және мал шаруашылығы. Функционалдық сыныптар тағамдық қоспалар. Подслащивающие заттар мен хош иістендіргіштер, Тағамдық қоспалар, күшейтетін және түрлендіргіш қосындылары дәмі және хош иісті Заттар, сыртқы түрін жақсартатын тағамдық өнімдердің Биохимиялық жетілу процесін ет Химия ет өндіру. Жұмыртқа және қайта өңдеу өнімдері жұмыртқа. Нан-тоқаш және кондитерлік бұйымдар. Көкөністер, жемістер мен жидектер. Физиологиялық тамақтану негіздері.

Оқыту нәтижелері: Білу іргелі негіздері, химия, меңгеру үшін қажетті кәсіби пәндер. Колдана білу, химиялық білімі мен түсінігін одан әрі дамыту мақсатында және тиімділігін арттыру кәсіпорынның жұмыс. Білу, өз пікірін білдіру пайымдаулар мәселелері бойынша техникалық және техно-логикалық процесстер. Ұйымдастыра білуі, жұмысты орындаушылар, самосовершенствоваться және саморазвивать оқушысы

Бағдарлама жетекшісі: Карл А.Е.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

PCh Пищевая химия

Пререквизиты: Неорганическая и органическая химия

Постреквизиты: Технохимический контроль перерабатывающих производств

Цель изучения. Усвоение теоретических знаний о химическом составе продовольственных товаров как сложного и лабильного комплекса органических и неорганических соединений, о путях химических превращений и механизмах реакций в пищевых системах.

Краткое содержание курса: Введение. Структурная организация клетки. Химический состав организма Белки. Строение, свойства, функции в организме. Роль в питании. Липиды и их обмен. Безопасность продуктов питания Загрязнения пищевых продуктов в растениеводстве и животноводстве. Функциональные классы пищевых добавок. Подслащивающие вещества и ароматизаторы. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов Биохимические основы процесса созревания мяса Химия мясного производства. Яйца и продукты переработки яиц. Хлебобулочные и кондитерские изделия. Овощи, фрукты и ягоды. Физиологические основы питания.

Результаты обучения: Знать фундаментальные основы в области химии, необходимых для усвоения профессиональных дисциплин. Уметь применять химические знания и понимания с целью дальнейшего развития и повышения эффективности работы предприятия. Уметь выражать суждения по вопросам технического и технологического процессов. Уметь организовать работу исполнителей, самосовершенствоваться и саморазвиваться.

Руководитель программы: Карл А.Е.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АОКН Агроөнеркәсіп негіздері

Пререквизиттер: Мектеп курсы

Постреквизиттер: Өңдеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері, Агроөнеркәсіптік кешенде органикалық өнімді сақтау және өңдеу технологиясы.

Мақсаты. Танысу аспектілерін әлемдік азық-түлік мәселесі; ұғымдармен азық-түлік қауіпсіздігін және тәсілдермен оны қамтамасыз ету шет елдерде, жай-күйін және АӨК бағыттары қалыптастыру аграрлық азық-түлік саясатын қалыптастыру; ұсынымдардың мәні, мақсаттары мен міндеттері, қамтамасыз ету азық-түлік қауіпсіздігі ұлттық, халықаралық деңгейлерде; сондай-ақ негізгі ұғымдар агроөнеркәсіптік кешен саласындағы және азық-түлік қауіпсіздігі.

Курстың қысқаша мазмұны: Әлемдік азық-түлік проблемасы. Мазмұны азық-түлік қауіпсіздігі. Дүниежүзілік азық-түлік бағдарламасы. Азық-түлік қауіпсіздігі әр түрлі елдерде. Бағалау және қамтамасыз ету, азық-түлік қауіпсіздігі. Агроөнеркәсіп кешені және оның дамуын нарық жағдайында.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну: заңнамалық және нормативтік құқықтық актілері, бағдарламалық құжаттар АӨК саласындағы және қамтамасыз ету елдің азық-түлік қауіпсіздігін білу; тізбесі әлеуметтік маңызы бар азық-түлік тауарларының жолдары; ластау, шикізат және азық-түлік чужеродными заттармен жұмыс істеу; құжаттар шектейтін мазмұны контаминанттардың шикізат және өнімдер; білу және қолдана білу: жынысы-уәкілетті білімдерін жай-күйін бағалау үшін елдің азық-түлік қауіпсіздігін; бағалау кезінде сапа және қауіпсіздік ауыл шаруашылығы шикізатын және азық-түлік; жұмыс істей заңнамалық, нормативтік-құқықтық, бағдарламалық құжаттамаға; істей білуі тиіс баға беріп, елдің азық-түлік қауіпсіздігін; Болуы тиіс жеткілікті дағдысы, командада жұмыс бөле отырып, функцияларын; жұмысты ұйымдастыра білу; ұжымда болуы жеткілікті дағдылары техникалық оқу жүргізуді орындаушылармен; істей алуға үйрету орындаушылары,-емам жұмыс заңнамалық және нормативтік құжаттамамен АӨК саласындағы және қамтамасыз ету азық-түлік және азық-дық. Болуы қабылдау қабілеті, жалпылау, талдау және ұсыну ақпарат.

Бағдарлама жетекшісі: доцент Гайдай И.И.

Кафедра «Стандарттау және азық-түлік технологиясы»

ОАРК Основы АПК

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Основы научных исследований перерабатывающих производств, Технология хранения и переработки органических продуктов в АПК.

Цель изучения. Ознакомление с аспектами мировой продовольственной проблемы; с понятиями продовольственной безопасности и способами ее обеспечения в зарубежных странах, с состоянием

АПК и направлениями формирования агропродовольственной политики; формирование представлений сущности, целях, задачах обеспечения продовольственной безопасности на национальном, международном уровнях; а также основных понятий в сфере агропромышленного комплекса и продовольственной безопасности.

Краткое содержание курса: Мировая продовольственная проблема. Содержание продовольственной безопасности. Всемирная продовольственная программа. Продовольственная безопасность в разных странах. Оценка и обеспечение продовольственной безопасности. Агропромышленный комплекс и его развитие в рыночных условиях.

Результаты обучения: Знать и понимать: законодательные и нормативные правовые акты, программные документы в сфере АПК и обеспечения продовольственной безопасности страны; знать перечень социально значимых продовольственных товаров; пути загрязнения сырья и продуктов питания чужеродными веществами; документы, ограничивающие содержание контаминантов в сырье и продуктах; знать и уметь применять: полученные знания для оценки состояния продовольственной безопасности страны; при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; уметь работать с законодательной, нормативно-правовой, программной документацией; уметь дать оценку продовольственной безопасности страны; Иметь достаточные навыки работы в команде с распределением функций; уметь организовать работу в коллективе; иметь достаточные навыки проведения технической учебы с исполнителями; уметь обучить исполнителей приемам работы с законодательной и нормативной документацией в области АПК и обеспечения продовольственной безопасности страны. Иметь способность к восприятию, обобщению, анализу и представлению информации.

Руководитель программы: доцент Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OShN Өсімдік шаруашылығы негіздері

Пререквизиттер: Мектеп курсы

Постреквизиттер: Өндеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері, Агроөнеркәсіптік кешенде органикалық өнімді сақтау және өндеу технологиясы.

Оқу мақсаты: Агрономия негіздері бойынша студенттердің білімін қалыптастыру тұрады.

Курстың қысқаша мазмұны: Ауыл шаруашылығы жақты және топырақ өңдейтін, арамшөптер, тыңайтқыштар, егіс айналымы әдістері: Берілген пән келесі бөлімдер кіреді. Өсімдік шаруашылығы - ауыл шаруашылық мәдениетінің өсіру ауылшаруашылық техникасы, Солтүстік Қазақстанда ауыл шаруашылығы дақылдарының негізгі сорттары.

Оқыту нәтижесі: биология және далалық дақылдардың морфологиялық сипаттамалары білу; ауыл шаруашылығы дақылдарының негізгі классификациясы; өсімдіктер мен топырақ түрлі қасиеттеріне қию агротехникалық әсері; өсімдік айналу схемасы қабілетті болуы; нарықтық экономика жағдайында экономиканы дамуын болжауға; дала жұмыстарын ұйымдастыру.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ОР Основы растениеводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Основы научных исследований перерабатывающих производств, Технология хранения и переработки органических продуктов в АПК.

Цель изучения: Курс должен обеспечить профессиональную ориентацию студента в применении передовой прогрессивной технологии выращивания сельскохозяйственных культур, с учетом мировых достижений.

Краткое содержание курса: Зерновые культуры. Яровые хлеба. Ячмень. Овёс. Кукуруза – важнейшая зерновая, кормовая и техническая культура. Просо. Рис – важнейшая крупяная культура. Гречиха. Зерновые бобовые культуры.

Плоды и семена сельскохозяйственных культур.

Результаты обучения: формирование знаний по вопросам морфологии и биологические особенности полевых культур
 применение знаний по управлению развитием растений их урожаем и качеством продукции
 Умения выражать обоснованные суждения в производстве растениеводческой продукции
 умение проводить индивидуальный и массовый отборы
 совершенствовать технологические процессы соответственно требованиям перспективного развития

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АТОТ Астық және оны өңдеу өнімдерінің тауартануы

Пререквизиттері: Мамандыққа кіріспе

Постреквизиттері: Элеватор өнеркәсіптің технологиясы, Астықты қабылдау және сақтау технологиясы, Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау

Оқу мақсаты: практикалық дағдылар теориялық білім алу болып табылады

Курстың қысқаша мазмұны: Негізгі тауардың ұғымдар. Өнімдерді, мүмкіндіктерді, сапасы, сапа өнім. тауарларды ауқымы. Ассортимент басқару өнімдері. Тауарларды жіктеу. тауарлар сапасы. ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын және ауыл шаруашылығы өнімдерінің химиялық құрамын әсер ететін факторлардың тұжырымдамасы. / ауыл шаруашылығы өнімдерімен сақтау кезінде жүретін процестерді зерттеу. Тауарлық астық өнімдері. қоғамдық тамақтандыру олардың тиістілігі.

астық өңдеу мүмкіндіктері мен өнімдерін тұрғысынан астық және астық өнімдері сапасын бағалау. ұн орау және сақтау.

Оқыту нәтижесі: Ел экономикасының астық маңыздылығы туралы білу; өндірістік мәселелерді өсіру және тұқым әдістері; астық өнімдерінің химиялық құрамын анықтау әдістері; өмірлік циклінің барлық кезеңдерінде тауарлардың негізгі сипаттамаларын көрсеткіштерін талдау қабілетті болуы. өмірлік циклінің барлық кезеңдерінде тауарлардың негізгі сипаттамаларын көрсеткіштерін талдау және алады.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

TZPP Товароведение зерна и продуктов его переработки

Пререквизиты: Введение в специальность

Постреквизиты: Технология элеваторной промышленности, Технология приемки и хранения зерна, Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна

Цель изучения: является приобретение теоретических знаний, практических навыков Проведения оценки качества зерна и зернопродуктов с целью его дальнейшей переработки.

Краткое содержание курса: Основные категории товароведения. Общие понятия. Свойства, качество, показатель качества продукции. Ассортимент товара. Классификация товаров. Потребительские свойства. Понятие о факторах, влияющих на качество с/х продуктов и химический состав с/х продуктов. Изучение процессов, протекающих при хранении с/х продуктов. Товароведение продукции, целесообразности использования их в общественном питании.

Результаты обучения: знать о значении зернопродуктов в экономике страны; о методах селекции и задачах семеноводства; о методах определения химического состава зернопродуктов; уметь анализировать показатели основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла. владеть навыками анализа показателей основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АТОТ Азық-түлік өнімдерінің тауартануы

Пререквизиттері: Мамандыққа кіріспе

Постреквизиттері: Элеватор өнеркәсіптің технологиясы, Астықты қабылдау және сақтау технологиясы, Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау

Оқу мақсаты: практикалық дағдылар теориялық білім алу болып табылады

Курстың қысқаша мазмұны: Негізгі тауардың ұғымдар. Өнімдерді, мүмкіндіктерді, сапасы, сапа өнім. тауарларды ауқымы. Ассортимент басқару өнімдері. Тауарларды жіктеу. тауарлар сапасы. ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын және ауыл шаруашылығы өнімдерінің химиялық құрамын әсер ететін факторлардың тұжырымдамасы. / ауыл шаруашылығы өнімдерімен сақтау кезінде жүретін процестерді зерттеу. Тауарлық астық өнімдері. қоғамдық тамақтандыру олардың тиістілігі.

астық өңдеу мүмкіндіктері мен өнімдерін тұрғысынан астық және астық өнімдері сапасын бағалау. ұн орау және сақтау.

Оқыту нәтижесі: Ел экономикасының астық маңыздылығы туралы білу; өндірістік мәселелерді өсіру және тұқым әдістері; астық өнімдерінің химиялық құрамын анықтау әдістері; өмірлік циклінің барлық кезеңдерінде тауарлардың негізгі сипаттамаларын көрсеткіштерін талдау қабілетті болуы. өмірлік циклінің барлық кезеңдерінде тауарлардың негізгі сипаттамаларын көрсеткіштерін талдау жеңе алады.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

ТКІ Товароведение кондитерских изделий

Пререквизиты: Введение в специальность

Постреквизиты: Технология элеваторной промышленности, Технология приемки и хранения зерна, Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна

Цель изучения: является приобретение теоретических знаний, практических навыков

Краткое содержание курса: Основные категории товароведения. Общие понятия. Изделия, свойства, качество, показатель качества продукции. Ассортимент товара. Управление ассортиментом товаров. Классификация товаров. Потребительские свойства товаров. Понятие о факторах, влияющих на качество с/х продуктов и химический состав с/х продуктов. Изучение процессов, протекающих при хранении с/х продуктов. Товароведение зерновой продукции, целесообразности использования их в общественном питании.

Результаты обучения: знать о значении зернопродуктов в экономике страны; о методах селекции и задачах семеноводства; о методах определения химического состава зернопродуктов; уметь анализировать показатели основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла. владеть навыками анализа показателей основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла.

Руководитель программы: Мукашева Т.К..

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АКСТ Астықты қабылдау және сақтау технологиясы

Пререквизиттері: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Азық-түлік өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттері: Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы , Өңдеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы

Оқу мақсаты: Элеваторлардың астық білім қабылдауды меңгеру қабілетті мамандар мен астық өңдеу кәсіпорындары оқу

Курстың қысқаша мазмұны: Талдау үшін астық, ХПП астық қабылдау процесінің, кептіру процестерді, астық, сақтау шарттарын, ХПП түрлерінің сапа көрсеткіштерін бөлігінің сапалық сипаттамалары дискреттеу. Астық биологиялық және физиологиялық сипаттамасы. Астық технологиялық қасиеттері. НСП астық сапалық сипаттамалары астық қабылдау процесі, кептіру процестер, бір бөлігі сапалы көрсеткіштері

Оқыту нәтижесі: астық технологиясы қабылдау және сақтау түсінік бар.

Білу керек: өсімдік шаруашылығы технологиясы негіздері жақсы өнім сапалы және технологиялық ерекшеліктерін қалыптастыру түсіну.

білуі керек: сіз қазіргі заманғы әдістерін түрлі өсімдік шаруашылығы өнімін сапасын басқарудың жолына таңдау.

және т.б. астық сақтау, элеваторлар мен жабдықтарды түрлері, HSP, және т.б. өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы және өнеркәсіптің түрлі салаларында өнеркәсіптік өңдеу үшін шикізат байланысты мәселелер бойынша әдістемелік және практикалық көмек көрсету деректер нәтижесінде алынған, өндірісте алған білімдерін, өсімдік шаруашылығы басқарудың сапасын пайдалануға талдау және бағалау қабілетін бойынша практикалық дағдыларды иеленуі.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

TRSG Технология приемки и хранения зерна

Пререквизиты: Товароведение зерна и продуктов его переработки, Товароведение кондитерских изделий

Постреквизиты: Специальные технологии перерабатывающих производств, Прикладная технология перерабатывающих производств

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных овладению знаний приемки зерна на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях

Краткое содержание курса: Отбор проб на анализ, качественные характеристики зерна, процесс приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп. Биологические и физиологические особенности зерна. Технологические свойства зерна. Качественные характеристики зерна при процессе приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп и т.д. т.д. Приобрести практические навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства, анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные, оказывать методическую и практическую помощь в вопросах связанных с технологией производства культурных растений и сырья для промышленной переработки в различных отраслях.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ATS Астықтың технологиялық сипаттамасы

Пререквизиттері: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Азық-түлік өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттері: Ұн және жарма өңдеу технологиясы, Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері, Өңдеу өндірістерінің технологиясы

Оқу мақсаты: Элеваторлардың астық білім қабылдауды меңгеру қабілетті мамандар мен астық өңдеу кәсіпорындары оқу

Курстың қысқаша мазмұны: Талдау үшін астық, ХПП астық қабылдау процесінің, кептіру процесстерді, астық, сақтау шарттарын, ХПП түрлерінің сапа көрсеткіштерін бөлігінің сапалық сипаттамалары дискреттеу. Астық биологиялық және физиологиялық сипаттамасы. Астық технологиялық қасиеттері. HSP астық сапалық сипаттамалары астық қабылдау процесі, кептіру процесстер, бір бөлігі сапалы көрсеткіштері

Оқыту нәтижесі: астық технологиясы қабылдау және сақтау түсінік бар.

Білу керек: өсімдік шаруашылығы технологиясы негіздері жақсы өнім сапалы және технологиялық ерекшеліктерін қалыптастыру түсіну.

білуі керек: сіз қазіргі заманғы әдістерін түрлі өсімдік шаруашылығы өнімін сапасын басқарудың жолына таңдау.

және т.б. астық сақтау, элеваторлар мен жабдықтарды түрлері, HSP, және т.б. өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы және өнеркәсіптің түрлі салаларында өнеркәсіптік өңдеу үшін шикізат байланысты мәселелер бойынша әдістемелік және практикалық көмек көрсету деректер нәтижесінде алынған, өндірісте алған білімдерін, өсімдік шаруашылығы басқарудың сапасын пайдалануға талдау және бағалау қабілетін бойынша практикалық дағдыларды иеленуі.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

ТНЗ Технологическая характеристика зерна

Пререквизиты: Товароведение зерна и продуктов его переработки, Товароведение кондитерских изделий

Постреквизиты: Технология производства крупы и муки, Основы технологии производства муки и кондитерских изделий, Технология перерабатывающих производств

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных овладению знаний приемки зерна на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях

Краткое содержание курса: Отбор проб на анализ, качественные характеристики зерна, процесс приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп. Биологические и физиологические особенности зерна. Технологические свойства зерна. Качественные характеристики зерна при процессе приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп и т.д. т.д. Приобрести практические навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства, анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные, оказывать методическую и практическую помощь в вопросах связанных с технологией производства культурных растений и сырья для промышленной переработки в различных отраслях.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

Тағам сапасын бағалау әдістері

Пререквизиттер: Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау

Постреквизиттер: Маркетинг

Мақсаты: талдаудың заманауи органолептикалық және аспаптық әдістерін зерттеу, Тамақ шикізаты мен оны қайта өңдеу өнімдерінің құрылымын, құрамы мен қасиеттерін зерттеу, Шикізат сапасын объективті бағалау, оларға әртүрлі химиялық қосылыстардың ену мүмкіндігіне байланысты тамақ шикізатының зиянсыздығын анықтау

Қысқаша мазмұны: Тамақ дайындау технологиясында шикізаттың сапасы мен құрамы, өндірістік процестердің тиімділігі, экологиялық қауіпсіздік, өнімнің белгіленген стандарттарға сәйкестігі, санитарлық-гигиеналық талаптарды сақтау үлкен маңызға ие. Жоғарыда аталған барлық мәселелерді шешу азық-түлік шикізаты мен дайын өнімді зерттеу әдістерін білуді қажет етеді. Бұл ғылым тамақ жүйелерін талдаудың жаңа принциптері мен әдістерін әзірлеуді, сонымен қатар жеке заттардың құрылымын, олардың функцияларын және басқа компоненттермен байланысын орнатуды қарастырады. Кез – келген тамақ өнімдерін зерттеу күрделі аналитикалық міндет болып табылады. Өнімдердің құрамы мен көп компонентті болуына байланысты стандартты әдістерді өнімнің құрамы мен физика-химиялық құрылымының ерекшеліктеріне бейімдеу қажет, яғни әрбір нақты жағдайда аналитикалық зерттеу жұмыстарын жүргізу қажет.

Оқыту нәтижелері: Азық – түлік жүйелерін зерттеу-аналитикалық және физикалық химиямен және білімнің басқа салаларымен тығыз байланысты тамақтану технологиясының маңызды міндеттерінің бірі. Тамақ өнімдері-құрылымы жағынан күрделі көп компонентті жүйелер, олардың сапасы технологиялық өңдеу және кейіннен сақтау кезінде тамақ шикізатының құрамы мен құрылымындағы өзгерістердің қасиеттері мен жиынтығына байланысты болады.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

Методы оценки качества пищевых продуктов

Пререквизиты: Обработка и хранение продукции растениеводства

Постреквизиты: Маркетинг

Цель изучения: изучение современных органолептических и инструментальных методов анализа, изучение структуры, состава и свойств пищевого сырья и продуктов его переработки объективная оценка качества сырья, установление безвредности пищевого сырья в связи с возможным попаданием в них различных химических соединений.

Краткое содержание курса: В технологии изготовления пищевых продуктов качество и состав сырья, эффективность производственных процессов, экологическая безопасность, соответствие выпускаемой продукции установленным нормам, соблюдение санитарно-гигиенических требований имеют большое значение. Решение всех перечисленных вопросов требует знания методов исследования пищевого сырья и готовых продуктов. Эта наука предусматривает как разработку новых принципов и методов анализа пищевых систем, так и установление строения отдельных веществ, их функций и взаимосвязи с другими компонентами. Исследование любого пищевого продукта – сложная аналитическая задача. Из-за особенностей состава и многокомпонентности продуктов необходимо приспособлять стандартные методы к особенностям состава и физико-химической структуры продукта – т.е. в каждом конкретном случае требуется проведение в той или иной мере аналитической исследовательской работы.

Результаты обучения: Исследование пищевых систем – одна из важнейших задач технологии питания, тесно связанная с аналитической и физической химией и другими областями знаний. Пищевые продукты – сложные по структуре многокомпонентные системы, качество которых зависит от свойств и совокупности изменений в составе и структуре пищевого сырья при его технологической обработке и последующем хранении.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AKSKBS Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау

Пререквизиттер: Өңдеу өндірісінің микробиологиясы және санитариясы

Постреквизиттер: Өңдеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы

Мақсаты: білімді қалыптастыру негізгі ережелері туралы әдістерін жоспарлау, ұйымдастыру және сынау мен бақылау, сынау нәтижелерін өңдеу туралы кейіннен пайдалану үшін білімді шешу кезінде ұйымдастырушылық, әдістемелік және техникалық мәселелерін зерттеу жүргізу, определительных және бақылау сынақтарын бұйымдарды әр түрлі өнеркәсіптің жағдайында тәжірибелік пайдалану, полигондарда, өндірістік кәсіпорындарда және жобалық ғылыми-зерттеу ұйымдарында.

Курстың қысқаша мазмұны: Мазмұны және пәннің негізін құрайды зерделеу негізгі түрлерінің қауіпсіздігін бақылау барлық астық дақыл түрлерін, бақылау мерзімінің қалдығы аз мөлшерде пестицидтерді зерттеу сілтемелік нормативтік-техникалық құжаттар. Бидай. Сынау, бақылау және қауіпсіздігі қабылдау кезінде. Қара бидай. Сынау, бақылау және қауіпсіздігі. Арпа. Сынау, бақылау және қауіпсіздігі.

Оқыту нәтижелері: түсінігі болуы керек: міндеттер туралы сынақ жүйесі өнімнің сапасын қамтамасыз ету; қазіргі заманғы даму деңгейінде технологиялық, математикалық, әдістемелік, метрологиялық және ақпараттық қамтамасыз ету; сынау туралы сертификаттау жүйелерінде сапасын сынау; білуі және үйренуі керек: пайдалану әдістемесін және технологиясын әсеріне сынауларды өткізуге механикалық, климаттық және биологиялық факторларға; дағдысы болуы керек: жоспарлау және нәтижелерін өңдеу сынау сенімділік; орындалу жекелеген фрагменттерін сынау әсері механикалық, климаттық және биологиялық факторларға; қабылданған шешімдердің сапасы туралы бұйымдарды сынау нәтижелері бойынша;

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

IKBPHZ Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна

Пререквизиты: Микробиология и санитария перерабатывающих производств

Постреквизиты: Прикладная технология перерабатывающих производств

Цель изучения: формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний для последующего использования знаний при решении организационных, методических и технических вопросов проведения исследовательских, определительных и контрольных испытаний изделий различных отраслей промышленности в условиях опытной эксплуатации, на полигонах, на производственных предприятиях и в проектных научно-исследовательских организациях.

Краткое содержание курса: Содержание и основу дисциплины составляет изучение основных видов контроля безопасности зерна всех видов культур, контроль за остаточным количеством пестицидов, изучение ссылочных нормативно-технических документов. Пшеница. Испытание, контроль и безопасность при приеме. Рожь. Испытание, контроль и безопасность. Ячмень. Испытание, контроль и безопасность. Овес. Испытание, контроль и безопасность. Просо. Испытание, контроль и безопасность.

Результаты обучения: *иметь представление:* о задачах испытаний в системе обеспечения качества продукции; о современном уровне развития технологического, математического, методического, метрологического и информационного обеспечения испытаний; о сертификации и системах качества испытаний; *знать и уметь:* использовать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; *иметь навыки:* планирования и обработки результатов испытаний на надежность; выполнения отдельных фрагментов испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; принятия решений о качестве изделий по результатам испытаний;

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии».

UZhKBOKSSE Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп

Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер: Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар

Мақсаты: білімді қалыптастыру негізгі ережелері туралы әдістерін жоспарлау, ұйымдастыру және сынау мен бақылау, сынау нәтижелерін өңдеу туралы кейіннен пайдалану үшін білімді шешу кезінде ұйымдастырушылық, әдістемелік және техникалық мәселелерін зерттеу жүргізу, определительных және бақылау сынақтарын бұйымдарды әр түрлі өнеркәсіптің жағдайында тәжірибелік пайдалану, полигондарда, өндірістік кәсіпорындарда және жобалық ғылыми-зерттеу ұйымдарында.

Курстың қысқаша мазмұны: Сипаттамасы, негізгі қолданылатын шикізаттың хлебопек және макарон өндірісінде. Биохимиялық процестер шикізат. Ерекшеліктері биохимиялық процестердің ұн. Сипаттамалары есепке алу шикізат және өндіру процестері. Есепке нан және нан-тоқаш өнімдері, макарон өнімдері. Есепке алу және есептілік заттар жақсартатын сыртқы өнімнің түрі, олардың сипаттамасы және сапасына әсері. Есепке алу және есептілік заттар, өзгертетін құрылымы мен физ-хим. қасиеттері тамақ өнімдерінің.

Оқыту нәтижелері: Білу химиялық негіздерін зерттеу сандық және сапалық құрамын өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің түсіну; теориялық негіздерін және принциптерін зерделеу өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің

Әдістерін қолдану химиялық сапасын бақылау, шикізат және дайын өнімді қайта өңдеу өндірістерінің. Пайдалану өз қызметінде кәсіби лексиканы

Ұйымдастыра білу талдау өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің сүйене отырып, ғылыми көзқарас. Білу өзгертуге талдау негіздерін білуі өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің жаңа контекстінде

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ККУРКИМ Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий из муки

Пререквизиты: Товароведение кондитерских изделий.

Постреквизиты: Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий.

Цель изучения: формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний для последующего использования знаний при решении организационных, методических и технических вопросов проведения исследовательских, определительных и контрольных испытаний изделий различных отраслей промышленности в условиях опытной эксплуатации, на полигонах, на производственных предприятиях и в проектных научно-исследовательских организациях.

Краткое содержание курса: Характеристика основного сырья используемого в хлебопек. и макаронном производстве. Биохимические процессы, происходящие в сырье. Особенности биохимических процессов происходящих в муке. Характеристики учета сырья и процессов производства. Учет хлеба и хлебобулочные изделия, макаронные изделия. Учет и отчетность вещества, улучшающие внешний вид продукции, их характеристика и влияние на качество. Учет и отчетность вещества, изменяющие структуру и физ.-хим. свойства пищевых продуктов

Результаты обучения: Знание химических основ изучения количественного и качественного состава продукции перерабатывающих производств; понимание теоретических основ и принципов изучения продукции перерабатывающих производств.

Применение методов химического контроля качества сырья и готовой продукции перерабатывающих производств.

Использование в своей деятельности профессиональной лексики

Умение организовать анализ продукции перерабатывающих производств, опираясь на научный подход.

Умение модифицировать знание основ анализа продукции перерабатывающих производств в новом контексте.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АТOShKZA Азық-түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Пререквизиттер: Саңдық және сапалық анализ

Постреквизиттер: Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі

Мақсаты: студенттерде туралы механикалық, физикалық қасиеттері, шикізат пен өнімдерді, ғылыми принциптері бағалау шикізат және дайын өнім; зерттеудің заманауи әдістері шикізат пен азық-түлік, жіктеу әдістерін зерттеу; үйрету әдістемелері анықтау органолептикалық, механикалық және физикалық сипаттамаларын; - алған білімін бағалау кезінде шикізаттың сапасын және оларды өндіру технологиясы.

Курстың қысқаша мазмұны: Курс "Әдістері шикізат қасиеттерін зерттеу" зерттейді физикалық, физика-химиялық, биохимиялық, микро-биологиялық процестер шикізат және дайын өнім; Зерттеу сапасы, шикізат және дайын өнім халықаралық стандарттар бойынша органолептикалық, химиялық және қауіпсіздік көрсеткіштері; нәтижелері туралы.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: "Стандарттау және тағам технологиялары".

MISSZPP Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Пререквизиты: Количественный и качественный анализ

Постреквизиты: Технохимический контроль перерабатывающих производств

Цель изучения: сформировать у студентов знания о механических, теплофизических свойствах сырья и продуктов, научных принципах оценки сырья и готовой продукции; современных методах исследования сырья и продуктов питания, классификации методов исследований; научить методикам определения органолептических, механических и физических характеристик; применять полученные знания при оценке качества сырья, и технологии их производства.

Краткое содержание курса: Курс «Методы исследования свойств сырья» изучает физические, физико-химические, биохимические, микро-биологические процессы, происходящие в сырье и готовой продукции;

Исследование качество сырья и готовой продукции по международным стандартам органолептических, химических и показателей безопасности;

Результаты обучения: Знание и понимание методов исследования свойств сырья на кондитерских предприятиях на практике, знания и способности понимания, суждения и оценке идей и формулированию выводов, общение и знание нескольких языков для чтения международных стандартов; умение получать новые знания в области методов исследования сырья и продукции

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АТOShKZA Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Пререквизиттер: Саңдық және сапалық анализ

Постреквизиттер: Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі

Мақсаты: студенттерде туралы механикалық, физикалық қасиеттері, шикізат пен өнімдерді, ғылыми принциптері бағалау шикізат және дайын өнім; зерттеудің заманауи әдістері шикізат пен азық-түлік, жіктеу әдістерін зерттеу; үйрету әдістемелері анықтау органолептикалық, механикалық және физикалық сипаттамаларын; - алған білімін бағалау кезінде шикізаттың сапасын және оларды өндіру технологиясы.

Курстың қысқаша мазмұны: Курс "Әдістері шикізат қасиеттерін зерттеу" зерттейді физикалық, физика-химиялық, биохимиялық, микро-биологиялық процестер шикізат және дайын өнім;

Зерттеу сапасы, шикізат және дайын өнім халықаралық стандарттар бойынша органолептикалық, химиялық және қауіпсіздік көрсеткіштері;

Нәтижелері туралы.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну, зерттеу әдістерін қасиеттерін шикізат кондитерлік кәсіпорындарында іс жүзінде, тиісінше қабілетін және білімін, пайымдаулар мен идеяларды бағалау және қорытындыларды қалыптастыру, қарым-қатынас және бірнеше тілді білу үшін оқулары халықаралық стандарттарын білу; жаңа білім алу саласындағы зерттеу әдістерін, шикізат пен өнімді

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: "Стандарттау және тағам технологиясы"

MISSZP Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях

Пререквизиты: Количественный и качественный анализ

Постреквизиты: Технохимический контроль перерабатывающих производств,

Цель изучения: сформировать у студентов знания о механических, теплофизических свойствах сырья и продуктов, научных принципах оценки сырья и готовой продукции; современных методах исследования сырья и продуктов питания, классификации методов исследований; научить методикам определения органолептических, механических и физических характеристик; применять полученные знания при оценке качества сырья, и технологии их производства.

Краткое содержание курса: Курс «Методы исследования свойств сырья» изучает физические, физико-химические, биохимические, микро-биологические процессы, происходящие в сырье и готовой продукции;

Исследование качество сырья и готовой продукции по международным стандартам органолептических, химических и показателей безопасности;

Результаты обучения: Знание и понимание методов исследования свойств сырья на кондитерских предприятиях на практике, знания и способности понимания, суждения и оценке идей и формулированию выводов, общение и знание нескольких языков для чтения международных стандартов; умение получать новые знания в области методов исследования сырья и продукции

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООАТ Өндеу өндірісінің арнайы технологиясы

Пререквизеттері: Астықты қабылдау және сақтау технологиясы.

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: студенттерді практикалық меңгеру технологиялармен нан, макарон және кондитерлік бұйымдар, қант және спирт, шарап және ликер өнімдерін өндіру.

Курстың қысқаша мазмұны: Бидайдың классификациясы объектісі ретінде қайта өндеу ұнға және жармаға. Нан ұнтақтау бидай дамығын схемасы, технологиялық процестің.

Оқыту нәтижесі: Білім алушы туралы ұсыныс алуы керек, жалпы өндіріс технологиясы, ұн және жарма, білуі тиіс: ассортименті мен сапасының нормалары тазалау тәсілдерін; астықты арамшөп.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

СТРР Специальные технологии перерабатывающих производств

Пререквизиты: Технология приемки и хранения зерна.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Классификация пшеницы как объекта переработки в муку и крупу. Хлебопекарный помол пшеницы с сокращенной схемой технологического процесса. Хлебопекарные помолы пшеницы с развитой схемой технологического процесса.

Результаты обучения: обучающийся должен иметь представление об общей технологии производства муки и крупы, знать: ассортимент и нормы качества; способы очистки зерна от сорной примеси; способов измельчения, шелушения и сортирования зерна и продуктов переработки; определения качества зерна и муки; метода расчета норм выхода сортов муки и крупы

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООКТ Өндеу өндірісінің қолданбалы технологиясы

Пререквизеттері: Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау.

Постреквизиттері: Өндеу өндірістерінің технологиясы.

Мақсаты: студенттерді практикалық меңгеру технологиялармен нан, макарон және кондитерлік бұйымдар, қант және спирт, шарап және ликер өнімдерін өндіру.

Курстың қысқаша мазмұны: зерттеу әдістері басқару күрделі технологиялық процесін барынша қамтамасыз ету мақсатында өндірістің тиімділігін және алынған ұн мен жарманың сапасы жоғары. Білім кешенін игеруі қажет арнайы теориялық білім мен практикалық дағдыларды қатысты шешім келесі кәсіби міндеттерді:

- ұтымды технологиялық процесті жүргізудің, өнімдерді шығару
- шығысының нормаларын есептеу шикізат, жартылай фабрикаттар, материалдар;
- әзірлеу бойынша іс-шараларды жетілдіру, технологиялық процестер және өндірістің тиімділігін арттыру;
- жүзеге асыру технокимиялық бақылау шикізат пен дайын өнімнің сапасын арттыру.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

РТРР Прикладная технология перерабатывающих производств

Пререквизиты: Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна.

Постреквизиты: Технология перерабатывающих производств.

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: изучение способов управления сложным технологическим процессом с целью обеспечения максимальной эффективности производства и получения муки и крупы высокого качества.

Результаты обучения: должен обладать комплексом специальных теоретических знаний и практических навыков, касающихся решения следующих профессиональных задач:

- рационального ведения технологического процесса выпуска продукции
- расчетанорм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов;
- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов и повышению эффективности производства;

- осуществлению теххимического контроля качества сырья и готовой продукции.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ТК Тағам қоспалары

Пререквизиттер: Шарап технологиясы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Тағамдық қоспалар-оларға қажетті қасиеттер беру үшін өндіру, буып-түю, тасымалдау немесе сақтау процесінде тамақ өнімдеріне технологиялық мақсаттарда қосылатын заттар, мысалы, белгілі бір хош иіс (хош иістендіргіштер), түс (бояғыштар), сақтау ұзақтығы (консерванттар), дәм, консистенция және т.б.

Қысқаша мазмұны: Тағамдық қоспалар-қажетті қасиеттерді беру үшін тағамға қосылатын арнайы заттар.Тағамдық қоспалар өнімнің құрамына өңдеу, өндіру, сақтау, буып-түю және тасымалдау кезеңдерінде енгізіледі.Өнімге тағамдық қоспаларды енгізу мақсаттары мыналар болуы мүмкін:дәм немесе хош иіс алу, түс беру,консистенцияны қалыптастыру,сақтау мерзімін ұзарту.

Пайдаланудың қарапайымдылығы үшін барлық тағамдық қоспалардың "Е" әрпінен басталатын өзіндік ерекше нөмірі бар (Еуропалық Одақтың жіктеуі бойынша). Тағамдық қоспаларды жіктеу статикалық құбылыс емес. Тізімге үнемі жаңа тағамдық қоспалар енгізіледі, олардың кейбіреулері рұқсат етілгендерден тыйым салынғандарға және керісінше ауыстырылады. Сонымен қатар, мұндай тізімдер әртүрлі елдерде әр түрлі болуы мүмкін.Адам ағзасына зиян тигізбейтін табиғи қоспалар бар.

Оқыту нәтижелері:

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

PD Пищевые добавки

Пререквизиты: Технология виноделия

Постреквизиты: профессиональная деятельность

Цель изучения: Пищевые добавки — вещества, добавляемые в технологических целях в пищевые продукты в процессе производства, упаковки, транспортировки или хранения для придания им желаемых свойств, например, определённого аромата (ароматизаторы), цвета (красители), длительности хранения (консерванты), вкуса, консистенции и так далее.

Краткое содержание курса: Пищевые добавки - специальные вещества, добавляемые в продукты питания для придания им необходимых свойств. Пищевые добавки вводятся в состав продукта на этапах обработки, производства, хранения, упаковки и транспортировки. Целями введения в продукт пищевой добавки могут быть:получение вкуса или аромата, придание цвета, формирование консистенции, увеличения срока хранения.Для удобства использования все пищевые добавки имеют свой уникальный номер, который начинается с буквы "Е" (по классификации Евросоюза). Классификация пищевых добавок – это не статичное явление. Регулярно в список вносятся новые пищевые добавки, некоторые из них перемещаются из разрешенных в запрещенные и наоборот. Кроме того, такие списки в разных странах могут различаться.Существуют натуральные добавки, которые никак не вредят организму человека.

Результаты обучения:

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АОНМНН Астық өнімдерінің, нан және макаронның ғылыми негіздері

Пререквизиттер:Макарон өндірісінің технологиясы,Өңдеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Пәннің мақсаты кептіру және ұнтақтау процесінде астық пен ұнның нан пісіру қасиеттерін мақсатты қалыптастыру, тес дайындау процесін оңтайландыру негізінде үш жоғары өнімді үш сортты ұннан жасалған сапалы нанның тиімді технологияларын ғылыми негіздеу және практикалық әзірлеу болды. Осы мақсатқа сәйкес зерттеудің негізгі бағыттары анықталды:тритикале жаңа жоғары өнімді сорттарының қасиеттерінің, химиялық құрамының, микроқұрылымдарының сипаттамасы және олардың п фенотипке (бидай немесе қара бидай) жіктелуі); тритикале жоғары өнімді сұрыптарының із ұнының сапасын жақсарту жолдарын жүйелі зерделеу және талдау;кептірудің әртүрлі режимдерінде, оның ішінде ісінде энергия берудің дәстүрлі емес түрлерін пайдалана отырып және ұн өндіру кезінде шығымдылығы мен ірілігін өзгерте отырып, астықтың технологиялық, нан пісіру және иохимиялық қасиеттерін кешенді зерттеу;технологияның теориялық және практикалық негіздерін әзірлеу

Қысқаша мазмұны: Соңғы жылдары халықтың тамақтану құрылымының мониторингі әлемнің барлық дерлік елдерінде аса маңызды өнім-тағамдық құндылығы бар нанды тұтынудың тұрақты ұлғаюын көрсетті. Халықты жоғары сапалы және тағамдық құндылығы жоғары нанмен қамтамасыз ету міндетін қайта құру жаңа ресурстарды іздеуді және қолдануды, олардың негізінде өнім ассортиментінің құрылымын жетілдіруді анықтайды.

Оқыту нәтижелері: Білу, өндіріс технологиясының негіздері, мәдени өсімдіктердің одан: түсіну қалыптастыру сапалы және технологиялық ерекшеліктері. Қолдану саласындағы білімді өңдеу технологиясы, астық өнімдерінің, нан және макарон өнімдері.Дағдысы болуы керек берудегі пайдалану жинақталған білімді өндірісте өнімнің сапасын басқару өсімдік шаруашылығы білу, талдау және бағалау нәтижесінде алынған жұмыс деректер.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

NOZHMИ Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий

Пререквизиты: Технология производства макаронных изделий, Основы науч-ных исследований перерабатывающих производств

Постреквизиты: профессиональная деятельность

Цель изучения: Целью дисциплины явилось научно обоснование и практическая разработка эффективных технологий хлеб улучшенного качества из муки новых высокопродуктивных сортов тритикале на основе направленного формирования хлебопекарных свойств зерна и муки в процессе сушки и помола, оптимизации процесса тес топриготовления. В соответствии с поставленной целью были определены основные направления исследований: характеристика свойств, химического состава, микроструктур новых высокопродуктивных сортов тритикале и их классификация п фенотипу (пшеницы или ржи); системное изучение и анализ путей улучшения качества муки из высокопродуктивных сортов тритикале;комплексные исследования технологических, хлебопекарных и химических свойств зерна при различных режимах сушки, в том числе с использованием нетрадиционных видов энергоподвода и при производстве муки с варьированием выхода и крупности помола;разработка теоретических и практических основ технологии

Краткое содержание курса: Мониторинг структуры питания населения в последние годы выявил стабильное увеличение потребления важнейшего продукта - хлеба ювышенной пищевой ценности, практически во всех странах мира. Ре-ишзация задачи обеспечения населения хлебом высокого качества и ювышенной пищевой ценности обуславливает поиск и применение новых ырьевых ресурсов, совершенствование на их основе структуры ассор-гимента изделий.

Результаты обучения: Знать основы технологии производства культурных растений из него: понимать формирование качественных и технологических особенностей продукции. Применение знаний в области технологии переработки зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий. Иметь навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства уметь анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

BR Биоматериалдар реологиясы

Пререквизиттер: Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Әр түрлі денелердің кернеулі және деформацияланған күйінің теориясы, өндірістегі биологиялық материалдардың құрылымдық-механикалық сипаттамаларын анықтау әдістерін қолдану.

Қысқаша мазмұны: Тамақ өнеркәсібінде Тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың сапасын объективті бағалау үлкен маңызға ие. Осыған байланысты сапаны объективті бақылау үшін әдістер мен аспаптарды жасау және қолдану органолептикалық бақылауды алмастыруды ғана емес, сонымен қатар тамақ өндірісінің технологиялық процестерін басқарудың автоматты жүйелерін әзірлеуге алғышарттар жасайды. Реология-әртүрлі денелердің деформациясы мен ағымы туралы ғылым. Тамақ өнеркәсібінде Тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың сапасын объективті бағалау үлкен маңызға ие. Осыған байланысты сапаны объективті бақылау үшін әдістер мен аспаптарды жасау және қолдану органолептикалық бақылауды алмастыруды ғана емес, сонымен қатар тамақ өндірісінің технологиялық процестерін басқарудың автоматты жүйелерін әзірлеуге алғышарттар жасайды. Қазіргі уақытта тамақ өнеркәсібінде тамақ материалдарының физикалық және механикалық қасиеттерін әр түрлі дайындау кезеңдерінде: шикізаттан дайын өнімге дейін анықтауға және зерттеуге арналған техникалық құралдардың өте үлкен және әр түрлі арсеналы бар. Бұл қасиеттерді зерттеу үшін тамақ өнімдерінің физика-химиялық механикасы әдістері қолданылады

Оқыту нәтижелері:

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

RB Реология биоматериалов

Пререквизиты: Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий

Постреквизиты: профессиональная деятельность

Цель изучения: Теория напряженного и деформированного состояния различных тел, применение методов определения структурно-механических характеристик биологических материалов на производстве.

Краткое содержание курса: Большое значение в пищевой промышленности имеет объективная оценка качества пищевых продуктов и полуфабрикатов. В связи с этим создание и применение методов и приборов для объективного контроля качества, обеспечивает не только замену органолептического контроля, но и создает предпосылки для разработки автоматических систем управления технологическими процессами пищевых производств. Реология – наука о деформации и течении различных тел. Слово "реология" происходит от греческого "рео", что означает "теку". Большое значение в пищевой промышленности имеет объективная оценка качества пищевых продуктов и полуфабрикатов. В связи с этим создание и применение методов и приборов для объективного контроля качества, обеспечивает не только замену органолептического контроля, но и создает предпосылки для разработки автоматических систем управления технологическими процессами пищевых производств. В настоящее время в пищевой промышленности имеется довольно большой и разнообразный арсенал технических средств для определения и исследования физико-механических свойств пищевых материалов на различной стадии приготовления: от сырья до готового продукта. Для изучения этих свойств служат методы физико-химической механики пищевых продуктов

Результаты обучения:

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АӨК қалдықтарын қайта өңдеу технологиясы

Пререквизиттер: Инженерлік экология

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Қалдықтарды қайта өңдеу және қайта пайдалану көрсеткіші-нақты санаттағы барлық қалдықтардың немесе қалдықтардың қандай үлесі қайта өңдеуге және қайта пайдалануға жататынын көрсететін ден қоюдың типтік көрсеткіші. Қалдықтардың жалпы сипаттамасы және оларды кәдеге асыру мен залалсыздандырудың әдістерінде қолданылатын механикалық, гидродинамикалық, физика-механикалық, химиялық және биохимиялық үдерістері қарастырылған. Қалдықтарды қайта өңдеу және олардан бағалы шикізат пен материал алудың технологиясы толығымен берілген.

Қысқаша мазмұны: Қайта өңделетін және қайта пайдаланылатын қалдықтар көлемінің жалпы елде пайда болатын қалдықтардың жалпы көлеміне экономикалық қызмет түрлері (өнеркәсіптік және муниципалдық қалдықтар) бойынша және зиянды әсер ету (қауіпті қалдықтар) бойынша қатынасы.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну: заңнамалық және нормативтік құқықтық актілері, бағдарламалық құжаттар АӨК саласындағы және қамтамасыз ету елдің азық-түлік қауіпсіздігін білу; тізбесі әлеуметтік маңызы бар азық-түлік тауарларының жолдары; ластау, шикізат және азық-түлік чужеродными заттармен жұмыс істеу; құжаттар шектейтін мазмұны контаминанттардың шикізат және өнімдер; білу және қолдана білу: жынысы-уәкілетті білімдерін жай-күйін бағалау үшін елдің азық-түлік қауіпсіздігін; бағалау кезінде сапа және қауіпсіздік ауыл шаруашылығы шикізатын және азық-түлік; жұмыс істей заңнамалық, нормативтік-құқықтық, бағдарламалық құжаттамаға; істей білуі тиіс баға беріп, елдің азық-түлік қауіпсіздігін; Болуы тиіс жеткілікті дағдысы, командада жұмыс бөле отырып, функцияларын; жұмысты ұйымдастыра білу; ұжымда болуы жеткілікті дағдылары техникалық оқу жүргізуді орындаушылармен; істей алуға үйрету орындаушылары, -емам жұмыс заңнамалық және нормативтік құжаттамамен АӨК саласындағы және қамтамасыз ету азық-түлік және азық-дық. Болуы қабылдау қабілеті, жалпылау, талдау және ұсыну ақпарат.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРО АРК Технология переработки отходов АПК

Пререквизиты: Инженерная экология

Постреквизиты: профессиональная деятельность

Цель изучения: Показатель переработки и повторного использования отходов-типичный показатель реагирования, показывающий, какая доля всех отходов или отходов конкретной категории подлежит переработке и вторичному использованию. Рассмотрены общие характеристики отходов и применяемые в методах их утилизации и обезвреживания механические, гидродинамические, физико-механические, химические и биохимические процессы. Полностью представлена технология переработки отходов и получения из них ценного сырья и материала.

Краткое содержание курса: Отношение объема перерабатываемых и повторно используемых отходов к общему объему отходов, образующихся в стране в целом, по видам экономической деятельности (промышленные и муниципальные отходы) и по вредному воздействию (опасные отходы).

Результаты обучения: Знать и понимать: законодательные и нормативные правовые акты, программные документы в сфере АПК и обеспечения продовольственной безопасности страны; знать перечень социально значимых продовольственных товаров; пути загрязнения сырья и продуктов питания чужеродными веществами; документы, ограничивающие содержание контаминантов в сырье и продуктах; знать и уметь применять: полученные знания для оценки состояния продовольственной безопасности страны; при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов питания; уметь работать с законодательной, нормативно-правовой, программной документацией; уметь дать оценку продовольственной безопасности страны; Иметь достаточные навыки работы в команде с распределением функций; уметь организовать работу в коллективе; иметь достаточные навыки проведения технической учебы с исполнителями; уметь обучить исполнителей приемам ра-

боты с законодательной и нормативной документацией в области АПК и обеспечения продовольственной безопасности страны. Иметь способность к восприятию, обобщению, анализу и представлению информации.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ТООТ Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі

Пререквизиттер: Азық-түлік химиясы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: студенттердің технологиялық процесті бақылау әдістеріне қабылдау, өңдеу, қайта өңдеу, сақтау, тиіп-жөнелту өсімдік шаруашылығы өнімінің;білім Алушы туралы түсінігі болуы, технологиялық операциялар астықпен, түрлері, бақылау әдістері, сапасын анықтау.

Курстың қысқаша мазмұны: ұйымдастыру Схемасы өндірістік технологиялық зертхана. Ұйымдастыру және функциялары КБП. Көрсеткіштері астық сапасын бақылайтын зертхана. Бақылау-работкой астық. Бақылау астықтың. Санитарлық жағдайын бақылау өндірістік Ұй-жайлар. Құжаттаманы жүргізу.

Оқыту нәтижелері: Білу, ұйымдастыру схемалары, өндірістік технологиялық зертхана. Ұйымдастыру және функциялары КБП. Көрсеткіштері астық сапасын бақылайтын зертхана. Бақылау подработкой астық. Бақылау астықтың. Санитарлық жағдайын бақылау өндірістік.

Бағдарлама жетекшісі: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТКРР Технохимический контроль перерабатывающих производств

Пререквизиты: Пищевая химия

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: формирование представлений об экспертизе продовольственных продуктов, её видах, методиках проведения, получение специальных знаний и навыков в проведении экспертизы, творческое усвоение студентами теоретических знаний об экспертизе продовольственных продуктов, а также формирование умений и практических навыков проведения и оформления экспертизы, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность бакалавров технологии.

Краткое содержание курса: Экспертиза товаров: понятие, принципы, объекты. Классификация продовольственных продуктов. Требования к лаборатории к проведению экспертизы. Экспертиза хлеба. Требования к качеству. Классификация продуктов переработки плодов и овощей и методы консервирования. Идентификация и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Идентификация и экспертиза сушеных плодов

Результаты обучения: знание теоретических основ экспертизы, её видов, способов идентификации и фальсификации продовольственной продукции; основных видов нормативных и технических документов и их требования, регламентирующие экспертную деятельность. Знать и понимать важнейшие виды экспертной деятельности, особенностей её объектов, субъектов, методов проведения; свойства и показатели качества продовольственных продуктов; ассортимент, товарную классификацию, правила маркировки товаров; требования к ней; уметь применять основные термины и понятия экспертизы продовольственных продуктов; требования к порядку проведения и документальному оформлению результатов экспертиз; уметь проводить экспертизу продукции и документально оформить результаты.

Руководитель программы: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АКСОТБ Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау

Пререквизиттер: Астықты қабылдау және сақтау технологиясы. Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: білу, ұйымның өндірістік-технологиялық бақылау подработкой, кептіру және астық сақтауға.

Курстың қысқаша мазмұны: ұйымдастыру Схемасы өндірістік технологиялық зертхана. Ұйымдастыру және функциялары КБП АҚК. Сапа көрсеткіштері түсетін астық. Сапасын бақылау, технологиялық процесс және өнім. Бақылау кезінде кептіру. Бақылау сақталған өнімдер және тиесп-жөнелту. Санитарлық жағдайын бақылау өндірістік үй-жайлар. Құжаттаманы жүргізу.

Оқыту нәтижелері: негіздері, технологиялық процестерді өңдеу бойынша өнімді Қолдану процестері мен аппараттарының технологиялық процесте қайта өңдеу кезінде өнімнің Болуы толыққанды және сапалы білім түрлі салалар бойынша ұйымдастыра Білу, технологиялық процестер өнімдерін қайта өңдеу бойынша коммуникациялық технологиялар Білу өзгертуге білімдерін процестер мен аппараттардың жаңа контексінде

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

РТКРНЗ Производственно-технологический контроль при приемке и хранении зерна

Пререквизиты: Технология приемки и хранения зерна. Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Знание организации производственно-технологического контроля за подработкой, сушкой и хранением зерна.

Краткое содержание курса: Схема организации производственно технологической лаборатории. Организация и функции ПТК на ХПП. Показатели качества поступающего зерна. Контроль качества технологического процесса и продукции. Контроль при сушке. Контроль хранящейся продукции и от-грузка. Контроль санитарного состояния производственных помещений. Ведение документации.

Результаты обучения: Знание основ технологических процессов по переработки продукции При-менение процессов и аппаратов в технологическом процессе при переработке продукции Иметь пол-ноценные и качественные знания по различным отраслям Умение организовывать технологические процессы по переработке продукции пищевой технологии Умение модифицировать знания процессов и аппаратов в новом контексте

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ҮзһОТ Ұн және жарма өңдеу технологиясы

Пререквизеттері: Астықтың технологиялық сипаттамасы

Постреквизиттері: Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру. Кәсіби қызмет.

Мақсаты: Игеру технологиясының негіздері, өсімдік өнімдерін қайта зерделеп, қайта өңдеу негіздері астықты ұнға және жармаға.

Курстың қысқаша мазмұны: Жалпы сипаттамасы технология ұн және жарма. Тарихи негізі салынған технология ұн және жарма. Ұн және жарма ретінде азық-түлік. Ассортименті мен сапасының нормалары ұн және жарма. Жіктеу тартылу. Қойылатын талаптар астық үшін тартылған. Тазалау астық арамшөп. Ретті сепараторда тазарту астық қоспасы. Бетін өңдеу астық. Дәнді гидротермиялық өңдеу. Негізгі міндет. Әсері ГТҰ технологиялық қасиеттері астық. Астықты уату. Негізгі міндет. Іріктеу өнімдерін ұсақтау ірілігі бойынша және беріктілік. Сапасын бақылау ұн және жарма.

Оқыту нәтижелері: Білу негіздерін өңдеу технологиясы, өсімдік шаруашылығы өнімдерін; әдістерді Қолдану, өндіру және сапасын бағалау өсімдік шаруашылығы өнімінің; жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын; ұйымдастыра Білу технологиялық процесі сүйене отырып, жаңа жетістіктер қолдана Білу және жаңа білім негіздерін қайта өңдеу астықты ұнға және жармаға;

Бағдарлама жетекшісі: Омаров М.С.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРКМ Технология производства крупы и муки

Пререквизиты: Технологическая характеристика зерна.

Постреквизиты: Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий. Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Освоить основы технологии переработки продукции растениеводства изучить основы переработки зерна в муку и крупу

Краткое содержание курса: Общая характеристика технологии муки и крупы. Исторический очерк технологии муки и крупы. Мука и крупа как продукты питания. Ассортимент и нормы качества муки и крупы. Классификация помолов. Требования к зерну для помола. Очистка зерна от сорной примеси. Сепарирование зерновой смеси. Обработка поверхности зерна. Гидротермическая обработка зерна. Основная задача процесса. Влияние ГТО на технологические свойства зерна. Измельчение зерна. Основная задача процесса. Сортирование продуктов измельчения по крупности и добротности. Контроль качества муки и крупы. Шелушение зерна пленчатых культур на крупозаводах. Сортирование продуктов шелушения зерна на крупозаводах

Результаты обучения: Знание основ технологии переработки продукции растениеводства;

Применение методов производства и оценки качества продукции растениеводства;

Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;

Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения

Умение применять новые знания основ переработки зерна в муку и крупу;

Руководитель программы: Омаров М.С.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

УКВОТН Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері

Пререквизиттері: Астықтың технологиялық сипаттамасы .

Постреквизиттер: Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар. Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері .

Мақсаты: Игеру технологиясының негіздері, өсімдік өнімдерін қайта зерделеп, қайта өңдеу негіздері астықты ұнға және жармаға бағытталған. Өсімдік жамылғысының түрлі , экожүйелер белгілі бір климаттық аймақтардағы ерекшеліктер.

Курстың қысқаша мазмұны: Зерттеу схемаларын дайындау астықты қарапайым өңдеу. Зерттеу схемаларын дайындау астықты түрлік бөлуге жіберу. Зерттеу технологиясының ерекшеліктері ұн макарон өнімдері. Зерттеу схемаларын сорттық тартылу бидай қысқартылған схемасы технологиялық процессін жүргізу. Зерттеу схемаларын тартылу бидай дамыған процесімен байыту жұмыстарын жүргізу. Білім технологиясының негіздері кондитерлік бұйымдарды өндіру әдістерін қолдану, өндірістің сапасын бағалау және кондитерлік өнімдерді өңдеу. Жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын ұйымдастыра білу, технологиялық процесіне сүйене отырып, жаңа жетістіктерді қолдана білу және жаңа білім негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ОТРМКІ Основы технологии производства муки и кондитерских изделий

Пререквизиты: Технологическая характеристика зерна

Постреквизиты: Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий . Основы технологии производства муки и кондитерских изделий.

Цель изучения: Освоить основы технологии переработки продукции растениеводства изучить основы переработки зерна в муку и крупу

растительного покрова в разных типах экосистем определенной климатической зоны.

Краткое содержание курса: Изучение схем подготовки зерна к простому помолу. Изучение схем подготовки зерна к сортовому помолу. Изучение особенности технологии муки для макаронных из-

делий. Изучение схем сортовых помолов пшеницы с сокращенной схемой технологического процесса. Изучение схем помолов пшеницы с развитым процессом обогащения крупок

Результаты обучения: Знание основ технологии производства кондитерских изделий

Применение методов производства и оценки качества кондитерских изделий;

Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;

Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения

Умение применять новые знания основ производства кондитерских изделий

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООТ Өндеу өндірістерінің технологиясы

Пререквизиттері: Астықтың технологиялық сипаттамасы .

Постреквизиттері: Астық өнімдерінің, нан және макаронның ғылыми негіздері. Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: студенттерді практикалық меңгеру технологиялармен астық, ұн, жарма, құрама жем, нан, макарон және кондитерлік бұйымдар, қант және сахаросодержащих заттар, спирт, шарап және ликер өндіру.

Курстың қысқаша мазмұны: Ұн тарту өнеркәсібі. Астықты қайта өңдеу өнеркәсібі. Өндіру технологиясы макарон және кондитерлік бұйымдар. Принциптері технология нан және нанотоқаш өнімдері. Өндіру технологиясы жарма. Технологиясы өндіру, ұннан жасалған кондитерлік бұйымдар

Оқыту нәтижесі: Білу принциптері мен әдістері, қайта өңдеу өндірісінің технологиясы. Оқи білу және ойнатуға болады технологиялық схемасы астық элеватор, ұн, жарма, құрама жем зауыттарының, зауыттарынан, макарон және кондитер фабрикалары, қант зауыттары крахмал және ашыту.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРР Технология перерабатывающих производств

Пререквизиты: Технологическая характеристика зерна

Постреквизиты: Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий. Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Мукомольная промышленность. Зерноперерабатывающая промышленность. Технология производства макаронных изделий. Принципы технологии хлеба и хлебобулочных изделий. Технология производства круп. Технология производства мучных кондитерских изделий.

Результаты обучения: Знать принципы и методы технологии перерабатывающих производств. Уметь читать и воспроизводить технологическую схему зерновых элеваторов, мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов, хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик, сахарных заводов крахмалопаточных и бродильных производств.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООГЗН Өндеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері

Пререквизиттер: АӨК негіздері

Постреквизиттер: Өндірістік

Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімі.

Курстың қысқаша мазмұны: Классификациясы және стандарттарының құрылымы. Сапасы мен сапасы. Ғылыми принциптері, азық-түлікті сақтау. Химиялық құрамы астық және тұқым, әр түрлі дақылдар. Теориясы мен практикасы сақтау тұқымдық, азық-түліктік және жемдік астық. Ұн тарта-

тын қасиеттері астық бидай және қара бидай. Наубайханалық қасиеттері астық бидай және қара бидай. Шикізат макарон өндіру.

Оқыту нәтижелері: Білу, өндіріс технологиясының негіздері, мәдени өсімдіктердің одан: түсіну қалыптастыру сапалы және технологиялық ерекшеліктері. Қолдану саласындағы білімді өңдеу технологиясы, астық өнімдерінің, нан және макарон өнімдері. Дағдысы болуы керек берудегі пайдалану жинақталған білімді өндірісте өнімнің сапасын басқару өсімдік шаруашылығы білу, талдау және бағалау нәтижесінде алынған жұмыс деректер.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т. К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ONIPP Основы научных исследований перерабатывающих производств

Пререквизиты: Основы деятельности АПК

Постреквизиты: Производственная

Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий.

Краткое содержание курса: Классификация и структура стандартов. Кондиции и качество. Научные принципы хранения продуктов. Химический состав зерна и семян различных культур. Теория и практика хранения семенного, продовольственного и кормового зерна. Мукомольные свойства зерна пшеницы и ржи. Хлебопекарные свойства зерна пшеницы и ржи. Сырье макаронного производства.

Результаты обучения: Знать основы технологии производства культурных растений из него: понимать формирование качественных и технологических особенностей продукции. Применение знаний в области технологии переработки зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий. Иметь навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства уметь анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ATS Астықтың технологиялық сипаттамасы

Пререквизиттері: Мамандыққа баулу

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Элеваторлардың астық білім қабылдауды меңгеру қабілетті мамандар мен астық өңдеу кәсіпорындары оқу

Курстың қысқаша мазмұны: Талдау үшін астық, ХПП астық қабылдау процесінің, кептіру процестерді, астық сақтау шарттарын, ХПП түрлерінің сапа көрсеткіштерін бөлігінің сапалық сипаттамалары дискреттеу. Астық биологиялық және физиологиялық сипаттамасы. Астық технологиялық қасиеттері. HSP астық сапалық сипаттамалары астық қабылдау процесі, кептіру процестер, бір бөлігі сапалы көрсеткіштері

Оқыту нәтижесі: астық технологиясы қабылдау және сақтау түсінік бар.

Білу керек: өсімдік шаруашылығы технологиясы негіздері жақсы өнім сапалы және технологиялық ерекшеліктерін қалыптастыру түсіну.

білуі керек: сіз қазіргі заманғы әдістерін түрлі өсімдік шаруашылығы өнімін сапасын басқарудың жолына таңдау.

және т.б. астық сақтау, элеваторлар мен жабдықтарды түрлері, HSP, және т.б. өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы және өнеркәсіптің түрлі салаларында өнеркәсіптік өңдеу үшін шикізат байланысты мәселелер бойынша әдістемелік және практикалық көмек көрсету деректер нәтижесінде алынған, өндірісте алған білімдерін, өсімдік шаруашылығы басқарудың сапасын пайдалануға талдау және бағалау қабілетін бойынша практикалық дағдыларды иеленуі.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

ТНЗ Технологическая характеристика зерна

Пререквизиты: Введение в специальность

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных овладению знаний приемки зерна на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях

Краткое содержание курса: Отбор проб на анализ, качественные характеристики зерна, процесс приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп. Биологические и физиологические особенности зерна. Технологические свойства зерна. Качественные характеристики зерна при процессе приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп и т.д. т.д. Приобрести практические навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства, анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные, оказывать методическую и практическую помощь в вопросах связанных с технологией производства культурных растений и сырья для промышленной переработки в различных отраслях.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

МОТ Макарон өндірісінің технологиясы

Пререквизиттер: Өндеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімдері мен практикалық дағдыларын, заманауи технологияларды пайдалану макарон өнімдерін қоса алғанда, құралдарының жиынтығы, әдістері, тәсілдері мен әдістерін, өндеу, өсімдік шикізатын өндіру мақсатында макарон өнімдері.

Қысқаша мазмұны: Технологиялық сипаттамасы негізгі және көмекші қосымша шикізат өндірісінің технологиялық процесі, барлық түрлері макарон өнімдері. Дайын өнімнің сапасын бағалау.

Оқыту нәтижелері: өндіру технологиясының негіздері макарон өнімдері әдістерді қолдану, өндіру және сапасын бағалау макарон;

жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын;

ұйымдастыра білу технологиялық процесі сүйене отырып, жаңа жетістіктер

қолдана Білу және жаңа білім негіздерін өндіру макарон бұйымдар

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРМІ Технология производства макаронных изделий

Пререквизиты: Технологические машины и оборудование перерабатывающих производств

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий макаронных изделий включая, совокупность средств, приемов, способов и методов переработки растительного сырья с целью производства макаронных изделий.

Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов макаронных изделий. Оценка качества готовой продукции.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства макаронных изделий

Применение методов производства и оценки качества макарон;

Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;

Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения

Умение применять новые знания основ производства макаронных изделий

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

GZN Ғылыми зерттеулер негіздері

Пререквизиттер: Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімі.

Курстың қысқаша мазмұны: Классификациясы және стандарттарының құрылымы. Сапасы мен сапасы. Ғылыми принциптері, азық-түлікті сақтау. Химиялық құрамы астық және тұқым, әр түрлі дақылдар. Теориясы мен практикасы сақтау тұқымдық, азық-түліктік және жемдік астық. Ұн тарта-тын қасиеттері астық бидай және қара бидай. Наубайханалық қасиеттері астық бидай және қара би-дай. Шикізат макарон өндіру.

Оқыту нәтижелері: Білу, өндіріс технологиясының негіздері, мәдени өсімдіктердің одан: түсіну қалыптастыру сапалы және технологиялық ерекшеліктері. Қолдану саласындағы білімді өңдеу техно-логиясы, астық өнімдерінің, нан және макарон өнімдері. Дағдысы болуы керек берудегі пайдалану жинақталған білімді өндірісте өнімнің сапасын басқару өсімдік шаруашылығы білу, талдау және бағалау нәтижесінде алынған жұмыс деректер.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т. К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ОНИ Основы научных исследований

Пререквизиты: Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий.

Краткое содержание курса: Классификация и структура стандартов. Кондиции и качество. Научные принципы хранения продуктов. Химический состав зерна и семян различных культур. Тео-рия и практика хранения семенного, продовольственного и кормового зерна. Мукомольные свойства зерна пшеницы и ржи. Хлебопекарные свойства зерна пшеницы и ржи. Сырье макаронного производ-ства.

Результаты обучения: Знать основы технологии производства культурных растений из него: по-нимать формирование качественных и технологических особенностей продукции. Применение зна-ний в области технологии переработки зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий. Иметь навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства уметь анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АООТ Алкоголь өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиттер: Бейорганикалық және органикалық химия

Постреквизиты: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, кондитерлік өнімдер, қант және құрамында қант бар заттар, спирт, шарап және ликерлік өндіріс технологияларын практикалық меңгеруге дайындау.

Қысқаша мазмұны: Алкоголь өнімін өндіру технологиясы-бұл этил спиртіне әр түрлі шикізат түрлерін өңдеу әдістері мен процестері туралы ғылым. Қазіргі заманғы номенклатура бойынша спирт технологиясы биотехнологияға жатады. Спиртті алудың негізгі процестері-биологиялық катализаторлардың (ферменттердің) әсерінен крахмал мен қантты этил спиртіне айналдыру. Арак, ликер-арақ өнімдері, ром, виски, жүзім және жеміс-жидек шараптары, коньяк кіретін алкогольді сусындарды зерттейді.

Алкогольсіз өнімдерді өндіру технологиясы-шикізаттың әртүрлі түрлерін өңдеу әдістері мен процестері туралы ғылым. Алкогольсіз сусындарды өндіру үшін қолданылатын негізгі шикізаттың

түрлері. Негізгі шикізаттың органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштері. Су. Судағы бактериологиялық және химиялық заттардың құрамы мен рұқсат етілген нормалары. Қант. Жеміс-жидек жартылай фабрикааттары. Бояғыштар және хош иісті заттар. Консерванттар. Композициялар және Концентраттар. Алкогольсіз сусындардың сапасына қойылатын талаптар. Сироптардың сипаттамасы. Квас өндіруге арналған шикізат. Минералды сулардың сипаттамасы.

Оқыту нәтижелері: Алкоголь және алкогольсіз өнімдерді өндіру технологиясының негіздерін білу. Алкоголь және алкогольсіз өнімдерді өндіру және сапасын бағалау әдістерін қолдану; технологиялық процесс барысы мәселелері бойынша пікір білдіре білу; жаңа жетістіктерге сүйене отырып, технологиялық процесті ұйымдастыра білу; алкоголь және алкогольсіз бұйымдарды өндіру негіздерін жаңа білімдерді қолдана білу.

Бағдарлама жетекшісі : Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРАР Технология производства алкогольной продукции

Пререквизиты: Неорганическая и органическая химия

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Технология производства алкогольной продукции – это наука о методах и процессах переработки различных видов сырья в этиловый спирт. По современной номенклатуре технология спирта относится к биотехнологии. Основные процессы получения спирта – превращение крахмала и сахара в этиловый спирт под действием биологических катализаторов (ферментов). Изучает алкогольные напитки, в состав которых входит спирт: водка, ликероводочные изделия, ром, виски, виноградные и плодово-ягодные вина, коньяк.

Технология производства без алкогольной продукции - наука о методах и процессах переработки различных видов сырья. Виды основного сырья, применяемого для производства безалкогольных напитков. Органолептические и физико-химические показатели основного сырья. Вода. Содержание и допустимые нормы бактериологических и химических веществ в воде. Сахар. Плодово-ягодные полуфабрикаты. Красители и ароматические вещества. Консерванты. Композиции и концентраты. Требования к качеству безалкогольных напитков. Характеристика сиропов. Сырье для производства кваса. Характеристика минеральных вод.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства алкогольной и безалкогольной продукции. Применение методов производства и оценки качества алкогольной и безалкогольной продукции; Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса; Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения; Умение применять новые знания основ производства алкогольных и безалкогольных изделий.

Руководитель программы: Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ShT Шарап технологиясы

Пререквизиттер: Бейорганикалық және органикалық химия

Постреквизиты: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, кондитерлік өнімдер, қант және құрамында қант бар заттар, спирт, шарап және ликерлік өндіріс технологияларын практикалық меңгеруге дайындау.

Курстың қысқаша мазмұны: Негұрлым кең таралған шикізаттан - жүзім, қарақат, шие, қарлыған, таңқурай, шетен, Калина, алма, алмұрт және т.б. жидек, жеміс және жеміс – жидек шараптарын өндіру. Түрлі үлгідегі жеміс, жидек және жеміс-жидек шараптарын өндірудің технологиялық ерекшеліктері.

Оқыту нәтижелері Жүзімді өңдеудің негізгі технологиялық сызбаларын, қосалқы материалдармен өңдеу тәсілдерін, жүзім өңдейтін кәсіпорындарға арналған технологиялық жабдықтардың негізгі типтерінің принципті сызбаларын, шарап жасау өндірісін Автоматтандырудың негізгі принциптерін білу. Келіп түскен шикізаттың сапасын анықтауды, органолептикалық және физикалық - химиялық әдістермен алынған шарап материалдарының сапасын талдауды, технологиялық процестердің жоғары деңгейін қамтамасыз ету үшін шикізаттың, қосалқы материалдардың, жабдықтардың қажетті мөлшерін есептеуді, қосалқы материалдардың сапасын бағалауды, технологиялық есептерді және өндірістің есебін жүргізуді білу.

Бағдарлама жетекшісі : Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТВ Технология виноделия

Пререквизиты: Неорганическая и органическая химия

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Производство ягодных, плодовых и плодово - ягодных вин из наиболее распространенного сырья – винограда, смородины, вишни, крыжовника, малины, рябины, калины, яблоч, груш и т.д. Классификация вин, сведения о видах сырья и его химическом составе, о спиртовом брожении, о способах получения винных дрожжей. Посуда, оборудование, инвентарь, технологические особенности производства плодовых, ягодных и плодово-ягодных вин разных типов.

Результаты обучения: Знать основные технологические схемы переработки винограда, способы обработок вспомогательными материалами, принципиальные схемы основных типов технологического оборудования для предприятий перерабатывающих виноград, основные принципы автоматизации винодельческого производства. Уметь определять качество поступившего сырья, органолептическим и физико- химическим методами анализировать качество полученных виноматериалов, рассчитывать необходимые количества сырья, вспомогательных материалов, оборудования для обеспечения высокого уровня технологических процессов, оценивать качество вспомогательных материалов, вести технологические расчеты и учет производства.

Руководитель программы: Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АООС Аудит өңдеу өндірісінің сапасы

Пререквизиттері: Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Халықаралық стандарттарға сәйкес ұйым ретінде қызметін ұйымдастыру қабілетті мамандарды даярлау, ГОСТ, нормативтік құжаттар.

Курстың қысқаша мазмұны: Аудит бойынша нормативтік-құқықтық базасы. Қазақстан Республикасының техникалық реттеу жүйесінде «Техникалық реттеу туралы» заң. Аудит сапа менеджменті жүйесі өнімдер мен қызметтер. Компанияның бағалау. аудиторлық технологиясы. Сынамаларды іріктеу принципі. Рәсімдерді зерттеу, міндеттері. Аудитке дейін құжаттарды дайындау. ИСО ҚР СТ19011 аудиторлық сапа жүйелері үшін нұсқаулар.

Оқыту нәтижесі: Аудит санаттарын, аудит түрлерін сипаттамасын білу

оған сапа менеджмент және экологиялық менеджмент жүйелері аудитінің нормативтік құжат нұсқауларды түсіну; сертификаттау саласындағы Қазақстан Республикасының заңнамалық және нормативтік құқықтық актілер; Мемлекеттік сертификациялау жүйесінің іргелі стандарттар. Дағдылары сәйкес НД сапалық және сандық талдау жүргізу бар; өнімді сертификаттау бар ережелерді қолдана алады. Аудит критерийлер бағалау жоспарлауға және жүзеге асыруға қабілетті болуы үшін

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

АКРР Аудит качества перерабатывающих производств

Пререквизиты: Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных организовать мероприятия по качеству организации, в соответствии с международными стандартами, ГОСТами, нормативными документами.

Краткое содержание курса: Нормативная и правовая база аудита. Закон «О техническом регулировании» в системе технического регулирования Республики Казахстан. Аудит системы управления качеством продукции и услуг. Оценка деятельности предприятия. Технология проведения аудита. Принцип выборочного контроля. Изучение процедур, должностных обязанностей. Подготовка документов до начала аудита. Стандарт ИСО СТ РК 19011. Руководящие указания по аудитам систем качества.

Результаты обучения: Знать категории аудита, характеристики типов аудита из него: понимать нормативный документ руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и экологического менеджмента; законодательные и нормативные акты РК в области сертификации; основополагающие стандарты Государственной системы сертификации. Иметь навыки выполнения качественного и количественного анализа в соответствии НД; **уметь** применять нормативные документы при сертификации продукции. Уметь планировать и проводить оценку по критериям аудита

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OMZhS Өндеу өндірісінің менеджмент жүйесінің сапасы

Пререквизиттері: Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау
Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Халықаралық стандарттарға сәйкес ұйым ретінде қызметін ұйымдастыру қабілетті мамандарды даярлау, ГОСТ, нормативтік құжаттар.

Курстың қысқаша мазмұны: Аудит бойынша нормативтік-құқықтық базасы. Қазақстан Республикасының техникалық реттеу жүйесінде «Техникалық реттеу туралы» заң. Аудит сапа менеджменті жүйесі өнімдер мен қызметтер. Компанияның бағалау. аудиторлық технологиясы. Сынамаларды іріктеу принципі. Рәсімдерді зерттеу, міндеттері. Аудитке дейін құжаттарды дайындау. ИСО ҚР СТ 19011 аудиторлық сапа жүйелері үшін нұсқаулар.

Оқыту нәтижесі: Аудит санаттарын, аудит түрлерін сипаттамасын білу оған сапа менеджмент және экологиялық менеджмент жүйелері аудитінің нормативтік құжат нұсқауларды түсіну; сертификаттау саласындағы Қазақстан Республикасының заңнамалық және нормативтік құқықтық актілер; Мемлекеттік сертификациялау жүйесінің іргелі стандарттар. Дағдылары сәйкес НД сапалық және сандық талдау жүргізу бар; өнімді сертификаттау бар ережелерді қолдана алады. Аудит критерийлер бағалау жоспарлауға және жүзеге асыруға қабілетті болуы үшін

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

SMKPP Система менеджмента качества на перерабатывающих производствах

Пререквизиты Пререквизиты: Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных организовать и поддерживать систему менеджмента качества на предприятии или организации в соответствии требованиям стандарта МС ИСО 9001.

Краткое содержание курса: Концепция и модели TQM (всеобщего менеджмента качества). Порядок действий при разработке, внедрении, функционировании СМК. Политика организации в области качества. Процессный и системный подход. Информационное обеспечение системы каче-

ства – CALS, ARIS-технологии. Методы и роль системы качества в интегрированной системе менеджмента организации.

Результаты обучения: Знать общие принципы построения систем управления качеством из него понимать технологию разработки и внедрения системы менеджмента качества на предприятии, сертификацию и аудит системы качества. Иметь навыки выполнения проверки, анализа и сертификации систем качества; уметь осуществлять контроль качества.

Иметь навыки выполнения проверки, анализа и сертификации систем качества; уметь осуществлять контроль качества. Иметь достаточную подготовку для приобретения знаний в области системы качества; уметь генерировать пути улучшения системы и управления технологическими процессами по показателям качества.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AKSOTB Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау

Пререквизиттер: Астықты қабылдау және сақтау технологиясы. Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: білу, ұйымның өндірістік-технологиялық бақылау подработкой, кептіру және астық сақтауға.

Курстың қысқаша мазмұны: ұйымдастыру Схемасы өндірістік технологиялық зертхана. Ұйымдастыру және функциялары КБП АҚК. Сапа көрсеткіштері түсетін астық. Сапасын бақылау, технологиялық процесс және өнім. Бақылау кезінде кептіру. Бақылау сақталған өнімдер және тиесп-жөнелту. Санитарлық жағдайын бақылау өндірістік үй-жайлар. Құжаттаманы жүргізу.

Оқыту нәтижелері: негіздері, технологиялық процестерді өңдеу бойынша өнімді Қолдану процестері мен аппараттарының технологиялық процесте қайта өңдеу кезінде өнімнің Болуы толыққанды және сапалы білім түрлі салалар бойынша ұйымдастыра Білу, технологиялық процестер өнімдерін қайта өңдеу бойынша коммуникациялық технологиялар Білу өзгертуге білімдерін процестер мен аппараттардың жаңа контексінде

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

РТКРНЗ Производственно-технологический контроль при приемке и хранении зерна

Пререквизиты: Технология приемки и хранения зерна. Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Знание организации производственно-технологического контроля за подработкой, сушкой и хранением зерна.

Краткое содержание курса: Схема организации производственно технологической лаборатории. Организация и функции ПТК на ХПП. Показатели качества поступающего зерна. Контроль качества технологического процесса и продукции. Контроль при сушке. Контроль хранящейся продукции и от-грузка. Контроль санитарного состояния производственных помещений. Ведение документации.

Результаты обучения: Знание основ технологических процессов по переработки продукции При-менение процессов и аппаратов в технологическом процессе при переработке продукции Иметь пол-ноценные и качественные знания по различным отраслям Умение организовывать технологические процессы по переработке продукции пищевой технологии Умение модифицировать знания процессов и аппаратов в новом контексте

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

КОТJ Кондитер өнеркәсібіндегі технологиялық жүйелер

Пререквизиттері: Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері .

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: мамандарды дайындау және диагностика жасау, ақауларды анықтау, олардың пайда болу себептері; реттеуге әсер ететін факторлар сақталуы кондитерлік тауарларды сақтау кезінде, дайындау және іске асыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Технологиялық сипаттамасы негізгі және көмекші қосымша шикізаттың, технологиялық процесс барлық түрлерін өндіру, кондитерлік бұйымдарды дайындау. Дайын өнімнің сапасын бағалау: білім технологиясының негіздері кондитерлік бұйымдарды өндіру әдістерін қолдану, өндірістің сапасын бағалау және кондитерлік өнімдерді дайындау;

жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын; ұйымдастыра білу технологиялық процесіне сүйене отырып, жаңа жетістіктерді қолдана білу және жаңа білім негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TSKP Технологические системы кондитерской промышленности

Пререквизиты: Основы технологии производства муки и кондитерских изделий

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных проводить диагностику дефектов, выявлять причины их возникновения; регулировать факторы, влияющие на сохраняемость кондитерских товаров при хранении и подготовке к реализации.

Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов кондитерских изделий. Оценка качества готовой продукции.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства кондитерских изделий

Применение методов производства и оценки качества кондитерских изделий;

Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;

Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения

Умение применять новые знания основ производства кондитерских изделий

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

КООТ Кондитер өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиты: Өндеу өндірістерінің арнайы технологиясы

Постреквизиты: Зерттеу әдістері қасиеттерін, шикізат және азық-түлік

Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімдері мен практикалық дағдыларын, заманауи технологияларды пайдалану кондитерлік өнімдер.

Курстың қысқаша мазмұны: Технологиялық сипаттамасы негізгі және көмекші қосымша шикізаттың, технологиялық процесс барлық түрлерін өндіру, кондитерлік бұйымдар. Дайын өнімнің сапасын бағалау.

Оқыту нәтижелері: Білу технология негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру

Әдістерін қолдану, өндірістің сапасын бағалау және кондитерлік өнімдер;

Жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын;

Ұйымдастыра білу технологиялық процесі сүйене отырып, жаңа жетістіктер

Қолдана білу және жаңа білім негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру

Бағдарлама жетекшісі: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: "Стандарттау және тағам технологиясы"

ТРКІ Технология производства кондитерских изделий

Пререквизиты: Специальные технологии перерабатывающих производств

Постреквизиты: Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий кондитерских изделий.

Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов кондитерских изделий. Оценка качества готовой продукции.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства кондитерских изделий

Применение методов производства и оценки качества кондитерских изделий;

Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;

Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения

Умение применять новые знания основ производства кондитерских изделий

Руководитель программы: Мухабетова Б.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АТОShKZA Азық-түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Пререквизиттер: Саңдық және сапалық анализ

Постреквизиттер: Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі

Мақсаты: студенттерде туралы механикалық, физикалық қасиеттері, шикізат пен өнімдерді, ғылыми принциптері бағалау шикізат және дайын өнім; зерттеудің заманауи әдістері шикізат пен азық-түлік, жіктеу әдістерін зерттеу; үйрету әдістемелері анықтау органолептикалық, механикалық және физикалық сипаттамаларын; - алған білімін бағалау кезінде шикізаттың сапасын және оларды өндіру технологиясы.

Курстың қысқаша мазмұны: Курс "Әдістері шикізат қасиеттерін зерттеу" зерттейді физикалық, физика-химиялық, биохимиялық, микро-биологиялық процестер шикізат және дайын өнім; Зерттеу сапасы, шикізат және дайын өнім халықаралық стандарттар бойынша органолептикалық, химиялық және қауіпсіздік көрсеткіштері; нәтижелері туралы.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: "Стандарттау және тағам технологиялары".

MISSZPP Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Пререквизиты: Количественный и качественный анализ

Постреквизиты: Технохимический контроль перерабатывающих производств

Цель изучения: сформировать у студентов знания о механических, теплофизических свойствах сырья и продуктов, научных принципах оценки сырья и готовой продукции; современных методах исследования сырья и продуктов питания, классификации методов исследований; научить методикам определения органолептических, механических и физических характеристик; применять полученные знания при оценке качества сырья, и технологии их производства.

Краткое содержание курса: Курс «Методы исследования свойств сырья» изучает физические, физико-химические, биохимические, микро-биологические процессы, происходящие в сырье и готовой продукции;

Исследование качество сырья и готовой продукции по международным стандартам органолептических, химических и показателей безопасности;

Результаты обучения: Знание и понимание методов исследования свойств сырья на кондитерских предприятиях на практике, знания и способности понимания, суждения и оценке идей и формулированию выводов, общение и знание нескольких языков для чтения международных стандартов; умение получать новые знания в области методов исследования сырья и продукции

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АТОShKZA Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Пререквизиттер: Саңдық және сапалық анализ

Постреквизиттер: Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі

Мақсаты: студенттерде туралы механикалық, физикалық қасиеттері, шикізат пен өнімдерді, ғылыми принциптері бағалау шикізат және дайын өнім; зерттеудің заманауи әдістері шикізат пен азық-түлік, жіктеу әдістерін зерттеу; үйрету әдістемелері анықтау органолептикалық, механикалық және физикалық сипаттамаларын; - алған білімін бағалау кезінде шикізаттың сапасын және оларды өндіру технологиясы.

Курстың қысқаша мазмұны: Курс "Әдістері шикізат қасиеттерін зерттеу" зерттейді физикалық, физика-химиялық, биохимиялық, микро-биологиялық процестер шикізат және дайын өнім;

Зерттеу сапасы, шикізат және дайын өнім халықаралық стандарттар бойынша органолептикалық, химиялық және қауіпсіздік көрсеткіштері;

Нәтижелері туралы.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну, зерттеу әдістерін қасиеттерін шикізат кондитерлік кәсіпорындарында іс жүзінде, тнсіну қабілетін және білімін, пайымдаулар мен идеяларды бағалау және қорытындыларды қалыптастыру, қарым-қатынас және бірнеше тілді білу үшін оқулары халықаралық стандарттарын білу; жаңа білім алу саласындағы зерттеу әдістерін, шикізат пен өнімді

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: "Стандарттау және тағам технологиясы"

MISSZP Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях

Пререквизиты: Количественный и качественный анализ

Постреквизиты: Технохимический контроль перерабатывающих производств,

Цель изучения: сформировать у студентов знания о механических, теплофизических свойствах сырья и продуктов, научных принципах оценки сырья и готовой продукции; современных методах исследования сырья и продуктов питания, классификации методов исследований; научить методикам определения органолептических, механических и физических характеристик; применять полученные знания при оценке качества сырья, и технологии их производства.

Краткое содержание курса: Курс «Методы исследования свойств сырья» изучает физические, физико-химические, биохимические, микро-биологические процессы, происходящие в сырье и готовой продукции;

Исследование качество сырья и готовой продукции по международным стандартам органолептических, химических и показателей безопасности;

Результаты обучения: Знание и понимание методов исследования свойств сырья на кондитерских предприятиях на практике, знания и способности понимания, суждения и оценке идей и формулированию выводов, общение и знание нескольких языков для чтения международных стандартов; умение получать новые знания в области методов исследования сырья и продукции

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ААООТ Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиттер: Бейорганикалық және органикалық химия

Постреквизиты: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, кондитерлік өнімдер, қант және құрамында қант бар заттар, спирт, шарап және ликерлік өндіріс технологияларын практикалық меңгеруге дайындау.

Қысқаша мазмұны: Алкоголь өнімін өндіру технологиясы-бұл этил спиртіне әр түрлі шикізат түрлерін өңдеу әдістері мен процестері туралы ғылым. Қазіргі заманғы номенклатура бойынша спирт технологиясы биотехнологияға жатады. Спиртті алудың негізгі процестері-биологиялық катализаторлардың (ферменттердің) әсерінен крахмал мен қантты этил спиртіне айналдыру. Арак,

ликер-арақ өнімдері, ром, виски, жүзім және жеміс-жидек шараптары, коньяк кіретін алкогольді сусындарды зерттейді.

Алкогольсіз өнімдерді өндіру технологиясы-шикізаттың әртүрлі түрлерін өңдеу әдістері мен процестері туралы ғылым. Алкогольсіз сусындарды өндіру үшін қолданылатын негізгі шикізаттың түрлері. Негізгі шикізаттың органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштері. Су. Судағы бактериологиялық және химиялық заттардың құрамы мен рұқсат етілген нормалары. Қант. Жеміс-жидек жартылай фабрикалдары. Бояғыштар және хош иісті заттар. Консерванттар. Композициялар және Концентраттар. Алкогольсіз сусындардың сапасына қойылатын талаптар. Сироптардың сипаттамасы. Квас өндіруге арналған шикізат. Минералды сулардың сипаттамасы.

Оқыту нәтижелері: Алкоголь және алкогольсіз өнімдерді өндіру технологиясының негіздерін білу. Алкоголь және алкогольсіз өнімдерді өндіру және сапасын бағалау әдістерін қолдану; технологиялық процесс барысы мәселелері бойынша пікір білдіре білу; жаңа жетістіктерге сүйене отырып, технологиялық процесті ұйымдастыра білу; алкоголь және алкогольсіз бұйымдарды өндіру негіздерін жаңа білімдерді қолдана білу.

Бағдарлама жетекшісі : Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРАВР Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции

Пререквизиты: Неорганическая и органическая химия

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Технология производства алкогольной продукции – это наука о методах и процессах переработки различных видов сырья в этиловый спирт. По современной номенклатуре технология спирта относится к биотехнологии. Основные процессы получения спирта – превращение крахмала и сахара в этиловый спирт под действием биологических катализаторов (ферментов). Изучает алкогольные напитки, в состав которых входит спирт: водка, ликероводочные изделия, ром, виски, виноградные и плодово-ягодные вина, коньяк.

Технология производства без алкогольной продукции - наука о методах и процессах переработки различных видов сырья. Виды основного сырья, применяемого для производства безалкогольных напитков. Органолептические и физико-химические показатели основного сырья. Вода. Содержание и допустимые нормы бактериологических и химических веществ в воде. Сахар. Плодово-ягодные полуфабрикаты. Красители и ароматические вещества. Консерванты. Композиции и концентраты. Требования к качеству безалкогольных напитков. Характеристика сиропов. Сырье для производства кваса. Характеристика минеральных вод.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства алкогольной и безалкогольной продукции. Применение методов производства и оценки качества алкогольной и безалкогольной продукции; Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса; Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения; Умение применять новые знания основ производства алкогольных и безалкогольных изделий.

Руководитель программы: Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ShT Шарап технологиясы

Пререквизиттер: Бейорганикалық және органикалық химия

Постреквизиты: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, кондитерлік өнімдер, қант және құрамында қант бар заттар, спирт, шарап және ликерлік өндіріс технологияларын практикалық меңгеруге дайындау.

Курстың қысқаша мазмұны: Негұрлым кең таралған шикізаттан - жүзім, қарақат, шие, қарлыған, таңқурай, шетен, Калина, алма, алмұрт және т.б. жидек, жеміс және жеміс – жидек шараптарын

өндіру. Түрлі үлгідегі жеміс, жидек және жеміс-жидек шараптарын өндірудің технологиялық ерекшеліктері.

Оқыту нәтижелері Жүзімді өңдеудің негізгі технологиялық сызбаларын, қосалқы материалдармен өңдеу тәсілдерін, жүзім өңдейтін кәсіпорындарға арналған технологиялық жабдықтардың негізгі типтерінің принципті сызбаларын, шарап жасау өндірісін Автоматтандырудың негізгі принциптерін білу. Келіп түскен шикізаттың сапасын анықтауды, органолептикалық және физикалық - химиялық әдістермен алынған шарап материалдарының сапасын талдауды, технологиялық процестердің жоғары деңгейін қамтамасыз ету үшін шикізаттың, қосалқы материалдардың, жабдықтардың қажетті мөлшерін есептеуді, қосалқы материалдардың сапасын бағалауды, технологиялық есептерді және өндірістің есебін жүргізуді білу.

Бағдарлама жетекшісі : Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТВ Технология виноделия

Пререквизиты: Неорганическая и органическая химия

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Производство ягодных, плодовых и плодово - ягодных вин из наиболее распространенного сырья – винограда, смородины, вишни, крыжовника, малины, рябины, калины, яблоч, груш и т.д. Классификация вин, сведения о видах сырья и его химическом составе, о спиртовом брожении, о способах получения винных дрожжей. Посуда, оборудование, инвентарь, технологические особенности производства плодовых, ягодных и плодово-ягодных вин разных типов.

Результаты обучения: Знать основные технологические схемы переработки винограда, способы обработок вспомогательными материалами, принципиальные схемы основных типов технологического оборудования для предприятий перерабатывающих виноград, основные принципы автоматизации винодельческого производства. Уметь определять качество поступившего сырья, органолептическим и физико- химическим методами анализировать качество полученных виноматериалов, рассчитывать необходимые количества сырья, вспомогательных материалов, оборудования для обеспечения высокого уровня технологических процессов, оценивать качество вспомогательных материалов, вести технологические расчеты и учет производства.

Руководитель программы: Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

КООТ Кондитер өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиты: Өңдеу өндірістерінің арнайы технологиясы

Постреквизиты: Зерттеу әдістері қасиеттерін, шикізат және азық-түлік

Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімдері мен практикалық дағдыларын, заманауи технологияларды пайдалану кондитерлік өнімдер.

Курстың қысқаша мазмұны: Технологиялық сипаттамасы негізгі және көмекші қосымша шикізаттың, технологиялық процесс барлық түрлерін өндіру, кондитерлік бұйымдар. Дайын өнімнің сапасын бағалау.

Оқыту нәтижелері: Білу технология негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру

Әдістерін қолдану, өндірістің сапасын бағалау және кондитерлік өнімдер;

Жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын;

Ұйымдастыра білу технологиялық процесі сүйене отырып, жаңа жетістіктер

Қолдана білу және жаңа білім негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру

Бағдарлама жетекшісі: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: "Стандарттау және тағам технологиясы"

ТРКІ Технология производства кондитерских изделий

Пререквизиты: Специальные технологии перерабатывающих производств

Постреквизиты: Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий кондитерских изделий.

Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов кондитерских изделий. Оценка качества готовой продукции.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства кондитерских изделий

Применение методов производства и оценки качества кондитерских изделий;

Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;

Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения

Умение применять новые знания основ производства кондитерских изделий

Руководитель программы: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

КОТJ Кондитер өнеркәсібіндегі технологиялық жүйелер

Пререквизиттері: Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері .

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: мамандарды дайындау және диагностика жасау, ақауларды анықтау, олардың пайда болу себептері; реттеуге әсер ететін факторлар сақталуы кондитерлік тауарларды сақтау кезінде, дайындау және іске асыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Технологиялық сипаттамасы негізгі және көмекші қосымша шикізаттың, технологиялық процесс барлық түрлерін өндіру, кондитерлік бұйымдарды дайындау. Дайын өнімнің сапасын бағалау: білім технологиясының негіздері кондитерлік бұйымдарды өндіру әдістерін қолдану, өндірістің сапасын бағалау және кондитерлік өнімдерді дайындау;

жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын;

ұйымдастыра білу технологиялық процесіне сүйене отырып, жаңа жетістіктерді қолдана білу және жаңа білім негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру.

Бағдарлама жетекшісі: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TSKP Технологические системы кондитерской промышленности

Пререквизиты: Основы технологии производства муки и кондитерских изделий

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных проводить диагностику дефектов, выявлять причины их возникновения; регулировать факторы, влияющие на сохраняемость кондитерских товаров при хранении и подготовке к реализации.

Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов кондитерских изделий. Оценка качества готовой продукции.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства кондитерских изделий

Применение методов производства и оценки качества кондитерских изделий;

Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;

Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения

Умение применять новые знания основ производства кондитерских изделий

Руководитель программы: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АТОShKZA Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Пререквизиттер: Саңдық және сапалық анализ

Постреквизиттер: Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі

Мақсаты: студенттерде туралы механикалық, физикалық қасиеттері, шикізат пен өнімдерді, ғылыми принциптері бағалау шикізат және дайын өнім; зерттеудің заманауи әдістері шикізат пен азық-түлік, жіктеу әдістерін зерттеу; үйрету әдістемелері анықтау органолептикалық, механикалық және физикалық сипаттамаларын; - алған білімін бағалау кезінде шикізаттың сапасын және оларды өндіру технологиясы.

Курстың қысқаша мазмұны: Курс "Әдістері шикізат қасиеттерін зерттеу" зерттейді физикалық, физика-химиялық, биохимиялық, микро-биологиялық процестер шикізат және дайын өнім;

Зерттеу сапасы, шикізат және дайын өнім халықаралық стандарттар бойынша органолептикалық, химиялық және қауіпсіздік көрсеткіштері;

Нәтижелері туралы.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну, зерттеу әдістерін қасиеттерін шикізат кондитерлік кәсіпорындарында іс жүзінде, түсіну қабілетін және білімін, пайымдаулар мен идеяларды бағалау және қорытындыларды қалыптастыру, қарым-қатынас және бірнеше тілді білу үшін оқулары халықаралық стандарттарын білу; жаңа білім алу саласындағы зерттеу әдістерін, шикізат пен өнімді

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: "Стандарттау және тағам технологиясы"

MISSZP Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях

Пререквизиты: Количественный и качественный анализ

Постреквизиты: Технохимический контроль перерабатывающих производств,

Цель изучения: сформировать у студентов знания о механических, теплофизических свойствах сырья и продуктов, научных принципах оценки сырья и готовой продукции; современных методах исследования сырья и продуктов питания, классификации методов исследований; научить методикам определения органолептических, механических и физических характеристик; применять полученные знания при оценке качества сырья, и технологии их производства.

Краткое содержание курса: Курс «Методы исследования свойств сырья» изучает физические, физико-химические, биохимические, микро-биологические процессы, происходящие в сырье и готовой продукции;

Исследование качество сырья и готовой продукции по международным стандартам органолептических, химических и показателей безопасности;

Результаты обучения: Знание и понимание методов исследования свойств сырья на кондитерских предприятиях на практике, знания и способности понимания, суждения и оценке идей и формулированию выводов, общение и знание нескольких языков для чтения международных стандартов; умение получать новые знания в области методов исследования сырья и продукции

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АТОShKZA Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Пререквизиттер: Саңдық және сапалық анализ

Постреквизиттер: Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі

Мақсаты: студенттерде туралы механикалық, физикалық қасиеттері, шикізат пен өнімдерді, ғылыми принциптері бағалау шикізат және дайын өнім; зерттеудің заманауи әдістері шикізат пен азық-түлік, жіктеу әдістерін зерттеу; үйрету әдістемелері анықтау органолептикалық, механикалық және физикалық сипаттамаларын; - алған білімін бағалау кезінде шикізаттың сапасын және оларды өндіру технологиясы.

Курстың қысқаша мазмұны: Курс "Әдістері шикізат қасиеттерін зерттеу" зерттейді физикалық, физика-химиялық, биохимиялық, микро-биологиялық процестер шикізат және дайын өнім;

Зерттеу сапасы, шикізат және дайын өнім халықаралық стандарттар бойынша органолептикалық, химиялық және қауіпсіздік көрсеткіштері;

Нәтижелері туралы.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну, зерттеу әдістерін қасиеттерін шикізат кондитерлік кәсіпорындарында іс жүзінде, түсіну қабілетін және білімін, пайымдаулар мен идеяларды бағалау және қорытындыларды қалыптастыру, қарым-қатынас және бірнеше тілді білу үшін оқулары халықаралық стандарттарын білу; жаңа білім алу саласындағы зерттеу әдістерін, шикізат пен өнімді

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: "Стандарттау және тағам технологиясы"

MISSZP Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях

Пререквизиты: Количественный и качественный анализ

Постреквизиты: Технохимический контроль перерабатывающих производств,

Цель изучения: сформировать у студентов знания о механических, теплофизических свойствах сырья и продуктов, научных принципах оценки сырья и готовой продукции; современных методах исследования сырья и продуктов питания, классификации методов исследований; научить методикам определения органолептических, механических и физических характеристик; применять полученные знания при оценке качества сырья, и технологии их производства.

Краткое содержание курса: Курс «Методы исследования свойств сырья» изучает физические, физико-химические, биохимические, микро-биологические процессы, происходящие в сырье и готовой продукции;

Исследование качество сырья и готовой продукции по международным стандартам органолептических, химических и показателей безопасности;

Результаты обучения: Знание и понимание методов исследования свойств сырья на кондитерских предприятиях на практике, знания и способности понимания, суждения и оценке идей и формулированию выводов, общение и знание нескольких языков для чтения международных стандартов; умение получать новые знания в области методов исследования сырья и продукции

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООАТ Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы

Пререквизиттері: Қоғамдық тамақтану технологиясы.

Постреквизиттері: Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру.

Оқу мақсаты: студенттерді практикалық меңгеру технологиялармен нан, макарон және кондитерлік бұйымдар, қант және спирт, шарап және ликер өнімдерін өндіру.

Курстың қысқаша мазмұны: Бидайдың классификациясы объектісі ретінде қайта өңдеу ұңға және жармаға. Нан ұнтақтау бидай дамығын схемасы, технологиялық процестің.

Оқыту нәтижесі: Білім алушы туралы ұсыныс алуы керек, жалпы өндіріс технологиясы, ұн және жарма, білуі тиіс: ассортименті мен сапасының нормалары тазалау тәсілдерін; астықты арамшөп.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

STPP Специальные технологии перерабатывающих производств

Пререквизиты: Технология общественного питания.

Постреквизиты: Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Классификация пшеницы как объекта переработки в муку и крупу. Хлебопекарный помол пшеницы с сокращенной схемой технологического процесса. Хлебопекарные помолы пшеницы с развитой схемой технологического процесса.

Результаты обучения: обучающийся должен иметь представление об общей технологии производства муки и крупы, знать: ассортимент и нормы качества; способы очистки зерна от сорной примеси; способов измельчения, шелушения и сортирования зерна и продуктов переработки; определения качества зерна и муки; метода расчета норм выхода сортов муки и крупы

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООКТ Өндеу өндірісінің қолданбалы технологиясы

Пререквизиттері: Элеватор өнеркәсіптің технологиясы.

Постреквизиттері: Шарап технологиясы.

Мақсаты: студенттерді практикалық меңгеру технологиялармен нан, макарон және кондитерлік бұйымдар, қант және спирт, шарап және ликер өнімдерін өндіру.

Курстың қысқаша мазмұны: зерттеу әдістері басқару күрделі технологиялық процесін барынша қамтамасыз ету мақсатында өндірістің тиімділігін және алынған ұн мен жарманың сапасы жоғары. Білім кешенін игеруі қажет арнайы теориялық білім мен практикалық дағдыларды қатысты шешім келесі кәсіби міндеттерді:

- ұтымды технологиялық процесті жүргізудің, өнімдерді шығару
- шығысының нормаларын есептеу шикізат, жартылай фабрикаттар, материалдар;
- әзірлеу бойынша іс-шараларды жетілдіру, технологиялық процестер және өндірістің тиімділігін арттыру;
- жүзеге асыру технокимиялық бақылау шикізат пен дайын өнімнің сапасын арттыру.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

РТПР Прикладная технология перерабатывающих производств

Пререквизиты: Технология элеваторной промышленности

Постреквизиты: Технология виноделия.

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: изучение способов управления сложным технологическим процессом с целью обеспечения максимальной эффективности производства и получения муки и крупы высокого качества.

Результаты обучения: должен обладать комплексом специальных теоретических знаний и практических навыков, касающихся решения следующих профессиональных задач:

- рационального ведения технологического процесса выпуска продукции
- расчетанорм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов;
- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов и повышению эффективности производства;
- осуществлению технокимического контроля качества сырья и готовой продукции.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООГЗН Өндеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері

Пререквизиттер: Астық өндеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері

Постреквизиттер: Астық өнімдерінің, нан және макаронның ғылыми негіздері

Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімі.

Курстың қысқаша мазмұны: Классификациясы және стандарттарының құрылымы. Сапасы мен сапасы. Ғылыми принциптері, азық-түлікті сақтау. Химиялық құрамы астық және тұқым, әр түрлі дақылдар. Теориясы мен практикасы сақтау тұқымдық, азық-түліктік және жемдік астық. Ұн

тартатын қасиеттері астық бидай және қара бидай. Наубайханалық қасиеттері астық бидай және қара бидай. Шикізат макарон өндіру.

Оқыту нәтижелері: Білу, өндіріс технологиясының негіздері, мәдени өсімдіктердің одан: түсіну қалыптастыру сапалы және технологиялық ерекшеліктері. Қолдану саласындағы білімді өңдеу технологиясы, астық өнімдерінің, нан және макарон өнімдері. Дағдысы болуы керек берудегі пайдалану жинақталған білімді өндірісте өнімнің сапасын басқару өсімдік шаруашылығы білу, талдау және бағалау нәтижесінде алынған жұмыс деректер.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т. К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ONIPP Основы научных исследований перерабатывающих производств

Пререквизиты: Основы научных исследований зерноперерабатывающих производств

Постреквизиты: Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий

Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий.

Краткое содержание курса: Классификация и структура стандартов. Кондиции и качество. Научные принципы хранения продуктов. Химический состав зерна и семян различных культур. Теория и практика хранения семенного, продовольственного и кормового зерна. Мукомольные свойства зерна пшеницы и ржи. Хлебопекарные свойства зерна пшеницы и ржи. Сырье макаронного производства.

Результаты обучения: Знать основы технологии производства культурных растений из него: понимать формирование качественных и технологических особенностей продукции. Применение знаний в области технологии переработки зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий. Иметь навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства уметь анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

FMOT Функционалдық максаттағы өнімдердің технологиясы

Пререквизиттер: Ортаңғы білім базасы

Постреквизиттер: Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау

Оқу мақсаты: Қалыптастыру, теориялық білімдерін және практикалық дағдыларын сапа және қауіпсіздік процестерін жүргізу кезінде тамақ билхимия өнімдері мен азық-түлік шикізат.

Курстың қысқаша мазмұны: Азық-Түлік қауіпсіздігі: түсінігі, мәні және қол жеткізу жолдары. Жіктеу ықтимал қауіпті заттар мен тамақ негізгі жолдары оның ластану. Сипаттамасы және анықтау әдістері контаминанттардың химиялық және биологиялық текті азық-түлік өнімдеріндегі. Негіздері ра-диационной қауіпсіздігін азық-түлік шикізатын және тамақ өнімдерін. Тағамдық қоспалардың сапасын бағалау мен бақылауды, оларды қолдану. Полимерлі және басқа материалдар, ықтимал көзі тамақ өнімдерін ластау. Гигиеналық бақылауды қолдану тағамға биологиялық белсенді қоспалардың.

Оқыту нәтижелері: Білу, мәні мен негізгі ұғымдар продовольственной. Білуге балуан алмат кебіспаев қол-фикацию ықтимал қауіпті заттар мен тамақ негізгі жолдары оның ластану. Меңгеру әдістеріне сипаттама беріңіз анықтау контаминанттардың химиялық және биологиялық текті азық-түлік өнімдеріндегі. Рөлін түсіну бағалау қауіпсіздік тағамдық қоспалар және оларды қолдану. Болуы, ой-өрісі кең, аналитикалық ақыл-ой жүйесі мен қабілеті бағдарлауға қазіргі заманғы жағдайында. Пайдалану өз қызметінде кәсіптік лексиканы.

Бағдарлама жетекшісі: Карл А.Е.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TRFN Технология продуктов функционального назначения

Пререквизиты: База среднего образования

Постреквизиты: Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна.

Цель изучения. Формирование теоретических знаний и практических навыков в области качества и безопасности процессов при производстве пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Краткое содержание курса: Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути её загрязнения. Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль их применения. Полимерные и другие материалы, как возможный источник загрязнения пищевой продукции. Гигиенический контроль применения биологически активных добавок к пище.

Результаты обучения: Знать сущность и основные понятия продовольственной безопасности. Знать классификацию потенциально опасных веществ пищи и основные пути её загрязнения. Уметь дать характеристику методам определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. Понимать роль оценки безопасности пищевых добавок и контроля их применения. Иметь широкий кругозор, аналитический склад ума и способность ориентироваться в современных условиях. Использовать в своей деятельности профессиональную лексику.

Руководитель программы: Карл А.Е.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

КТТ Қоғамдық тамақтану технологиясы

Пререквизиттер: Ортаңғы білім базасы

Постреквизиттер: Өңдеу өндірісінің микробиологиясы және санитариясы

Оқу мақсаты: Білімді қалыптастыру қамтамасыз ету туралы санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздік қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары мен олардың өнімдерін сақтау, санитарлық күтіп-ұстау қағидаларын кәсіпорындар, транс-портировка, қабылдау, тамақ өнімдерін сақтауға және оны іске асыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы-бұл тұтынушылардың әртүрлі санаттары үшін күрделі аспаздық өнімдерді, нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау және тамақ өнімдерін өндіруді басқару процесін ұйымдастыру. Санитарлық заңнама және қолданыстағы нормативтік құжаттар. Жеке гигиена қызметкерлерінің ас кәсіпорын. Санитарлық-гигиеналық жүргізуге қойылатын талаптар нан, нан-тоқаш және кондитерлік бұйымдар. Гигиеналық сипаттамасы сыртқы орта факторларының. Санитариялық-эпидемиологиялық талаптар абаттандыру үшін тамақ. Гигиеналық негіздері жобалау және құрылыс тағам объектілерін санитарлық режимі тамақ. Қойылатын талаптар құрылғысына және күтіп-ұстауға, үй-жайларды. Қойылатын талаптар жабдыққа, мүкәммалға ыдыс-аяққа және ыдысқа. Қойылатын талаптар тасымалдау, қабылдау және сақтау шикізат, тамақ өнімдері. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Оқыту нәтижелері: Білу керек-санитарлық-тағамдық Қазақстан Республикасының заңнамасы. Болауы туралы түсінік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау тағам объектілерін санитариялық-эпидемиологиялық талаптар абаттандыру және санитарлық режиміне кәсіпорындардың, әсері сыртқы орта факторларының сапасы мен қауіпсіздігін, тамақ өнімдерін, сондай-ақ жай-күйі, қызметкерлердің денсаулығын және тұтынушылардың өнімдер. "Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы": техник-технологтың кәсіби қызметі әр түрлі типтегі және меншік түріндегі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жүзеге асырылады.

Бағдарлама жетекшісі: Карл А.Е.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТОР Технология общественного питания

Пререквизиты: База среднего образования

Постреквизиты: Микро-биология и санитария перерабатывающих производств

Цель изучения. Формирование знаний об обеспечении санитарноэпидемиологической безопасности предприятий общественного питания и их продукции, соблюдении санитарных правил содержа-

ния предприятий, транспортировки, приемки, хранения пищевой продукции и ее реализации.

Краткое содержание курса: Введение. Технология продукции общественного питания – это организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы. Личная гигиена работников на пищевом предприятии. Санитарно-гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Санитарно-эпидемиологические требования для благоустройства пищевых объектов. Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов, санитарный режим пищевых объектов. Требования к устройству и содержанию помещений. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Результаты обучения: Знать санитарно-пищевое законодательство Республики Казахстан. Иметь представление о санитарно-эпидемиологическом надзоре за пищевыми объектами, санитарно-эпидемиологических требованиях к благоустройству и санитарному режиму предприятий, влиянии факторов внешней среды на качество и безопасность пищевых продуктов, а также на состояние здоровья персонала и потребителей продукции. "Технология продукции общественного питания": профессиональная деятельность техника-технолога осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности.

Руководитель программы: Карл А.Е.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ТООТ Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі

Пререквизиттер: Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп

Постреквизиттер: Аудит өңдеу өндірісінің сапасы .

Мақсаты: студенттердің технологиялық процесті бақылау әдістеріне қабылдау, өңдеу, қайта өңдеу, сақтау, тиіп-жөнелту өсімдік шаруашылығы өнімінің;білім Алушы туралы түсінігі болуы, технологиялық операциялар астықпен, түрлері, бақылау әдістері, сапасын анықтау.

Курстың қысқаша мазмұны: ұйымдастыру Схемасы өндірістік технологиялық зертхана. Ұйымдастыру және функциялары КБП. Көрсеткіштері астық сапасын бақылайтын зертхана. Бақылау-работкой астық. Бақылау астықтың. Санитарлық жағдайын бақылау өндірістік Үй-жайлар. Құжаттаманы жүргізу.

Оқыту нәтижелері: Білу, ұйымдастыру схемалары, өндірістік технологиялық зертхана. Ұйымдастыру және функциялары КБП. Көрсеткіштері астық сапасын бақылайтын зертхана. Бақылау подработкой астық. Бақылау астықтың. Санитарлық жағдайын бақылау өндірістік.

Бағдарлама жетекшісі: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТКРР Технохимический контроль перерабатывающих производств

Пререквизиты: Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий

Постреквизиты: Аудит качества перерабатывающих производств

Цель изучения: формирование представлений об экспертизе продовольственных продуктов, её видах, методиках проведения, получение специальных знаний и навыков в проведении экспертизы, творческое усвоение студентами теоретических знаний об экспертизе продовольственных продуктов, а также формирование умений и практических навыков проведения и оформления экспертизы, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность бакалавров технологии.

Краткое содержание курса: Экспертиза товаров: понятие, принципы, объекты. Классификация продовольственных продуктов. Требования к лаборатории к проведению экспертизы. Экспертиза хлеба. Требования к качеству. Классификация продуктов переработки плодов и овощей и методы консервирования. Идентификация и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Идентификация и экспертиза сушеных плодов

Результаты обучения: знание теоретических основ экспертизы, её видов, способов идентификации и фальсификации продовольственной продукции; основных видов нормативных и технических документов и их требования, регламентирующие экспертную деятельность. Знать и понимать важнейшие виды экспертной деятельности, особенностей её объектов, субъектов, методов проведения; свойства и показатели качества продовольственных продуктов; ассортимент, товарную классификацию, правила маркировки товаров; требования к ней; уметь применять основные термины и понятия экспертизы продовольственных продуктов; требования к порядку проведения и документальному оформлению результатов экспертиз; уметь проводить экспертизу продукции и документально оформить результаты.

Руководитель программы: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AKSOTB Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау

Пререквизиттер: Элеватор өнеркәсіптің технологиясы .

Постреквизиттер: Аудит өндеу өндірісінің сапасы

Мақсаты: білу, ұйымның өндірістік-технологиялық бақылау подработкой,кептіру және астық сақтауға.

Курстың қысқаша мазмұны: ұйымдастыру Схемасы өндірістік технологиялық зертхана. Ұйымдастыру және функциялары КБП АҚК. Сапа көрсеткіштері түсетін астық. Сапасын бақылау, технологиялық процесс және өнім. Бақылау кезінде кептіру. Бақылау сақталған өнімдер және тиіп-жөнелту. Санитарлық жағдайын бақылау өндірістік үй-жайлар. Құжаттаманы жүргізу.

Оқыту нәтижелері: негіздері, технологиялық процестерді өндеу бойынша өнімді Қолдану процестері мен аппараттарының технологиялық процесте қайта өндеу кезінде өнімнің Болуы толыққанды және сапалы білім түрлі салалар бойынша ұйымдастыра Білу, технологиялық процестер өнімдерін қайта өндеу бойынша коммуникациялық технологиялар Білу өзгертуге білімдерін процестер мен аппараттардың жаңа контекстінде

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

РТКРНЗ Производственно-технологический контроль при приемке и хранении зерна

Пререквизиты: Технология элеваторной промышленности

Постреквизиты: Аудит качества перерабатывающих производств.

Цель изучения: Знание организации производственно-технологического контроля за подработкой,сушкой и хранением зерна.

Краткое содержание курса: Схема организации производственно технологической лаборатории. Организация и функции ПТК на ХПП. Показатели качества поступающего зерна. Контроль качества технологического процесса и продукции. Контроль при сушке. Контроль хранящейся продукции и отгрузка. Контроль санитарного состояния производственных помещений. Ведение документации.

Результаты обучения: Знание основ технологических процессов по переработки продукции Применение процессов и аппаратов в технологическом процессе при переработке продукции Иметь полноценные и качественные знания по различным отраслям Умение организовывать технологические процессы по переработке продукции пищевой технологии Умение модифицировать знания процессов и аппаратов в новом контексте

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

МОТ Макарон өндірісінің технологиясы

Пререквизиттер: Ұн және жарма өндеу технологиясы

Постреквизиттер: Астық өнімдерінің, нан және макаронның ғылыми негіздері.

Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімдері мен практикалық дағдыларын, заманауи технологияларды пайдалану макарон өнімдерін қоса алғанда, құралдарының жиынтығы, әдістері, тәсілдері мен әдістерін, өңдеу, өсімдік шикізатын өндіру мақсатында макарон өнімдері.

Қысқаша мазмұны: Технологиялық сипаттамасы негізгі және көмекші қосымша шикізат өндірісінің технологиялық процесі, барлық түрлері макарон өнімдері. Дайын өнімнің сапасын бағалау.

Оқыту нәтижелері: өндіру технологиясының негіздері макарон өнімдері әдістерді қолдану, өндіру және сапасын бағалау макарон;

жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын;

ұйымдастыра білу технологиялық процесі сүйене отырып, жаңа жетістіктер

қолдана Білу және жаңа білім негіздерін өндіру макарон бұйымдар

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРМІ Технология производства макаронных изделий

Пререквизиты: Технология производства крупы и муки

Постреквизиты: Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий.

Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий макаронных изделий включая, совокупность средств, приемов, способов и методов переработки растительного сырья с целью производства макаронных изделий.

Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов макаронных изделий. Оценка качества готовой продукции.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства макаронных изделий

Применение методов производства и оценки качества макарон;

Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;

Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения

Умение применять новые знания основ производства макаронных изделий

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

GZN Ғылыми зерттеулер негіздері

Пререквизиттер: Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімі.

Курстың қысқаша мазмұны: Классификациясы және стандарттарының құрылымы. Сапасы мен сапасы. Ғылыми принциптері, азық-түлікті сақтау. Химиялық құрамы астық және тұқым, әр түрлі дақылдар. Теориясы мен практикасы сақтау тұқымдық, азық-түліктік және жемдік астық. Ұн тартатын қасиеттері астық бидай және қара бидай. Наубайханалық қасиеттері астық бидай және қара бидай. Шикізат макарон өндіру.

Оқыту нәтижелері: Білу, өндіріс технологиясының негіздері, мәдени өсімдіктердің одан: түсіну қалыптастыру сапалы және технологиялық ерекшеліктері. Қолдану саласындағы білімді өңдеу технологиясы, астық өнімдерінің, нан және макарон өнімдері. Дағдысы болуы керек берудегі пайдалану жинақталған білімді өндірісте өнімнің сапасын басқару өсімдік шаруашылығы білу, талдау және бағалау нәтижесінде алынған жұмыс деректер.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т. К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ONI Основы научных исследований

Пререквизиты: Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий.

Краткое содержание курса: Классификация и структура стандартов. Кондиции и качество. Научные принципы хранения продуктов. Химический состав зерна и семян различных культур. Теория и практика хранения семенного, продовольственного и кормового зерна. Мукомольные свойства зерна пшеницы и ржи. Хлебопекарные свойства зерна пшеницы и ржи. Сырье макаронного производства.

Результаты обучения: Знать основы технологии производства культурных растений из него: понимать формирование качественных и технологических особенностей продукции. Применение знаний в области технологии переработки зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий. Иметь навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства уметь анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AKSKBS Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау

Пререквизиттер: Функционалдық мақсаттағы өнімдердің технологи-ясы

Постреквизиттер: Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау

Мақсаты: білімді қалыптастыру негізгі ережелері туралы әдістерін жоспарлау, ұйымдастыру және сынау мен бақылау, сынау нәтижелерін өңдеу туралы кейіннен пайдалану үшін білімді шешу кезінде ұйымдастырушылық, әдістемелік және техникалық мәселелерін зерттеу жүргізу, определительных және бақылау сынақтарын бұйымдарды әр түрлі өнеркәсіптің жағдайында тәжірибелік пайдалану, полигондарда, өндірістік кәсіпорындарда және жобалық ғылыми-зерттеу ұйымдарында.

Курстың қысқаша мазмұны: Мазмұны және пәннің негізін құрайды зерделеу негізгі түрлерінің қауіпсіздігін бақылау барлық астық дақыл түрлерін, бақылау мерзімінің қалдығы аз мөлшерде пестицидтерді зерттеу сілтемелік нормативтік-техникалық құжаттар. Бидай. Сынау, бақылау және қауіпсіздігі қабылдау кезінде. Қара бидай. Сынау, бақылау және қауіпсіздігі. Арпа. Сынау, бақылау және қауіпсіздігі.

Оқыту нәтижелері: түсінігі болуы керек: міндеттер туралы сынақ жүйесі өнімнің сапасын қамтамасыз ету; қазіргі заманғы даму деңгейінде технологиялық, математикалық, әдістемелік, метрологиялық және ақпараттық қамтамасыз ету; сынау туралы сертификаттау жүйелерінде сапасын сынау; білуі және үйренуі керек: пайдалану әдістемесін және технологиясын әсеріне сынауларды өткізуге механикалық, климаттық және биологиялық факторларға; дағдысы болуы керек: жоспарлау және нәтижелерін өңдеу сынау сенімділік; орындалу жекелеген фрагменттерін сынау әсері механикалық, климаттық және биологиялық факторларға; қабылданған шешімдердің сапасы туралы бұйымдарды сынау нәтижелері бойынша;

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

IKBPHZ Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна

Пререквизиты: Технология продуктов функционального назначения

Постреквизиты: Обработка и хранение продукции растениеводства

Цель изучения: формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний для последующего использования знаний при решении организационных, методических и технических вопросов проведения исследовательских, определительных и контрольных испытаний изделий различных отраслей промышленности в условиях опытной эксплуатации, на полигонах, на производственных предприятиях и в проектных научно-исследовательских организациях.

Краткое содержание курса: Содержание и основу дисциплины составляет изучение основных видов контроля безопасности зерна всех видов культур, контроль за остаточным количеством пестици-

дов, изучение ссылочных нормативно-технических документов. Пшеница. Испытание, контроль и безопасность при приеме. Рожь. Испытание, контроль и безопасность. Ячмень. Испытание, контроль и безопасность. Овес. Испытание, контроль и безопасность. Просо. Испытание, контроль и безопасность.

Результаты обучения: *иметь представление:* о задачах испытаний в системе обеспечения качества продукции; о современном уровне развития технологического, математического, методического, метрологического и информационного обеспечения испытаний; о сертификации и системах качества испытаний; *знать и уметь:* использовать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; *иметь навыки:* планирования и обработки результатов испытаний на надежность; выполнения отдельных фрагментов испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; принятия решений о качестве изделий по результатам испытаний;

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии».

UZhKBOKSSE Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп

Пререквизиттер: Кондитер өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер: Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі

Мақсаты: білімді қалыптастыру негізгі ережелері туралы әдістерін жоспарлау, ұйымдастыру және сынау мен бақылау, сынау нәтижелерін өңдеу туралы кейіннен пайдалану үшін білімді шешу кезінде ұйымдастырушылық, әдістемелік және техникалық мәселелерін зерттеу жүргізу, определительных және бақылау сынақтарын бұйымдарды әр түрлі өнеркәсіптің жағдайында тәжірибелік пайдалану, полигондарда, өндірістік кәсіпорындарда және жобалық ғылыми-зерттеу ұйымдарында.

Курстың қысқаша мазмұны: Сипаттамасы, негізгі қолданылатын шикізаттың хлебопек және макарон өндірісінде. Биохимиялық процестер шикізат. Ерекшеліктері биохимиялық процестердің ұн. Сипаттамалары есепке алу шикізат және өндіру процестері. Есепке нан және нан-тоқаш өнімдері, макарон өнімдері. Есепке алу және есептілік заттар жақсартатын сыртқы өнімнің түрі, олардың сипаттамасы және сапасына әсері. Есепке алу және есептілік заттар, өзгертетін құрылымы мен физ-хим. қасиеттері тамақ өнімдерінің.

Оқыту нәтижелері: Білу химиялық негіздерін зерттеу сандық және сапалық құрамын өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің түсіну; теориялық негіздерін және принциптерін зерделеу өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің

Әдістерін қолдану химиялық сапасын бақылау, шикізат және дайын өнімді қайта өңдеу өндірістерінің. Пайдалану өз қызметінде кәсіби лексиканы

Ұйымдастыра білу талдау өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің сүйене отырып, ғылыми көзқарас. Білу өзгертуге талдау негіздерін білуі өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің жана контекстінде

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ККУРКИМ Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий из муки

Пререквизиты: Товароведение кондитерских изделий.

Постреквизиты: Технохимический контроль перерабатывающих производств.

Цель изучения: формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний для последующего использования знаний при решении организационных, методических и технических вопросов проведения исследовательских, определительных и контрольных испытаний изделий различных отраслей промышленности в условиях опытной эксплуатации, на полигонах, на производственных предприятиях и в проектных научно-исследовательских организациях.

Краткое содержание курса: Характеристика основного сырья используемого в хлебопек. и макаронном производстве. Биохимические процессы, происходящие в сырье. Особенности биохимических процессов происходящих в муке. Характеристики учета сырья и процессов производства. Учет хлеба и хлебобулочные изделия, макаронные изделия. Учет и отчетность вещества, улучшающие внешний вид продукции, их характеристика и влияние на качество. Учет и отчетность вещества, изменяющие структуру и физ.-хим. свойства пищевых продуктов

Результаты обучения: Знание химических основ изучения количественного и качественного состава продукции перерабатывающих производств; понимание теоретических основ и принципов изучения продукции перерабатывающих производств.

Применение методов химического контроля качества сырья и готовой продукции перерабатывающих производств.

Использование в своей деятельности профессиональной лексики

Умение организовать анализ продукции перерабатывающих производств, опираясь на научный подход.

Умение модифицировать знание основ анализа продукции перерабатывающих производств в новом контексте.

Руководитель программы: Мукашева Т.К..

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KUKOUSHK Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар

Пререквизиттер: Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері

Постреквизиттер: Кәсіпкерлік қызметтің тиімділігін бағалау

Мақсаты: студенттердің негіздерін, теориясы мен тәжірибесін, элеватор өндірісінің технологиясы. Өсірілген және келіп түскен қоймалар астық өнімі, астық шаруашылығы. Қойылатын талаптар өнеркәсіпті астыққа ретінде шикізатқа қайта өңдеу үшін.

Курстың қысқаша мазмұны: Негізгі және көмекші шикі заттың технологиялық мінездемесі, кондитерлік өнімдердің технологиялық процесі. Дайын өнімнің сапасын бағалау.

Оқытудың нәтижелері: Өндіру технологиясының негіздері, кондитерлік бұйымдар әдістерін қолдану, өндірістің сапасын бағалау және кондитерлік өнімдер; жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын; ұйымдастыра білу технологиялық процесі сүйене отырып, жаңа жетістіктер қолдана білу және жаңа білім негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

MPDPSMKI Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий

Пререквизиты: Основы технологии производства муки и кондитерских изделий

Постреквизиты: Оценка эффективности предпринимательской деятельности

Цель изучения: Изучение основ теории и практики, технологии элеваторной промышленности. Выращенные и поступившие на склады урожай продукции зернового хозяйства. Требования, предъявляемые промышленностью к зерну как к сырью для переработки.

Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов кондитерских изделий. Оценка качества готовой продукции.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства кондитерских изделий

Применение методов производства и оценки качества кондитерских изделий;

Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;

Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения

Умение применять новые знания основ производства кондитерских изделий

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ShT Шарап технологиясы

Пререквизиттер: Өндеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы

Постреквизиты: Тағам қоспалары.

Мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, кондитерлік өнімдер, қант және құрамында қант бар заттар, спирт, шарап және ликерлік өндіріс технологияларын практикалық меңгеруге дайындау.

Курстың қысқаша мазмұны: Неғұрлым кең таралған шикізаттан - жүзім, қарақат, шие, қарлыған, таңқурай, шетен, Калина, алма, алмұрт және т.б. жидек, жеміс және жеміс – жидек шараптарын өндіру. Түрлі үлгідегі жеміс, жидек және жеміс-жидек шараптарын өндірудің технологиялық ерекшеліктері.

Оқыту нәтижелері Жүзімді өндеудің негізгі технологиялық сызбаларын, қосалқы материалдармен өндеу тәсілдерін, жүзім өңдейтін кәсіпорындарға арналған технологиялық жабдықтардың негізгі типтерінің принципті сызбаларын, шарап жасау өндірісін Автоматтандырудың негізгі принциптерін білу. Келіп түскен шикізаттың сапасын анықтауды, органолептикалық және физикалық - химиялық әдістермен алынған шарап материалдарының сапасын талдауды, технологиялық процестердің жоғары деңгейін қамтамасыз ету үшін шикізаттың, қосалқы материалдардың, жабдықтардың қажетті мөлшерін есептеуді, қосалқы материалдардың сапасын бағалауды, технологиялық есептерді және өндірістің есебін жүргізуді білу.

Бағдарлама жетекшісі : Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандартизация және тағам технологиясы»

ТВ Технология виноделия

Пререквизиты: Прикладная технология перерабатывающих производств

Постреквизиты: Пищевые добавки

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Производство ягодных, плодовых и плодово - ягодных вин из наиболее распространенного сырья – винограда, смородины, вишни, крыжовника, малины, рябины, калины, яблоч, груш и т.д. Классификация вин, сведения о видах сырья и его химическом составе, о спиртовом брожении, о способах получения винных дрожжей. Посуда, оборудование, инвентарь, технологические особенности производства плодовых, ягодных и плодово-ягодных вин разных типов.

Результаты обучения: Знать основные технологические схемы переработки винограда, способы обработок вспомогательными материалами, принципиальные схемы основных типов технологического оборудования для предприятий перерабатывающих виноград, основные принципы автоматизации винодельческого производства. Уметь определять качество поступившего сырья, органолептическим и физико- химическим методами анализировать качество полученных виноматериалов, рассчитывать необходимые количества сырья, вспомогательных материалов, оборудования для обеспечения высокого уровня технологических процессов, оценивать качество вспомогательных материалов, вести технологические расчеты и учет производства.

Руководитель программы: Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ATS Астықтың технологиялық сипаттамасы

Пререквизиттері: Астық және оның өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттері: Ұн және жарма өндеу технологиясы

Оқу мақсаты: Элеваторлардың астық білім қабылдауды меңгеру қабілетті мамандар мен астық өндеу кәсіпорындары оқу

Курстың қысқаша мазмұны: Талдау үшін астық, ХПП астық қабылдау процесінің, кептіру процесстерді, астық, сақтау шарттарын, ХПП түрлерінің сапа көрсеткіштерін бөлігінің сапалық сипаттамалары дискреттеу. Астық биологиялық және физиологиялық сипаттамасы. Астық технологиялық қасиеттері. HSP астық сапалық сипаттамалары астық қабылдау процесі, кептіру процесстер, бір бөлігі сапалы көрсеткіштері

Оқыту нәтижесі: астық технологиясы қабылдау және сақтау түсінік бар.

Білу керек: өсімдік шаруашылығы технологиясы негіздері жақсы өнім сапалы және технологиялық ерекшеліктерін қалыптастыру түсіну.

білуі керек: сіз қазіргі заманғы әдістерін түрлі өсімдік шаруашылығы өнімін сапасын басқарудың жолына таңдау.

және т.б. астық сақтау, элеваторлар мен жабдықтарды түрлері, HSP, және т.б. өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы және өнеркәсіптің түрлі салаларында өнеркәсіптік өңдеу үшін шикізат байланысты мәселелер бойынша әдістемелік және практикалық көмек көрсету деректер нәтижесінде алынған, өндірісте алған білімдерін, өсімдік шаруашылығы басқарудың сапасын пайдалануға талдау және бағалау қабілетін бойынша практикалық дағдыларды иеленуі.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

ТНЗ Технологическая характеристика зерна

Пререквизиты: Товароведение зерна и продуктов его переработки, Товароведение кондитерских изделий

Постреквизиты: Технология производства крупы и муки

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных овладению знаний приемки зерна на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях

Краткое содержание курса: Отбор проб на анализ, качественные характеристики зерна, процесс приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп. Биологические и физиологические особенности зерна. Технологические свойства зерна. Качественные характеристики зерна при процессе приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп и т.д. т.д. Приобрести практические навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства, анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные, оказывать методическую и практическую помощь в вопросах связанных с технологией производства культурных растений и сырья для промышленной переработки в различных отраслях.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООТ Өңдеу өндірістерінің технологиясы

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу .

Постреквизиттері: Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы . Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/Мамандық бойынша мемле-кеттік емтихан

Оқу мақсаты: студенттерді практикалық меңгеру технологиялармен астық, ұн, жарма, құрама жем, нан, макарон және кондитерлік бұйымдар, қант және сахаросодержащих заттар, спирт, шарап және ликер өндіру.

Курстың қысқаша мазмұны: Ұн тарту өнеркәсібі. Астықты қайта өңдеу өнеркәсібі. Өндіру технологиясы макарон және кондитерлік бұйымдар. Принциптері технология нан және нанотоқаш өнімдері. Өндіру технологиясы жарма. Технологиясы өндіру, ұннан жасалған кондитерлік бұйымдар

Оқыту нәтижесі: Білу принциптері мен әдістері, қайта өңдеу өндірісінің технологиясы. Оқи білу және ойнатуға болады технологиялық схемасы астық элеватор, ұн, жарма, құрама жем зауыттарының, зауыттарынан, макарон және кондитер фабрикалары, қант зауыттары крахмал және ашыту.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TRP Технология перерабатывающих производств

Пререквизиты: Введение в специальность

Постреквизиты: Тех-нология производства алкогольной без алкогольной продукции. Написание и защита дипломной работы (проекта) /Подготовка и сдача комплексного экзамена

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Мукомольная промышленность.Зерноперерабатывающая промышленность. Технология производства макаронных изделий. Принципы технологии хлеба и хлебобулочных изделий. Технология производства круп. Технология производства мучных кондитерских изделий.

Результаты обучения: Знать принципы и методы технологии перерабатывающих производств. Уметь читать и воспроизводить технологическую схему зерновых элеваторов, мукомольных, крупяных, комбикормовых заводов, хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик, сахарных заводов крахмалопаточных и бродильных производств.

Руководитель программы:Мукашева Т.К.

Кафедра:«Стандартизация и пищевые технологии»

OOGZN Өңдеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері

Пререквизиттер: Астық өңдеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері

Постреквизиттер: Астық өнімдерінің, нан және макаронның ғылыми негіздері

Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімі.

Курстың қысқаша мазмұны: Классификациясы және стандарттарының құрылымы. Сапасы мен сапасы. Ғылыми принциптері, азық-түлікті сақтау. Химиялық құрамы астық және тұқым, әр түрлі дақылдар. Теориясы мен практикасы сақтау тұқымдық, азық-түліктік және жемдік астық. Ұн тартатын қасиеттері астық бидай және қара бидай. Наубайханалық қасиеттері астық бидай және қара бидай. Шикізат макарон өндіру.

Оқыту нәтижелері: Білу, өндіріс технологиясының негіздері, мәдени өсімдіктердің одан: түсіну қалыптастыру сапалы және технологиялық ерекшеліктері. Қолдану саласындағы білімді өңдеу технологиясы, астық өнімдерінің, нан және макарон өнімдері.Дағдысы болуы керек берудегі пайдалану жинақталған білімді өндірісте өнімнің сапасын басқару өсімдік шаруашылығы білу, талдау және бағалау нәтижесінде алынған жұмыс деректер.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т. К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ONIPP Основы научных исследований перерабатывающих производств

Пререквизиты: Основы научных исследований зерноперерабатывающих производств

Постреквизиты: Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий

Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий.

Краткое содержание курса: Классификация и структура стандартов. Кондиции и качество. Научные принципы хранения продуктов. Химический состав зерна и семян различных культур. Теория и практика хранения семенного, продовольственного и кормового зерна. Мукомольные свойства зерна пшеницы и ржи. Хлебопекарные свойства зерна пшеницы и ржи. Сырье макаронного производства.

Результаты обучения: Знать основы технологии производства культурных растений из него: понимать формирование качественных и технологических особенностей продукции. Применение знаний в области технологии переработки зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий.Иметь навыки в

умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства уметь анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООАТ Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы

Пререквизиттері: Қоғамдық тамақтану технологиясы .

Постреквизиттері: Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру.

Оқу мақсаты: студенттерді практикалық меңгеру технологиялармен нан, макарон және кондитерлік бұйымдар, қант және спирт, шарап және ликер өнімдерін өндіру.

Курстың қысқаша мазмұны: Бидайдың классификациясы объектісі ретінде қайта өңдеу ұңға және жармаға. Нан ұнтақтау бидай дамығын схемасы, технологиялық процестің.

Оқыту нәтижесі: Білім алушы туралы ұсыныс алуы керек, жалпы өндіріс технологиясы, ұн және жарма, білуі тиіс: ассортименті мен сапасының нормалары тазалау тәсілдерін; астықты арамшөп.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

СТРР Специальные технологии перерабатывающих производств

Пререквизиты: Технология общественного питания

Постреквизиты: Технология и организация производства хлеба и хлебобу-лочных изделий

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Классификация пшеницы как объекта переработки в муку и крупу. Хлебопекарный помол пшеницы с сокращенной схемой технологического процесса. Хлебопекарные помолы пшеницы с развитой схемой технологического процесса.

Результаты обучения: обучающийся должен иметь представление об общей технологии производства муки и крупы, знать: ассортимент и нормы качества; способы очистки зерна от сорной примеси; способов измельчения, шелушения и сортирования зерна и продуктов переработки; определения качества зерна и муки; метода расчета норм выхода сортов муки и крупы

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООКТ Өңдеу өндірісінің қолданбалы технологиясы

Пререквизиттері: Элеватор өнеркәсіптің технологиясы.

Постреквизиттері: Шарап технологиясы .

Мақсаты: студенттерді практикалық меңгеру технологиялармен нан, макарон және кондитерлік бұйымдар, қант және спирт, шарап және ликер өнімдерін өндіру.

Курстың қысқаша мазмұны: зерттеу әдістері басқару күрделі технологиялық процесін барынша қамтамасыз ету мақсатында өндірістің тиімділігін және алынған ұн мен жарманың сапасы жоғары. Білім кешенін игеруі қажет арнайы теориялық білім мен практикалық дағдыларды қатысты шешім келесі кәсіби міндеттерді:

- ұтымды технологиялық процесті жүргізудің, өнімдерді шығару
- шығысының нормаларын есептеу шикізат, жартылай фабрикаттар, материалдар;
- әзірлеу бойынша іс-шараларды жетілдіру, технологиялық процестер және өндірістің тиімділігін арттыру;
- жүзеге асыру технокимиялық бақылау шикізат пен дайын өнімнің сапасын арттыру.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

РТПР Прикладная технология перерабатывающих производств

Пререквизиты: Технология элеваторной промышленности.

Постреквизиты: Технология виноделия.

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: изучение способов управления сложным технологическим процессом с целью обеспечения максимальной эффективности производства и получения муки и крупы высокого качества.

Результаты обучения: должен обладать комплексом специальных теоретических знаний и практических навыков, касающихся решения следующих профессиональных задач:

- рационального ведения технологического процесса выпуска продукции
- расчетанорм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов;
- разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов и повышению эффективности производства;
- осуществлению теххимического контроля качества сырья и готовой продукции.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

МОТ Макарон өндірісінің технологиясы

Пререквизиттер: Ұн және жарма өндеу технологиясы

Постреквизиттер: Астық өнімдерінің, нан және макаронның ғылыми негіздері.

Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімдері мен практикалық дағдыларын, заманауи технологияларды пайдалану макарон өнімдерін қоса алғанда, құралдарының жиынтығы, әдістері, тәсілдері мен әдістерін, өндеу, өсімдік шикізатын өндіру мақсатында макарон өнімдері.

Қысқаша мазмұны: Технологиялық сипаттамасы негізгі және көмекші қосымша шикізат өндірісінің технологиялық процесі, барлық түрлері макарон өнімдері. Дайын өнімнің сапасын бағалау.

Оқыту нәтижелері: өндіру технологиясының негіздері макарон өнімдері әдістерді қолдану, өндіру және сапасын бағалау макарон;

жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын; ұйымдастыра білу технологиялық процесі сүйене отырып, жаңа жетістіктер қолдана Білу және жаңа білім негіздерін өндіру макарон бұйымдар

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРМІ Технология производства макаронных изделий

Пререквизиты: Технология производства крупы и муки

Постреквизиты: Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий.

Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологиймакаронных изделий включая, совокупность средств, приемов, способов и методов переработки растительного сырья с целью производства макаронных изделий.

Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов макаронных изделий. Оценка качества готовой продукции.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства макаронных изделий

Применение методов производства и оценки качества макарон;

Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;

Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения

Умение применять новые знания основ производства макаронных изделий

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

GZN Ғылыми зерттеулер негіздері

Пререквизиттер: Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімі.

Курстың қысқаша мазмұны: Классификациясы және стандарттарының құрылымы. Сапасы мен сапасы. Ғылыми принциптері, азық-түлікті сақтау. Химиялық құрамы астық және тұқым, әр түрлі дақылдар. Теориясы мен практикасы сақтау тұқымдық, азық-түліктік және жемдік астық. Ұн тартатын қасиеттері астық бидай және қара бидай. Наубайханалық қасиеттері астық бидай және қара бидай. Шикізат макарон өндіру.

Оқыту нәтижелері: Білу, өндіріс технологиясының негіздері, мәдени өсімдіктердің одан: түсіну қалыптастыру сапалы және технологиялық ерекшеліктері. Қолдану саласындағы білімді өңдеу технологиясы, астық өнімдерінің, нан және макарон өнімдері. Дағдысы болуы керек берудегі пайдалану жинақталған білімді өндірісте өнімнің сапасын басқару өсімдік шаруашылығы білу, талдау және бағалау нәтижесінде алынған жұмыс деректер.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т. К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ONI Основы научных исследований

Пререквизиты: Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий.

Краткое содержание курса: Классификация и структура стандартов. Кондиции и качество. Научные принципы хранения продуктов. Химический состав зерна и семян различных культур. Теория и практика хранения семенного, продовольственного и кормового зерна. Мукомольные свойства зерна пшеницы и ржи. Хлебопекарные свойства зерна пшеницы и ржи. Сырье макаронного производства.

Результаты обучения: Знать основы технологии производства культурных растений из него: понимать формирование качественных и технологических особенностей продукции. Применение знаний в области технологии переработки зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий. Иметь навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства уметь анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АООТ Алкоголь өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиттер: Бейорганикалық және органикалық химия

Постреквизиты: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, кондитерлік өнімдер, қант және құрамында қант бар заттар, спирт, шарап және ликерлік өндіріс технологияларын практикалық меңгеруге дайындау.

Қысқаша мазмұны: Алкоголь өнімін өндіру технологиясы-бұл этил спиртіне әр түрлі шикізат түрлерін өңдеу әдістері мен процестері туралы ғылым. Қазіргі заманғы номенклатура бойынша спирт технологиясы биотехнологияға жатады. Спиртті алудың негізгі процестері-биологиялық катализаторлардың (ферменттердің) әсерінен крахмал мен қантты этил спиртіне айналдыру. Арак, ликер-арақ өнімдері, ром, виски, жүзім және жеміс-жидек шараптары, коньяк кіретін алкогольді сусындарды зерттейді.

Алкогольсіз өнімдерді өндіру технологиясы-шикізаттың әртүрлі түрлерін өңдеу әдістері мен процестері туралы ғылым. Алкогольсіз сусындарды өндіру үшін қолданылатын негізгі шикізаттың түрлері. Негізгі шикізаттың органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштері. Су. Судағы

бактериологиялық және химиялық заттардың құрамы мен рұқсат етілген нормалары. Қант. Жеміс-жидек жартылай фабрикаттары. Бояғыштар және хош иісті заттар. Консерванттар. Композициялар және Концентраттар. Алкогольсіз сусындардың сапасына қойылатын талаптар. Сироптардың сипаттамасы. Квас өндіруге арналған шикізат. Минералды сулардың сипаттамасы.

Оқыту нәтижелері: Алкоголь және алкогольсіз өнімдерді өндіру технологиясының негіздерін білу. Алкоголь және алкогольсіз өнімдерді өндіру және сапасын бағалау әдістерін қолдану; технологиялық процесс барысы мәселелері бойынша пікір білдіре білу; жаңа жетістіктерге сүйене отырып, технологиялық процесті ұйымдастыра білу; алкоголь және алкогольсіз бұйымдарды өндіру негіздерін жаңа білімдерді қолдана білу.

Бағдарлама жетекшісі : Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРАР Технология производства алкогольной продукции

Пререквизиты: Неорганическая и органическая химия

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Технология производства алкогольной продукции – это наука о методах и процессах переработки различных видов сырья в этиловый спирт. По современной номенклатуре технология спирта относится к биотехнологии. Основные процессы получения спирта – превращение крахмала и сахара в этиловый спирт под действием биологических катализаторов (ферментов). Изучает алкогольные напитки, в состав которых входит спирт: водка, ликероводочные изделия, ром, виски, виноградные и плодово-ягодные вина, коньяк.

Технология производства без алкогольной продукции - наука о методах и процессах переработки различных видов сырья. Виды основного сырья, применяемого для производства безалкогольных напитков. Органолептические и физико-химические показатели основного сырья. Вода. Содержание и допустимые нормы бактериологических и химических веществ в воде. Сахар. Плодово-ягодные полуфабрикаты. Красители и ароматические вещества. Консерванты. Композиции и концентраты. Требования к качеству безалкогольных напитков. Характеристика сиропов. Сырье для производства кваса. Характеристика минеральных вод.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства алкогольной и безалкогольной продукции. Применение методов производства и оценки качества алкогольной и безалкогольной продукции; Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса; Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения; Умение применять новые знания основ производства алкогольных и безалкогольных изделий.

Руководитель программы: Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ShT Шарап технологиясы

Пререквизиттер: Бейорганикалық және органикалық химия

Постреквизиты: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, кондитерлік өнімдер, қант және құрамында қант бар заттар, спирт, шарап және ликерлік өндіріс технологияларын практикалық меңгеруге дайындау.

Курстың қысқаша мазмұны: Неғұрлым кең таралған шикізаттан - жүзім, қарақат, шие, қарлыған, таңқурай, шетен, Калина, алма, алмұрт және т.б. жидек, жеміс және жеміс – жидек шараптарын өндіру. Түрлі үлгідегі жеміс, жидек және жеміс-жидек шараптарын өндірудің технологиялық ерекшеліктері.

Оқыту нәтижелері Жүзімді өңдеудің негізгі технологиялық сызбаларын, қосалқы материалдармен өңдеу тәсілдерін, жүзім өңдейтін кәсіпорындарға арналған технологиялық жабдықтардың негізгі типтерінің принципті сызбаларын, шарап жасау өндірісін Автоматтандырудың негізгі принциптерін

білу. Келіп түскен шикізаттың сапасын анықтауды, органолептикалық және физикалық - химиялық әдістермен алынған шарап материалдарының сапасын талдауды, технологиялық процестердің жоғары деңгейін қамтамасыз ету үшін шикізаттың, қосалқы материалдардың, жабдықтардың қажетті мөлшерін есептеуді, қосалқы материалдардың сапасын бағалауды, технологиялық есептерді және өндірістің есебін жүргізуді білу.

Бағдарлама жетекшісі : Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТВ Технология виноделия

Пререквизиты: Неорганическая и органическая химия

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Производство ягодных, плодовых и плодово - ягодных вин из наиболее распространенного сырья – винограда, смородины, вишни, крыжовника, малины, рябины, калины, яблоч, груш и т.д. Классификация вин, сведения о видах сырья и его химическом составе, о спиртовом брожении, о способах получения винных дрожжей. Посуда, оборудование, инвентарь, технологические особенности производства плодовых, ягодных и плодово-ягодных вин разных типов.

Результаты обучения: Знать основные технологические схемы переработки винограда, способы обработок вспомогательными материалами, принципиальные схемы основных типов технологического оборудования для предприятий перерабатывающих виноград, основные принципы автоматизации винодельческого производства. Уметь определять качество поступившего сырья, органолептическим и физико- химическим методами анализировать качество полученных виноматериалов, рассчитывать необходимые количества сырья, вспомогательных материалов, оборудования для обеспечения высокого уровня технологических процессов, оценивать качество вспомогательных материалов, вести технологические расчеты и учет производства.

Руководитель программы: Кукенов А.Ж.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ATS Астықтың технологиялық сипаттамасы

Пререквизиттері: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Азық-түлік өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттері: Ұн және жарма өңдеу технологиясы, Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері, Өңдеу өндірістерінің технологиясы

Оқу мақсаты: Элеваторлардың астық білім қабылдауды меңгеру қабілетті мамандар мен астық өңдеу кәсіпорындары оқу

Курстың қысқаша мазмұны: Талдау үшін астық, ХПП астық қабылдау процесінің, кептіру процестерді, астық, сақтау шарттарын, ХПП түрлерінің сапа көрсеткіштерін бөлігінің сапалық сипаттамалары дискреттеу. Астық биологиялық және физиологиялық сипаттамасы. Астық технологиялық қасиеттері. НСП астық сапалық сипаттамалары астық қабылдау процесі, кептіру процестер, бір бөлігі сапалы көрсеткіштері

Оқыту нәтижесі: астық технологиясы қабылдау және сақтау түсінік бар.

Білу керек: өсімдік шаруашылығы технологиясы негіздері жақсы өнім сапалы және технологиялық ерекшеліктерін қалыптастыру түсіну.

білуі керек: сіз қазіргі заманғы әдістерін түрлі өсімдік шаруашылығы өнімін сапасын басқарудың жолына таңдау.

және т.б. астық сақтау, элеваторлар мен жабдықтарды түрлері, НСП, және т.б. өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы және өнеркәсіптің түрлі салаларында өнеркәсіптік өңдеу үшін шикізат байланысты мәселелер бойынша әдістемелік және практикалық көмек көрсету деректер нәтижесінде алынған, өндірісте алған білімдерін, өсімдік шаруашылығы басқарудың сапасын пайдалануға талдау және бағалау қабілетін бойынша практикалық дағдыларды иеленуі.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

ТНЗ Технологическая характеристика зерна

Пререквизиты: Товароведение зерна и продуктов его переработки, Товароведение кондитерских изделий

Постреквизиты: Технология производства крупы и муки, Основы технологии производства муки и кондитерских изделий, Технология перерабатывающих производств

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных овладению знаний приемки зерна на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях

Краткое содержание курса: Отбор проб на анализ, качественные характеристики зерна, процесс приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп. Биологические и физиологические особенности зерна. Технологические свойства зерна. Качественные характеристики зерна при процессе приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп и т.д. т.д. Приобрести практические навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства, анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные, оказывать методическую и практическую помощь в вопросах связанных с технологией производства культурных растений и сырья для промышленной переработки в различных отраслях.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

СТАНДАРТТАУ ЖӘНЕ СЕРТИФИКАТТАУ (сала бойынша) СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ (по отраслям)

Академиялық дәрежесі: 6B07514 Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша) білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры (5B073200 Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша) мамандығы бойынша техника және технология бакалавры)

Академическая степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе 6B07514 Стандартизация и сертификация (по отраслям) (бакалавр техники и технологий по специальности 5B073200 Стандартизация и сертификация (по отраслям))

- В рамках специальности 5B073200 – «Стандартизация и сертификация (по отраслям)» студентам предлагается на выбор две образовательные траектории: «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» и «Стандартизация и сертификация перерабатывающих производств».

1 2021-2022 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ/УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2021-2022 УЧ.ГОД

1.1 Негізгі білім беру бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 1 курса основной образовательной программы

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количес- тво академически- х кредитов
1 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				21
ЖБП / ООД	Әлеуметтік комму- никативтік және мәдениетін /Социальная комму- никативность и культура	KKZT/SIK 1101	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы/Современная история Казахстана	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің мо- дулі/Модуль соци- ально-политических знаний	PM/PK 1102	Психология. Мәдениеттану/Психология. Культуроло- гия	4
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / IYa 1103 (1)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K(R)Y a 1104(1)	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖБП /	Дене шынықтыру /	DSh/FK 1108	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2

ООД	Физическая культура			
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				4
БП / БД	Стандартау/Стандартизация	МК/VS 1201	Мамандыққа кіріспе/ Введение в специальность	4
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				5
ЖБП / ООД	Жалпы элективті/Общелективный	ETD / EUR / ESD 1112	Экология және тұрақты даму / Экология и устойчивое развитие / Ecology and sustainable development	5
		Din/Rel1112	Дінтану/Религиоведение	*
		АОКЕКН / OBZhOT 1112	Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері/ Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда	*
		Gen/Gen 1112	Гендерология/Гендерология	*
		OMSHN/OR 1112	Өсімдік және мал шаруашылық негіздері/Основы растениеводства и животноводства/	*
2 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				21
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / IYa 1103 (2)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K(R)Ya 1104 (2)	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	АКТ/ЛКТ 1105	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде)/ Информационно-коммуникационные технологии (на англ.языке)	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	SA/PS 1106	Саясаттану. Әлеуметтану/Политология.Социология	4
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1109	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				6
БП / БД	Стандартау/Стандартизация	Stan/Stan 1202	Стандартау /Стандартизация	5
БП / БД	Стандартау/Стандартизация	КРО/PPY 1204	Оқу / Учебная	1
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				3
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	MShOOT/TPP Zh 1203	Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы / Технология производства продукции животноводства	3
		TSB/IFT 1203	Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау / Идентификация и фальсификация товаров	

1.2 ТКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 1 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ТПО

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количес тво академически х кредитов
1 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				21
ЖБП / ООД	Әлеуметтік комму- никативтік және мәдениетін /Социальная комму- никативность и культура	Kkzt/SIK 1101	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы/Современная история Казахстана	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің мо- дулі/Модуль соци- ально-политических знаний	PM/PK 1102	Психология.Мәдениеттану/Психология. Культуроло- гия	4
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / IYa 1103 (1)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K(R)Y a 1104(1)	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культу- ра	DSh/FK 1108	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				9
БП / БД	Стандарттау/Станда ртизация	MK/VS 1201	Мамандыққа кіріспе/ Введение в специальность	4
БП / БД	Minor	Minor 2205	Minor	5
2 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				11
ЖБП / ООД	Әлеуметтік комму- никативтік және мәдениет /Социальная комму- никативность и культура	АКТ/ІКТ 1105	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде)/ Информационно- коммуникационные технологии (на англ.языке)	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің мо- дулі/Модуль соци- ально-политических знаний	SA/PS 1106	Саясаттану. Әлеуметтану/Политология.Социология	4
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культу- ра	DSh/FK 1109	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				16
БП / БД	Minor	Minor 2210	Minor	5
БП / БД	Стандарттау/Станда ртизация	Stan/Stan 1202	Стандарттау /Стандартизация	3

БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	OK/VP 2211	Өнімнің қауіпсіздігі / Безопасность продукции	5
БП / БД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	OT/PP 2215	Өндірістік тәжірибе / Производственная практика	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				3
БП / БД	Нормативтік қамсыздандыру/ Нормативное обеспечение	ККВ/UDP 2214	Кәсіпорында құжаттарды басқару/Управление документами на предприятии	3
		Sert/Sert 2214	Сертификаттау/Сертификация	

1.3 ЖКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 1 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ВПО

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
1 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				2
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1108	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				23
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	Stan/Stan 1202	Стандарттау /Стандартизация	5
БП / БД		SJKK/KDS 2206	Стандарттау жөніндегі құжаттарды каталогтау / Каталогизация документов по стандартизации	5
КП / ПД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	SA/AK 3303	Сапа аудиты/Аудит качества	5
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	MK/VS 1201	Мамандыққа кіріспе/ Введение в специальность	4
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	OK/VP 2211	Өнімнің қауіпсіздігі / Безопасность продукции	4
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				5
КП / ПД	Индустриялық қауіпсіздік/	OSBK/IKBP 3304	Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздік/ Испытание, контроль и безопасность продукции	5

КП / ПД	Продовольственная безопасность	AL/AL 3304	Аккредиттеу және лицензиялау/Аккредитация и лицензирование	
2 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				3
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1109	Дене шынықтыру/ Физическая культура	3
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				20
КП / ПД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін/ Социальная коммуникативность и культура	DV.EOA / VD.ARO 3302	Деректерді визуализациялау. Есептік операцияларды автоматтандыру / Визуализация данных. Автоматизация расчетных операций	5
КП / ПД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	SZh/SK 4307	Сапа жүйесі/Системы качества	5
КП / ПД	Техникалық реттеу /Техническое регулирование	TR/TR 4306	Техникалық реттеу /Техническое регулирование	5
БП / БД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	SR/PS 2213	Сәйкестігін растау /Подтверждение соответствия	3
		AOS/SPA 2213	АӨК өнімдерін сертификаттау / Сертификация продукции АПК	
БП / БД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	OP / PP 2215	Өндірістік / Производственная	2
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				7
БП / БД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономические основы предпринимательства	TKS/TPS 3216	Технологиялық Кәсіпкерлік және Стартаптар/Технологическое Предпринимательство и Стартапы	4
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	SAE/RVS 4223	Стандарттарды әзірлеу және енгізу/Разработка и внедрение стандартов	3
		ОККЕТР/TR OBP 4223	Өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер /Технические регламенты в обеспечении безопасности продукции	

1.4 Негізгі білім беру бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 2 курса основной образовательной программы

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количес тво академически х кредитов
3 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				7
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің мо- дулі/Модуль соци- ально-политических знаний	Fil/ Fil 2107	Философия /Философия	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культу- ра	DSh/FK 1110	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				13
БП / БД	Minor	Minor 2205	Minor	5
БП / БД	Стандарт- тау/Стандартизация	SJKK/KDS 2206	Стандарттау жөніндегі құжаттарды каталогтау / Ката- логизация документов по стандартизации	3
БП / БД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продо- вольственная без- опасность	АТТГ/ТРТ 2208	Азық-түлік тауарларының тауартануы/Товароведение продовольственных товаров	5
БП / БД		SN/OE 2208	Сараптама негіздері/Основы экспертизы	
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				10
БП / БД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продо- вольственная без- опасность	АТТГ/GPT 2207	Азық-түлік тауарларының гигиенасы /Гигиена продо- вольственных товаров	5
		TOS/SPP 2207	Тағам өнімдерінің сертификатталуы / Сертификация пищевых продуктов	
БП / БД	Нақты ғылымдар / Точные науки	MN/OM 2209	Метрология негіздері/Основы метрологии	5
		OKA/SMI 2209	Өлшеу құралдары мен әдістері/Средства и методы из- мерений	
4 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				2
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK 1111	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				18
БП / БД	Minor	Minor 2210	Minor	5

БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы / Производство и оценка качества продукции	OK/VP 2211	Өнімнің қауіпсіздігі / Безопасность продукции	5
БП / БД	Тілдегі/Языковой	КК (О) Т/РК (R) Үа 2212	Кәсіби қазақ (орыс)тілі/Профессиональный казахский (русский) язык	5
БП / БД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	OP/PP 2215	Өндірістік / Производственная	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				10
БП / БД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	SR/PS 2213	Сәйкестігін растау /Подтверждение соответствия	5
БП / БД		AOS/SPA 2213	АӨК өнімдерін сертификаттау / Сертификация продукции АПК	
БП / БД	Нормативтік камсыздандыру/ Нормативное обеспечение	ККВ/UDP 2214	Кәсіпорында құжаттарды басқару/Управление документами на предприятии	5
		Sert/Sert 2214	Сертификаттау/Сертификация	

1.5 ТКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 2 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ТПО

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
3 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				7
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	Fil/ Fil 2107	Философия /Философия	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1110	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				5
БП / БД	Minor	Minor 3216	Minor	5

Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				18
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы / Производство и оценка качества продукции	MShOOT/TPP Zh 1203	Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы / Технология производства продукции животноводства	5
		TSB/IFT 1203	Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау / Идентификация и фальсификация товаров	
БП / БД	Индустриялық қауіпсіздік / Продовольственная безопасность	ATTG/GPT/HFP 2207	Азық-түлік тауарларының гигиенасы / Гигиена продовольственных товаров	4
		TOS/SPP/CF 2207	Тағам өнімдерінің сертификатталуы / Сертификация пищевых продуктов	
БП / БД	Индустриялық қауіпсіздік / Продовольственная безопасность	ATTT/TPT 2208	Азық-түлік тауарларының тауартануы / Товароведение продовольственных товаров	4
		SN/OE/EB 2208	Сараптама негіздері / Основы экспертизы	
БП / БД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы / Подтверждение соответствия продукции	SR/PS/CA 2213	Сәйкестігін растау / Подтверждение соответствия	5
		AOS/SPA 2213	АӨК өнімдерін сертификаттау / Сертификация продукции АПК	
4 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				2
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK 1111	Дене шынықтыру / Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				18
БП / БД	Стандарттау / Стандартизация	SJKK/KDS 2206	Стандарттау жөніндегі құжаттарды каталогтау / Каталогизация документов по стандартизации	3
КП / ПД	Minor	Minor 3302	Minor	5
КП / ПД	Сапа менеджменті / Менеджмент качества	SA/AK 3303	Сапа аудиты / Аудит качества	5
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы / Производство и оценка качества продукции	OP/PP 3222	Өндірістік / Производственная	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				10
КП / ПД	Техникалық реттеу / Техническое регулирование	ICK/ICP/ 3301	IC-Кәсіпорын / IC - предприятие	5
		SC/SC 3301	Стандарттау және сертификаттау / Стандартизация и сертификация	
КП / ПД	Индустриялық қауіпсіздік /	OSBK/IKBP 3304	Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздік / Испытание, контроль и безопасность продукции	5

	Продовольственная безопасность	AL/AL 3304	Аккредиттеу және лицензиялау/Аккредитация и лицензирование	
--	--------------------------------	------------	--	--

1.6 ЖКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 2 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ВПО

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количес тво академически х кредитов
3.1 ТРИМЕСТР				20
Міндетті компонент / Обязательный компонент				3
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK 1110	Дене шынықтыру/ Физическая культура	3
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				6
КП / ПД	Техникалық реттеу /Техническое регулирование	OPSBSA/SM UKPP 4308	Өнім мен процестердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері /Статистические методы управления качеством продукции и процессов	6
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				21
КП / ПД	Техникалық реттеу /Техническое регулирование	1СК/1СР 3301	1С-Кәсіпорын / 1С - предприятие	6
		SC/SC 3301	Стандарттау және сертификаттау / Стандартизация и сертификация	
КП / ПД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	SRHP/MPPS 3305	Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу/Техническое регулирование продовольственной безопасности	5
		OSKE/OKP 4309	Сапаны басқару/Управление качеством	
ПД КВ	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции/Confirmation of accordance of products	SRHP/MPPS/I CAP 3305	Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы/Международная практика подтверждения соответствия	5
		OKTR/TRPB/ TAIS 3305	Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу/Техническое регулирование продовольственной безопасности	
ПД КВ	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность/Industrial safety	OSS/EKP/EP Q 4309	Өнім сапасын сараптау/Экспертиза качества продукции	5
		OSKE/OKP/P QA 4309	Өнімнің сапасын қамтамасыз ету/ Обеспечение качества продукции	
3.2 КВАРТАЛ				16
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				13
КП / ПД	Нормативтік қамсыздандыру/ Нормативное обеспечение	KKE/DO 4310	Құжаттамалық қамтамасыз ету/Документационное обеспечение	5
		KNKE/NOD 4310	Құжаттармен нормативтік қамтамасыз ету/Нормативное обеспечение документами	

КП / ПД	Техникалық реттеу / Техническое регулирование	MSA/GZ 4311	Мемлекеттік сатып алулар/Государственные закупки	3
		Kval/Kval 4311	Квалиметрия/Квалиметрия	
КП / ПД	Стандарттау/ Стандартизация	SJHU/MOS/IOS 4312	Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар/Международные организации по стандартизации/	5
		SSBJHU/MOS OS 4312	Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар/Международные организации по сертификации и оценке соответствия	
4 СЕМЕСТР				
Практика для обучающихся, выполняющих дипломную работу (проект)				
ПП	OP / PP 4224		Өндірістік / Производственная	10
	DAP/ PP 4313		Диплом алды/ Преддипломная	2
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZh/ /NZDR 4401	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/Написание и защита дипломной работы (проекта)	12

1.7 Негізгі білім беру бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 3 курса основной образовательной программы

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
5 СЕМЕСТР				30
ЖОО компоненті/ Вузовский компонент				5
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	TOS/SPP 3216	Тамақ өнеркәсібін стандарттау/Стандартизация в пищевой промышленности	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				25
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	TSB/IFT/IFG 3217	Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау / Идентификация и фальсификация товаров	5
		ATOOB/OOP P 3217	Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау/Органолептическая оценка продовольственных продуктов	
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	TKOSB/KKP ZP 3218	Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау /Контроль качества продукции и защита потребителей	5
		AN/OA 3218	АӨК негіздері/Основы АПК	
БП / БД	Нақты ғылымдар / Точные науки	OJT/OTI/GMT 3219	Өлшеудің жалпы теориясы/Общая теория измерений	5
		OMKE/MOP 3219	Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету/Метрологическое обеспечение производства	
БП / БД	Стандарт-	HSN/OMS 3220	Халықаралық стандарттаудың негіздері/Основы международной стандартизации	5

	тау/Стандартизация	KOShMS/MS RTS 3220	Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау/Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза	
КП / ПД	Техникалық реттеу / Техническое регулирование	1СК/1СР 3301	1С-Кәсіпорын / 1С - предприятие	5
		SC/SC 3301	Стандарттау және сертификаттау / Стандартизация и сертификация	
6 СЕМЕСТР				30
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				15
КП / ПД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	OSBK/IKBP 3302	Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздік/ Испытание, контроль и безопасность продукции	5
КП / ПД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	SA/AK 3303	Сапа аудиты/Аудит качества	5
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	KPO/PPP 3222	Өндірістік / Производственная	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				15
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	SHTB/UROС 3221	Стандарттар негізінде тәуекелдерді басқару/Управление рисками на основе стандартов	5
		TNS/TNS 3221	Технологиялық нормалау және стандарттау/Технологическое нормирование и стандартизация	
КП / ПД	Нақты ғылымдар / Точные науки	AL/AL 3304	Аккредиттеу және лицензиялау/Аккредитация и лицензирование	5
		SISDAK/ MSPP/ 3304	Сынама іріктеу және сынама дайындау әдістері мен құралдары /Методы и средства пробоотбора и пробоподготовки	
КП / ПД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	SRHP/MPPS 3305	Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы/Международная практика подтверждения соответствия	5
		OKTR/TRPB 3305	Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу/Техническое регулирование продовольственной безопасности	

1.8 ТКББ негізінде күндізгі қысқартылған бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары / Учебный план для 3 курса очной сокращенной образовательной программы на базе ТПО

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
5.1 ТРИМЕСТР				20
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				15

КП / ПД	Техникалық реттеу /Техническое регулирование	TR/TR 4306	Техникалық реттеу /Техническое регулирование	5
КП / ПД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	SZh/SK 4307	Сапа жүйесі/Системы качества	5
КП / ПД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	OPSBSA/SM UKPP 4308	Өнім мен процестердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері /Статистические методы управления качеством продукции и процессов	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				5
КП / ПД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	OSS/EKP 4309	Өнім сапасын сараптау/Экспертиза качества продукции	5
		OSKE/OKP 4309	Өнімнің сапасын қамтамасыз ету/ Обеспечение качества продукции	
5.2 КВАРТАЛ				16
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				16
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	SAE/RVS/ 4223	Стандарттарды әзірлеу және енгізу/Разработка и внедрение стандартов/	3
		OSKETR/TR OKP 4223	Өнім сапасын қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер/Технические регламенты в обеспечении качества продукции	
КП / ПД	Нормативтік қамсыздандыру/ Нормативное обеспечение	KKE/DO 4310	Құжаттамалық қамтамасыз ету/Документационное обеспечение	5
		KNKE/NOD 4310	Құжаттармен нормативтік қамтамасыз ету/Нормативное обеспечение документами	
КП / ПД	Техникалық реттеу /Техническое регулирование	MSA/GZ 4311	Мемлекеттік сатып алулар/Государственные закупки/Public procurement	3
		Kval/Kval 4311	Квалиметрия/Квалиметрия	
КП / ПД	Стандарттау/ Стандартизация	SJHU/MOS 4312	Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар/Международные организации по стандартизации	5
		SSBJHU/MOS OS 4312	Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар/Международные организации по сертификации и оценке соответствия	
6 СЕМЕСТР				
Практика для обучающихся, выполняющих дипломную работу (проект)				
ПП	KPO/PPP 4224		Өндірістік / Производственная	10
	KPDa/PPPd 4313		Диплом алды/ Преддипломная	2
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZh/ /NZDR 4401	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/ Написание и защита дипломной работы (проекта) /	12

1.9 Негізгі білім беру бағдарламасының 4 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 4 курса основной образовательной программы

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количес
------	-----------------	-----	--	------------------------------------

				тво академическ х кредитов
7 СЕМЕСТР				
7.1 триместр/ 7.1 триместр				20
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				
<i>«Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»</i>				20
КП/ ПД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	SCBOShO/SO SPR 4305	Стандарттау және өсімдік шаруашылығы өнімінің сәйкестіктігін бағалау / Стандартизация и оценка соответствия продукции	5
		MShOSS/SSZ HP 4305	Мал шаруашылығы өнімдерінің стандарттау және сертификаттау/Стандартизация и сертификация животноводческой продукции	
КП/ ПД		TNTS/TOTE 4306	Тауартанумен сараптаудың теориялық негіздері /Теоретические основы товароведения и экспертизы	5
		SN/OE 4306	Сараптама негіздері/Основы экспертизы/	
КП/ ПД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	SA/AK 4307	Сапа аудиты/Аудит качества	10
КП/ ПД		SM/MK 4307	Сапа менеджменті/Менеджмент качества	
<i>«Қайта өңдеу өндірістерін стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Стандартизация и сертификация перерабатывающих производств»</i>				15
БД КВ	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	SB/UK 4224	Сапаны басқару/ Управление качеством	5
БД КВ		STO/ SPP/ SFI 4224	Стандарттау тамақ өнеркәсібі / Стандартизация в пищевой промышленности	
ПД КВ		TTNE/EOT 4310	Тауартану негізіндегі экспертиза/Экспертиза с основами товароведения	5
ПД КВ		OOVSEOS/ VSEOS/ 4310	Өңдеу өндірісін ветеринарлі-санитариялық талдауы негізінде стандарттау/Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами стандартизации	
ПД КВ	Технохимиялық бақылау/ Технохимический контроль	SA/AK 4311	Сапа аудиты/Аудит качества/Quality audit	5
ПД КВ		SM/ MK 4311	Сапа менеджменті/Менеджмент качества	
7.2 квартал/ 7.2 квартал				16
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				
<i>«Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»</i>				16
КП/ ПД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продо- вольственная без- опасность	GATT/GPT 4308	Азық-түлік тауарларының гигиенасы /Гигиена продовольственных товаров	5
		STO/ SPP 4308	Тағам өнеркәсібіндегі стандарттау / Стандартизация в пищевой промышленности	
КП/ ПД		TTS/THT/ TSG 4309	Тауарларды тасымалдау және сақтау / Транспортирование и хранение товаров	6

		SB/UK 4309	Сапаны басқару/ Управление качеством	
КП/ ПД		STO/ SPP 4308	Тағам өнеркәсібіндегі стандарттау / Стандартизация в пищевой	5
			Маркетинг/Маркетинг	
«Қайта өңдеу өндірістерін стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Стандартизация и сертификация перерабатывающих производств»				14
ПД КВ	Нормативтік қамсыздандыру/ Нормативное обеспечение	NKZKPN/ TPORND 4312	Нормативтік құжаттаманың зерттемесінің қағидалы және практикалық негіздері/ Теоретические и практические основы разработки нормативной документации	5
		SZhNKE/ NOSK 4312	Сапа жүйелерінің нормативтік қаматасыз етілуі/Нормативное обеспечение системы качеств	
ПД КВ		ETANK/NOR ET 4313	ЕврАзЭҚ және ТҚ аясында нормативтік қаматасыздандырылуы / Нормативное обеспечение в рамках ЕврАзЭС и ТС	5
		KNK/ NOD/ SPD 4313	Құжаттардың нормативтік қаматасыздандырылуы/Нормативное обеспечение документами	
ПД КВ	Технохимиялық бақылау/ Технохимический контроль	ZhOSBCA/S MUKPP 4225	Жүйелер және өнімдердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері/Статистические методы управления качеством продукции и процессов	4
		TBA/ MTK 4225	Техникалық бақылау әдістері/ Методы технического контроля	
8 СЕМЕСТР				
Кәсіптік практика/Профессиональная практика				
ПП		КРО/PPP 4405	Өндірістік / Производственная	10
		KPDa/PPPd 4406	Диплом алды/ Преддипломная	2
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZh/NZDR 4401	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/ Написание и защита дипломной работы (проекта)	12

2 БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ ЖӘНЕ ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕРДІҢ СИПАТТАМАСЫ / ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ И ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

2.1 6B07514 - «Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6B07514 - «Стандартизация и сертификация (по отраслям)»

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
<p>Техника және технология бакалаврының кәсіби қызметінің саласы өнім мен қызмет көрсетудің сапасы мен қауіпсіздігіне, ауыл шаруашылығы өнімдерін өндіру жөніндегі кәсіпорындарда өндірушілер мен тұтынушылар үшін экономикалық тиімділікке бағытталған өнімдерге, процесс пен жүйеге қойылатын нормаларды, ережелер мен талаптарды белгілеу, іске асыру және олардың орындалуын бақылау болып табылады.</p>	<p>Сферой профессиональной деятельности бакалавра техники и технологии является установление, реализация и контроль выполнения норм, правил и требований к продукции, процессу и системе, нацеленных на высокое качество и безопасность продукции и услуг, высокую экономическую эффективность для производителя и потребителя на предприятиях по производству сельскохозяйственной продукции; предприятиях перерабатывающих производств, проектных, научно-исследовательских организаций, предприятиях различных форм и видов собственности</p>
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	
<p>Түлектің кәсіби қызметінің объектілері: өнім, процестер мен жүйелер; ауыл шаруашылығы өнімдерін сынау және бақылау; стандарттаудың, сертификаттаудың нормативтік құжаттамасы, сапа менеджменті жүйесі</p>	<p>Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: продукция, процессы и системы; испытание и контроль сельскохозяйственной продукции; нормативная документация стандартизации, сертификации, система менеджмента качества</p>
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
<p>Стандарттау саласында: стандарттар мен нормативтік құжаттарды ұйымдастыру, әзірлеу, қайта қарау және оларға өзгерістер енгізу; стандарттарды, стандарттау жөніндегі құжаттарды сараптау және олардың қолданыстағы заңнамаға, техникалық регламенттерге, өзара байланысты стандарттар мен құжаттарға сәйкестігін бағалау; Қазақстан Республикасының аумағында халықаралық және шетелдік техникалық регламенттердің, стандарттардың және стандарттау және сертификаттау жөніндегі басқа да нормативтік құжаттардың қолданылуын талдау; нормативтік құжаттардың қолданыстағы базасын талдау, Қызмет пен қол жеткізілген стандарттау деңгейін қолдану салалары мен салалары бойынша бағалау, оларды жетілдіру ұсынысы; Сертификаттау саласында: өнімдер мен менеджмент жүйелерін сертификаттауға ұсынылатын құжаттарды талдау, олардың стандарттар мен басқа да нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін бағалау; өндірістің жай-күйін талдау және шығарылатын өнім сапасының тұрақтылығын бағалау; кәсіпорында сапа менеджменті жүйесінің жұмыс істеуін және өнім өндірісінің жай-күйін тексеру әдістері мен бағдарламаларын әзірлеу.</p>	<p>В сфере стандартизации: организация, разработка, пересмотр и внесение изменений в стандарты и нормативные документы; экспертиза стандартов, документов по стандартизации и оценка их соответствия действующему законодательству, техническим регламентам, взаимосвязанным стандартам и документам; анализ применения на территории Республики Казахстан международных и зарубежных технических регламентов, стандартов и других нормативных документов по стандартизации, и сертификации; анализ действующей базы нормативных документов, оценка деятельности и достигнутого уровня стандартизации по отраслям и областям применения, предложение их совершенствования; В сфере сертификации: анализ документов, предъявляемых на сертификацию продукции и систем менеджмента, оценка их соответствия требованиям стандартов и других нормативных документов; анализ состояния производства и оценка стабильности качества выпускаемой продукции; разработка методик и программ проверки состояния производства продукции и функционирования систем менеджмента качества на предприятии.</p>
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	
<p>Өсімдік шаруашылығы мен мал шаруашылығының шикізат және қайта өңделген ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын бақылауды жүзеге асыру. Жинау, технологиялық процестерді жүргізуді ұйымдастыру туралы ақпаратты тіркеу және қорыту; қолданыстағы сапа менеджментінің әдістері мен құралдарын жаңғырту, ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау; ауыл шаруашылығы өнімдері сапасының жай-күйі мен</p>	<p>Осуществление контроля качества сырья и переработанной сельскохозяйственной продукции растениеводства и животноводства. Сбор, регистрация и обобщение информации об организации ведения технологических процессов; модернизация существующих методов и средств менеджмента качества, стандартизация сельскохозяйственной продукции; анализ состояния и динамики качества сельскохозяйственной продукции,</p>

динамикасын талдау, стандарттау және сертификаттау	стандартизации и сертификации
--	-------------------------------

2.2 5B073200 - «Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы. «Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау» - траекториясы. / Описание образовательной программы 5B073200 - «Стандартизация и сертификация (по отраслям)». Траектория - «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции».

Кәсіби қызмет саласы / Сфера профессиональной деятельности	
Техника және технология бакалаврының кәсіби қызмет саласымен нормалардың орындалуын іске асыру және бақылау, өнімге қойылатын ережелер мен талаптар, процесс және жүйе, өнімдер мен қызметтердің жоғары сапасы мен қауіпсіздігіне бағытталған, ауыл шаруашылығы өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындарда өндіруші мен тұтынушы үшін жоғары экономикалық тиімділік; қайта өңдеу өндірісінің кәсіпорындарында, жобалық, ғылыми-зерттеу ұйымдарының, әртүрлі меншік нысандары мен түрлерінің кәсіпорындарында орнату болып табылады.	Сферой профессиональной деятельности бакалавра техники и технологии является установление, реализация и контроль выполнения норм, правил и требований к продукции, процессу и системе, нацеленных на высокое качество и безопасность продукции и услуг, высокую экономическую эффективность для производителя и потребителя на предприятиях по производству сельскохозяйственной продукции; предприятиях перерабатывающих производств, проектных, научно-исследовательских организаций, предприятиях различных форм и видов собственности.
Кәсіби қызметінің объектілері / Объекты профессиональной деятельности	
Түлектің кәсіби қызметінің объектілері: өнім, процестер және жүйелер; стандарттаудың нормативтік құжаттамасы, сертификаттау, сапа менеджменті жүйесі болып табылады	Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: продукция, процессы и системы; испытание и контроль сельскохозяйственной продукции; нормативная документация стандартизации, сертификации, система менеджмента качества
Кәсіби қызметінің нысандары / Предметы профессиональной деятельности	
Стандарттау саласында: ұйымдастыру, әзірлеу, стандарттар мен нормативтік құжаттарды қайта қарау және өзгерістер енгізу; стандарттар сараптамасы, қолданыстағы заңнамаға сәйкес олардың бағалау және стандарттау жөніндегі құжаттар, техникалық регламенттерге, өзара байланысты стандарттар мен құжаттар; Қазақстан Республикасының аумағында халықаралық және шетелдік техникалық регламенттердің қолданылуын талдау, стандарттар және стандарттау бойынша басқа нормативтік құжаттар, және сертификаттаудан; нормативтік құжаттардың қолданыстағы базасын талдау, қолдану салалары бойынша стандарттаудың қол жеткізілген деңгейін және әрекетін бағалау, оларды жетілдіру ұсынысы; Сертификаттау саласында: құжаттарды талдау, өнім мен менеджмент жүйелерін сертификаттауға қойылатын талаптар, олардың стандарттар мен басқа да нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін бағалау; өндіріс жағдайын талдау және шығарылатын өнім сапасының тұрақтылығын бағалау; кәсіпорында өнім өндірісінің жай-күйін және сапа менеджменті жүйесінің жұмыс істеуін тексеру әдістері мен бағдарламаларын әзірлеу.	В сфере стандартизации: организация, разработка, пересмотр и внесение изменений в стандарты и нормативные документы; экспертиза стандартов, документов по стандартизации и оценка их соответствия действующему законодательству, техническим регламентам, взаимосвязанным стандартам и документам; анализ применения на территории Республики Казахстан международных и зарубежных технических регламентов, стандартов и других нормативных документов по стандартизации, и сертификации; анализ действующей базы нормативных документов, оценка деятельности и достигнутого уровня стандартизации по отраслям и областям применения, предложение их совершенствования; В сфере сертификации: анализ документов, предъявляемых на сертификацию продукции и систем менеджмента, оценка их соответствия требованиям стандартов и других нормативных документов; анализ состояния производства и оценка стабильности качества выпускаемой продукции; разработка методик и программ проверки состояния производства продукции и функционирования систем менеджмента качества на предприятии.
Кәсіби қызметінің түрлері / Виды профессиональной деятельности	
Өсімдік шаруашылығы мен мал шаруашылығының шикізат және қайта өңделген ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын бақылауды жүзеге асыру. Жинау, технологиялық процестерді жүргізуді ұйымдастыру туралы ақпаратты тіркеу және қорыту; қолданыстағы сапа менеджментінің әдістері мен құралдарын	Осуществление контроля качества сырья и переработанной сельскохозяйственной продукции растениеводства и животноводства. Сбор, регистрация и обобщение информации об организации ведения технологических процессов; модернизация существующих методов и средств менеджмента качества, стандартизация сель-

жаңғырту, ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау; ауыл шаруашылығы өнімдері сапасының жай-күйі мен динамикасын талдау, стандарттау және сертификаттау	скохозийственной продукции; анализ состояния и динамики качества сельскохозяйственной продукции, стандартизации и сертификации
«Стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту барысында түлек міндеті / По итогам обучения в рамках образовательной программы «Стандартизация и сертификация» выпускник должен	
<p>білуге тиіс: жүйесі, мемлекеттік қадағалау, ведомстваралық және ведомстволық бақылау сапасының ауыл шаруашылығы өнімдерін (ет, сүт, бал, жұмыртқа, жүн), стандарттарды және өлшем бірлігін; сапасын бақылау әдістері мен құралдары, ауыл шаруашылығы өнімдерін ұйымдастыруды және растау тәртібі ауыл шаруашылығы өнімдерін (ет, сүт, бал, жұмыртқа, жүн және т. б.) жүргізу ережесі; сынау және қабылдау ауыл шаруашылығы өнімдерін (ет, сүт, бал, жұмыртқа, жүн және т. б.); әдістері сапасын талдау өнімді (ет, сүт, бал, жұмыртқа, жүн және т. б.), ұйымдастыру және басқару технологиялық процестерді өндіру (ет, сүт, бал, жұмыртқа, жүн);-тәртібін әзірлеу, бекіту және стандарттарын енгізу, ауыл шаруашылығы өнімдерін (ет, сүт, бал, жұмыртқа, жүн және т. б.), және басқа да нормативтік-техникалық құжаттама; сапа менеджменті жүйесін, оларды әзірлеу, сертификаттау, енгізу және аудит жүргізу;</p>	<p>знать: систему государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля качества сельскохозяйственной продукции (мяса, молока, меда, яиц, шерсти), стандартов и единства измерений; методы и средства контроля качества сельскохозяйственной продукции, организацию и порядок подтверждения сельскохозяйственной продукции (мяса, молока, меда, яиц, шерсти и т.д.); правила проведения испытаний и приемки сельскохозяйственной продукции (мяса, молока, меда, яиц, шерсти и т. д.); способы анализа качества продукции (мяса, молока, меда, яиц, шерсти и т.д.), организации и управления технологическими процессами производства (мяса, молока, меда, яиц, шерсти);-порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов сельскохозяйственной продукции (мяса, молока, меда, яиц, шерсти и т.д.), и другой нормативно-технической документации; системы менеджмента качества, порядок их разработки, сертификацию, внедрение и проведение аудита;</p>
<p>қолдана білу бақылау-өлшеу және сынақ техникасын сапасын бақылау үшін өнім (ет, сүт, бал, жұмыртқа, жүн және т. б.) және өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету; компьютерлік технологиялар үшін жоспарлау және өткізу бойынша жұмыстар стандарттау және сертификаттау ауыл шаруашылығы өнімдерін; өнімнің сапасын бақылау әдістері (ет, сүт, бал, жұмыртқа, жүн) және процестерді орындау кезінде сертификаттау жөніндегі жұмыстарды ауыл шаруашылығы өнімдерін (ет, сүт, бал, жұмыртқа, жүн және т. б.) және сапа менеджменті жүйелерін талдау әдістері; өнім сапасын және тәсілдерін табу себептерін; қазіргі заманғы әдістері мен құралдарын салыстырып тексеру (калибрлеу);</p>	<p>уметь применять контрольно-измерительную и испытательную технику для контроля качества продукции (мяса, молока, меда, яиц, шерсти и т.д.) и метрологического обеспечения производства; компьютерные технологии для планирования и проведения работ по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции; методы контроля качества продукции (мяса, молока, меда, яиц, шерсти) и процессов при выполнении работ по сертификации сельскохозяйственной продукции (мяса, молока, меда, яиц, шерсти и т.д.) и систем менеджмента качества; методы анализа качества продукции и способы отыскания причин брака; современные методы и средства поверки (калибровки);</p>
<p>дағдысы болуы керек: есептерді шешу, тиісті біліктілігі бойынша техника және технологиялар бакалавры стан мемлекетаралық стандарттау және сертификаттау; жаңа түрлерін әзірлеу мен қайта қарау қолданыстағы стандарттар және басқа құжаттарды, стандарттау және сертификаттау бойынша ауыл шаруашылығы өнімін (ет, сүт, бал, жұмыртқа, жүн және т. б.); жүзеге асыру, жүйелі тексерудің кәсіпорында қолданылатын стандарттарды және басқа құжаттарды, стандарттау және сертификаттау бойынша;</p>	<p>иметь навыки: решения задач, соответствующих квалификации бакалавра техники и технологии по стандартизации и сертификации; разработки новых и пересмотра действующих стандартов, и других документов по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции (мяса, молока, меда, яиц, шерсти и т.д.); осуществления систематической проверки применяемых на предприятии стандартов и других документов по стандартизации и сертификации;</p>

2.3 5B073200 Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша) білім беру бағдарламасының сипаттамасы. «Қайта өңдеу өндірістерін стандарттау және сертификаттау» - траекториясы. / Описание образовательной программы 5B073200 Стандартизация и сертификация (по отраслям). Траектория -Стандартизация и сертификация перерабатывающих производств.

Кәсіби қызмет саласы / Сфера профессиональной деятельности	
<p>Түлек өзінің кәсіби қызметін аталмыш сала бойынша жүзеге асыра алады: материалды өндіріс өзіне көптеген құрал жабдықтар мен бірге әдіс – тәсілдерді бағыттайтын кешенді шешім тапсырмалары мен әртүрлі жұмыс процессін басқару мен байланысты және материалдық, сервистік, ақпараттар ағынының өндіріс техникалық саласына және көлік жүйесіне адам қызметін бағыттайды.</p> <p>- дайындайтын, жабдықтайтын, өткізетін өндіріс ұйымы.</p>	<p>Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в следующих сферах: материального производства, которая включает в себя совокупность средств, способов и методов человеческой деятельности, направленных на решение комплексных задач, связанных с управлением процессами концентрации, распределения и движения материальных, сервисных и информационных потоков в производственных технологических сферах и транспортных системах</p> <p>- производственные, заготовительные, снабженческо-сбытовые организации.</p>
Кәсіби қызметінің объектілері / Объекты профессиональной деятельности	
<ul style="list-style-type: none"> - маркетингтік және көліктік пайдалану қызметі; - материалдық техникалық жүйемен қамтамасыз ету - көліктік басқару қызметін - кәсіпорын, ұйым, акционерлік қоғам, логистикалық орталақ және корпорация; 	<ul style="list-style-type: none"> - маркетинговые и транспортно-экспедиционные службы; - системы материально-технического обеспечения; - службы управления транспортом предприятия; - организации, акционерные общества, логистические центры и корпорации.
Кәсіби қызметінің нысандары / Предметы профессиональной деятельности	
<p>Түлектің кәсіби қызметінің пәнімен кәсіпорынның және саланың ұйымының технологиялық үдерістері болып табылады:</p> <ul style="list-style-type: none"> - көлік жүйесінің өндірісінде материалдық параметрлер ағымын оңтайлы болжау; - кәсіпорындар, ұйымдар, бірлестіктер және әртүрлі формадағы меншікті басқару логистиканың принципіне негізделген. 	<p>Предметом профессиональной деятельности выпускника являются технологические процессы предприятий и организаций отрасли</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозирование и оптимизация параметров материальных потоков в производственной транспортной системе; - управление предприятиями, организациями и их объединениями различной формы собственности, основанных на принципах логистики.
Кәсіби қызметінің түрлері / Виды профессиональной деятельности	
<ul style="list-style-type: none"> - ұйымдастырушылық -технологиялық; - өндірістік - басқарушылық; - есептік - жобалық; - сервистік - пайдаланушылық; - өндірісте кездесетін технологиялық міндеттерді жоспарлау және шешу; - өндірістік логистикалық технология және көліктік процесс саласында, заманауи компьютерлік бағдарламалардың есеп және жобалық параметрлерін, шикізат материалдары мен техникалық жабдықтарды тиімді пайдалану; - өндірістік бақылау және жартылай дайындалған өнім параметрлерінің технологиялық кезеңде шикізаттың сапасына сыртқы бақылауда сапалы дайын өнім және қызметтің тиімді іске асыру. 	<ul style="list-style-type: none"> - производственно-технологическая; - организационно-управленческая; - расчетно-проектная; - научно-исследовательская; - сервисно-эксплуатационная - планирование и решение технологических задач, встречающихся в производственном процессе; - эффективное использование материалов и сырья, оборудования, техники, современных компьютерных программ расчетов и проектирования параметров логистических производственно-технологических и транспортных процессов в отрасли; -организация и эффективное осуществление входного контроля качества сырья, производственного контроля полуфабрикатов и параметров технологических процессов, качества готовой продукции
<p>«Өндірістегі логистика» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту барысында түлек міндеті / По итогам обучения в рамках образовательной программы «Стандартизация и сертификация перерабатывающих производств» выпускник должен</p>	

<p>білуі керек: негізгі техникалық және конструктивтік сипаттамаларын, өнім, технологиялық процестер мен өндіріс режимдері; өндірістік қуатты растениеводческих кәсіпорындарда ережесі; сынақ өткізу және өнім қабылдау тәсілдері; талдау өнім сапасын қайта өңдеу өндірістік ствах ұйымдастыру, статистикалық сапаны бақылау және технологиялық процестерді басқару; экономика негіздері, өндірісті, еңбекті ұйымдастыру және басқару, сапа менеджменті жүйесін, тәртібін, оларды рет-әзірлеу, сертификаттау, енгізу және жүргізу аудита;</p>	<p>знать: основные технические и конструктивные характеристики продукции, технологические процессы и режимы производства; производственные мощности на предприятиях агропромышленного комплекса; правила проведения испытаний и приемки продукции; способы анализа качества продукции на перерабатывающих производствах, организации управления технологическими процессами; основы организации труда, производства и управления; системы менеджмента качества, порядок их разработки, сертификацию, внедрение и проведение аудита;</p>
<p>істей білуі тиіс: қолдану бақылау-өлшеу және бұрынғы семей ядролық сынақ поли-тательную үшін техника, өнімнің сапасын бақылау және өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету; компьютерлік технологиялар үшін және жоспарлау жөніндегі жұмыстарды жүргізу, стандарттау, сертификаттау, сапасын бақылау әдістерін; - өнім мен процестердің жұмыстарды орындау кезінде өнімді сертификаттау бойынша және сапа менеджменті жүйелерін қайта өңдеу кәсіпорындарында; талдау әдістері өнім сапасын және тәсілдерін табу себептерін; қазіргі заманғы әдістері мен құралдарын салыстырып тексеру (калибрлеу).</p>	<p>уметь: применять контрольно-измерительную и испытательную технику для контроля качества продукции и метрологического обеспечения производства; компьютерные технологии для планирования и проведения работ по стандартизации, сертификации; методы контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по сертификации продукции и систем менеджмента качества на перерабатывающих предприятиях; методы анализа качества продукции и способы отыскания причин брака; современные методы и средства проверки (калибровки).</p>
<p>дағдысы болуы керек: есептерді шешу, тиісті біліктілігі бойынша техника және технологиялар бакалавры стан мемлекетаралық стандарттау және сертификаттау; жаңа түрлерін әзірлеу мен қайта қарау қолданыстағы стандарттар, стандарттау бойынша басқа құжаттардың және сертификаттау бойынша өнімді қайта өңдеу және өндіру (астық, ұн, макарон, хле-бобулочных және кондитерлік өнімдер және т. б.);</p>	<p>иметь навыки: решения задач, соответствующих квалификации бакалавра техники и технологии по стандартизации и сертификации; разработки новых и пересмотра действующих стандартов, других документов по стандартизации и сертификации продукции по переработке и производству (зерна, муки, макаронных, хле-бобулочных и кондитерских изделий и т.д.);</p>

2.4 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин

ETD Экология және тұрақты даму

Пререквизеттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Органикалық, бейорганикалық және аналитикалық химия

Оқу мақсаты: Қоғам мен табиғаттың тұрақты даму негіздерін терең жүйесі білімі мен түсінігі, табиғи ресурстар және қоршаған ортаны қорғау ұтымды пайдалану қазіргі заманғы тәсілдерді теориялық және практикалық білім алуға, экологиялық дүниетанымды қалыптастыру тұрады.

Курстың қысқаша мазмұны: Экология және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері. Аутэкология - организмдердің экология. Халқы экология - экология популяция. Синэкология - қауымдастықтар экологиясы. Биосфера және ноосфера туралы ілім. Биосфера және оның тұрақтылығы. Тірі тұжырымдамасы. Қазіргі заманғы биосфера. Ғаламдық биогеохимиялық цикл. Тұрақты даму тұжырымдамасы. экологиялық дағдарыс және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері. Экологиялық дағдарыс және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері.

Оқыту нәтижесі: Табиғат пен қоғамның өзара іс-қимыл негізгі заңдарын білу; экожүйелер мен биосфераның даму істеуі; өндіру және экологиялық денсаулығына қауіп әсері; ғылыми және кәсіби әдебиеттерді іздеу және ұйымдастыру дағдыларын бар; қоршаған ортаға антропогендік әсер бағалауды талдау қабілетті; стандартты әдістемесі экологиялық мониторинг;

Бағдарлама жетекшісі: Кобланова С.А.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары кафедрасы

EUR Экология и устойчивое развитие

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Химия органическая, неорганическая и аналитическая

Цель изучения. состоит в формировании экологического мировоззрения, получение глубоких системных знаний и представлений об основах устойчивого развития общества и природы, теоретических и практических знаний по современным подходам рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды.

Краткое содержание курса: Экология и проблемы современной цивилизации. Аутэкология - экология организмов. Демэкология - экология популяций. Синэкология - экология сообществ. Учение о биосфере и ноосфере. Биосфера и ее устойчивость. Концепция живого вещества. Современная биосфера. Глобальные биогеохимические циклы. Концепция устойчивого развития. Экологический кризис и проблемы современной цивилизации. Экологический кризис и проблемы современной цивилизации.

Результаты обучения: знать основные закономерности взаимодействия природы и общества; основы функционирования экосистем и развития биосферы; влияние вредных и опасных факторов производства и окружающей среды на здоровье человека; иметь навыки поиска и систематизации научной и специальной литературы; уметь анализировать оценку техногенного воздействия производства на окружающую среду; стандартную методику мониторинга окружающей среды;

Руководитель программы: Кобланова С.А.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ESD Ecology and sustainable development

Prerequisites: School course

Postrequisites: Organic, inorganic and analytical chemistry

The purpose of the study is to form an ecological worldview, gain deep systemic knowledge and ideas about the foundations of sustainable development of society and nature, theoretical and practical knowledge on modern approaches to the rational use of natural resources and environmental protection.

Course outline: Ecology and problems of modern civilization. Autecology is the ecology of organisms. Demecology is the ecology of populations. Synecology is the ecology of communities. The doctrine of the biosphere and noosphere. Biosphere and its stability. Living substance concept. Modern biosphere. Global biogeochemical cycles. Sustainable development concept. Ecological crisis and problems of modern civilization. Environmental crisis and problems of modern civilization. Green economy and sustainable development. The mechanism of nature management and environmental protection.

Learning outcomes: know the basic laws of interaction between nature and society; the foundations of the functioning of ecosystems and the development of the biosphere; the influence of harmful and dangerous factors of production and the environment on human health; have the skills to search and organize scientific and special literature;

Program manager: Zhamalova D.B.

Department: Standardization and Food Technologies

Rel Дінтану

Пререквизиттер: мектеп курсы

Постреквизиттер: Философия

Оқу мақсаты: Бұл курстың мақсаты: антрополог студенттерде дүниетанымдық диалог жүргізудің кәсіби шеберлігін қалыптастыру және дінді талдауға қатысты гуманитарлық білімдерін нақтылау.

Курстың қысқаша мазмұны: дінтануға кіріспе. Діннің адамзат мәдениетіндегі орны. Дін: тарихи формалар мен қазіргі заман. Буддизм: дін мен табынудың негіздері. Христиандық: тарих және қазіргі заман. Исламның мәні және оның қазіргі әлем мен Қазақстандағы орны. Жазбалар мәдени ескерткіштер ретінде

Қазіргі заманғы дәстүрлі емес діни қозғалыстар мен культтер. Қазіргі дінділіктің ерекшеліктері. Дін, мемлекет, саясат

Оқыту нәтижелері: Табиғат пен қоғамның өзара іс-қимылының негізгі заңдылықтарын;

экожүйелердің жұмыс істеу және биосфераның даму негіздерін; өндіріс пен қоршаған ортаның зиянды және қауіпті факторларының адам денсаулығына әсерін білу; ғылыми және арнайы әдебиеттерді іздеу және жүйелеу дағдыларына ие болу; өндірістің қоршаған ортаға техногендік әсерін бағалауды талдай білу; Қоршаған орта мониторингінің стандартты әдістемесін білу;

Бағдарлама жетекшісі: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Әлеуметтік ғылымдар және менеджмент

Rel Религиоведение

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Философия

Цель изучения. Целью настоящего курса является: формирование у студентов-антропологов профессионального умения вести мировоззренческий диалог и конкретизировать свои гуманитарные знания применительно к анализу религии.

Краткое содержание курса: Введение в религиоведение. Место религии в культуре человечества. Религия: исторические формы и современность. Буддизм: основы вероучения и культа. Христианство: история и современность. Сущность ислама и его место в современном мире и Казахстане. Священные писания как памятники культуры

Современные нетрадиционные религиозные движения и культы. Особенности современной религиозности. Религия, государство, политика

Результаты обучения: Знать и понимать основные ценности мировых религий; способы решения мировоззренческих проблем конфессиями

Уметь определять и применять перспективные способы постановки и решения духовно-культурных проблем лидерами вероисповеданий в истории и современности

Уметь корректно применять азы философско-религиоведческой методологии в профессии и повседневности

Уметь представлять собственную интерпретацию ключевых мировоззренческих проблем в контексте исследования

Уметь автономно развивать свою систему личностных ценностей; поддерживать гуманистическую основу образовательной и жизненно-практической среды

Руководитель программы: Дик П.Ф.

Кафедра: Общеобразовательных дисциплин

АОКЕКН Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Сыртқы факторлар мен себептер салдарынан өлім-жітім және денсаулық шығындарды төмендетуге бағытталған білімді қалыптастыру және насихаттау. Антропогендік, адам қолымен жасалған немесе табиғи сыртқы теріс ықпалынан техносфераға адам қорғау құру.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Денсаулық және қауіпсіздік саласындағы заңнамалық және нормативтік-құқықтық актілер. Қазақстан Республикасында мақсаттары, азаматтық қорғаныс құрылысы мен жұмыс істеу принциптері (ГО). Қауіпті және зиянды факторлардың жіктелуі. Радиациялық және химиялық қауіпті. техносферы мен .Біз ноосфераға кірудеміз қауіпсіздігі ағымдағы жағдайы. табиғи және техногендік сипаттағы зиянды және қауіпті факторлардан адам мен қоршаған ортаны қорғау. түрлі сипаттағы төтенше жағдайлардың жіктелуі. Төтенше жағдайларда шаруашылық объектілерінің тұрақты даму. төтенше жағдайларда халықты қорғаудың негізгі принциптері мен әдістері. жаппай қырып-жою қаруын қорғау. жер сілкінісі кезінде ұйымдастырушылық және практикалық қауіпсіздік шаралары. өнеркәсіп нысандарында табиғи апаттар, өрт, авариялар мен жарылыстар халықтың денсаулығын қорғау. ұйымдастыру негіздері және құтқару операцияларын жүзеге асыру.

Оқыту нәтижесі: Төтенше жағдайлар айналысатын негізгі жолдары мен әдістерін білу және түсіну; жеке тұлғалар, қоғам мен мемлекеттің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі өз әсерлерін әсерін түсіну; төтенше жағдайлардан халықты қорғау үшін қоғамдық жүйесін; қауіпті және төтенше жағдайларда әрекет халықтың оқытуды ұйымдастыру; салауатты өмір салты туралы; төтенше

жағдайда алғашқы көмек көрсету; денсаулық сақтау және қауіпсіздік саласындағы азаматтардың құқықтары мен міндеттері

Төтенше жағдайлар қауіпсіздік пен құқықтарын қорғау дағдылары болуы;

Өмір қауіпсіздігі жағдайларын және тәсілдерін білу, оны тәжірибеде

медициналық білім мен салауатты өмір салтын негіздерін білу; әскери қызмет негіздері, заманауи кешенді қауіпсіздік мәселелері.

Табиғи, технологиялық және әлеуметтік сипаттағы қауіпті және төтенше жағдайлар түрлі барабар мінез-қамтамасыз ету үшін жеке рухани және дене қасиеттерін қалыптастыруға және дамытуға қабілетті болуы; Салауатты өмір салтын ережелерін құрметтеуге қажеттілігі; денсаулық сақтау және қауіпсіздік саласындағы Қазақстан азаматтары үшін талаптарды жүзеге асыру үшін дайындық

Өмір қауіпсіздігі саласындағы білім алуға жеткілікті дайындықта бар

Бағдарлама жетекшісі: Кобланова С.А.

Кафедра: Стндарттау және тағам технологиясы

ОВZhOT Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения. Формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин. Создание защиты человека в техносфере от внешних негативных воздействий антропогенного, техногенного и естественного происхождения.

Краткое содержание курса: Введение. Законодательные и правовые акты в области безопасности жизнедеятельности. Задачи, принципы построения и функционирования гражданской обороны (ГО) в Республике Казахстан. Классификация опасных и вредных факторов. Радиационная и химическая опасность. Современное состояние техносферы и техносферной безопасности. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного и техногенного происхождения. Классификация чрезвычайных ситуаций различного характера. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Основные принципы и способы защиты населения в чрезвычайных ситуациях. Защита от оружия массового поражения. Организационно-практические меры безопасности при землетрясениях. Защита населения при стихийных бедствиях, пожарах, авариях и взрывах на производственных объектах. Основы организации и проведения аварийно-спасательных работ.

Результаты обучения: Знать и понимать основные способы и методы борьбы с ЧС; иметь представление о влиянии их последствий на безопасность личности, общества и государства; о государственной системе обеспечения защиты населения от чрезвычайных ситуаций; об организации подготовки населения к действиям в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; о здоровом образе жизни; об оказании первой медицинской помощи при неотложных состояниях; о правах и обязанностях граждан в области безопасности жизнедеятельности. Владеть навыками безопасности и защиты человека в чрезвычайных ситуациях;

Знать условия и способы безопасности жизнедеятельности, применять их на практике

Знать основы медицинских знаний и здорового образа жизни; основы военной службы, современный комплекс проблем безопасности.

Уметь формировать развитие личных духовных и физических качеств, обеспечивающих адекватное поведение в различных опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; потребность соблюдать нормы здорового образа жизни; подготовку к выполнению требований, предъявляемых к гражданину РК в области безопасности жизнедеятельности

Иметь достаточную подготовку для приобретения знаний в области ОБЖ

Руководитель программы: Кобланова С.А.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

Gen Гендерология

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Философия

Оқу мақсаты: Гендерлік теориясының мақсаты гендерлік стереотиптер қалыптасқан және олар әрекет қалай ретінде осы тетіктері пайда қалай көрсету болып табылады. Осы күш түпкі мақсаты «гендерлік соқыр» жою болып табылады. Пән әлемдегі және әлеуметтік мәселелерді таза (ер немесе әйел) көрінісін жою үшін, әлеуметтік және саяси теориясын қарайды. Сонымен қатар сексизм құралы ретінде қызмет етеді теориялар сынға алды. Әрине әлеуметтендіру жолын баруға ерлер мен әйелдерге де кедергілерді негізгі нүктелерін бөлектеу .

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. гендерлік теория және гендерлік зерттеулер дамуының классикалық және қазіргі заманғы бағыттары. Адам және қоғам субъектілері ретінде әйелдердің акт. Әлеуметтендіру және гендерлік. ерлер өмірдегі әйелдердің таптаурын ерлер ұғымдардың ретінде әйелдердің кембағалдық, оның орны мен рөлі туралы теориялар. адам туралы, әйелдер мен әлеуметтік аңыздар туралы Әлеуметтік мифтер. Жынысы әлеуметтік теориясы. Қазіргі қоғамдағы батыл және биязылық стереотиптер. Өзгерту гендерлік стереотип: Қазіргі әлемдегі берсе әйел. Жасы мен жынысы сипаттамалары және қазіргі заманғы қоғамдағы әйелдердің әлеуметтік мәртебесі. Үшінші мыңжылдықтың басында Әйелдер құқықтары. Гендерлік және экономика. Әйелдер және дін. әйелдің өмір отбасы. Тұрмыстағы зорлық-зомбылық. Халықаралық тәжірибе және шетелде әйелдер қозғалысы перспективалары.

Оқыту нәтижесі: Әлемдік діндердің негізгі құндылықтарын білуге және ұғынуға; философиялық мәселелері конфессияның шешу жолдары

Тарихы мен қазіргі замандағы рухани және мәдени нанымна көшбасшыларының проблемаларды тұжырымдау және шешу озық әдістерін анықтау және қолдану мүмкіндігі болуы. Мамандық және күнделікті өмірде философиялық және теологиялық әдіснамасы негіздерін қолдана алады үшін. Зерттеу контекстінде негізгі философиялық мәселелердің өз интерпретациясын ұсыну мүмкіндігіне ие болу үшін. Дербес жеке құндылықтарды өз жүйесін дамыту мүмкіндігіне ие болу үшін; білім мен өмірлік-практикалық қоршаған ортаны гуманистік негізін қолдау.

Бағдарлама жетекшісі: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Жалпы білім беру пәндері

Gen Гендерология

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Философия

Цель изучения. Цель гендерной теории состоит в том, чтобы показать, как появляются эти механизмы, как формируются гендерные стереотипы и как они действуют. Конечная цель этих усилий состоит в устранении «гендерной слепоты». Дисциплина пересматривает социальные и политические теории, чтобы устранить сугубо монистический (мужской или женский) взгляд на мир и социальные проблемы. При этом подвергаются критике теории, которые служат инструментом сексизма. В курсе гендерологии расставляются акценты на барьерах, мешающих как мужчинам, так и женщинам пройти путь социализации.

Краткое содержание курса: Введение. Классические и современные направления развития гендерной теории и гендерных исследований. Мужчина и женщина как субъекты общества. Социализация и гендер. Теории о неполноценности женщин как стереотипные мужские представления о женщинах, её месте и роли в жизни мужчины. Социальные мифы о женщине и социальные мифы о мужчине. Социальная теория пола. Стереотипы маскулинности и фемининности в современном обществе. Изменение гендерного стереотипа: ассертивная женщина в современном мире. Половозрастные характеристики и социальный статус женщины в современном обществе. Права женщин к началу третьего тысячелетия. Гендер и экономика. Женщина и религия. Семья в жизни женщины. Домашнее насилие. Международный опыт и перспективы женского движения за рубежом.

Результаты обучения: Знать и понимать основные ценности мировых религий; способы решения мировоззренческих проблем конфессиями. Уметь определять и применять перспективные способы постановки и решения духовно-культурных проблем лидерами вероисповеданий в истории и современности. Уметь корректно применять азы философско-религиоведческой методологии в профессии и повседневности. Уметь представлять собственную интерпретацию ключевых мировоззренческих проблем в контексте исследования. Уметь автономно развивать свою систему личностных ценностей; поддерживать гуманистическую основу образовательной и жизненно-практической среды

Руководитель программы: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Общеобразовательных дисциплин

OMSHN Өсімдік және мал шаруашылық негіздері

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: ауыл шаруашылығы технологиясы, ауыл шаруашылығы, өсімдік шаруашылығы, мал шаруашылығы және жемшөп өндірісін негіздерін зерттеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Ауыл шаруашылығы жануарларын өсіру негіздері. ауыл шаруашылығы жануарларының өсу және даму. Мал шаруашылығы. ауыл шаруашылығы жануарларының өнімділігі сүт тиімділігін негізгі түрлері. Мал шаруашылығы. Ет өнімділігі. ауыл шаруашылығы жануарларының Қой шаруашылығы Жүн өнімділігі. Шошқа. шошқа репродуктивтік сапасы. Бордақылау. Жылқы. Жылқы шаруашылығы. Құс. Жұмыртқа және ет бағытындағы құс. ауыл шаруашылық жануарларын азықтандыру негіздері. жем химиялық құрамы. Принциптері нормаланған азықтандыру. Жемшөп нормалар мен рационына. Жіктеу және жем қысқаша сипаттамасы. қоректік заттар мен оған әсер ететін факторларды сіңімділігін. ауыл шаруашылығы жануарларының бағалау негіздері. жануарларды қолдан ұрықтандыру, әдіс құнының мәні. асыл тұқымды әдістері, олардың биологиялық табиғаты. Будандастыру, оның мәні және практикалық құндылығы

Оқыту нәтижесі: Әдістемесі қойындысы далалық, өндірістік және парниктік эксперименттер білу; экспериментке бақылау талдау әдістемесі;

Бақылау өндіріс әдістерін қолдану; алынған мәліметтерді сенімділігін анықтау әдістері. Агронмиялық зерттеу жоспары қалдыру; далалық, өсімдіктер және өндірістік тәжірибесін өткізуге; эксперименттер негізгі бақылау және талдау оң әдістерін қолдануға. Жұмыс тәжірибесі арқылы жаңа ауыл шаруашылығы әдістерін тиімділігін тексеру және өндіріске оларды енгізу; Талдау және деректерді синтездейді компиляциялау және олардың жарамдылығын анықтау. Математикалық алынған деректерді өңдеу және олардың жарамдылығын анықтау; оң қорытындылар; зерттеулер негізінде есеп жасайды

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Ғ.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ORZh Основы растениеводства и животноводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы

Цель изучения. Основная цель данной дисциплины – изучение основы технологии сельхозпроизводства, земледелия, растениеводства, животноводства и кормопроизводства.

Краткое содержание курса: Основы разведения сельскохозяйственных животных. Рост и развитие с/х животных. Скотоводство. Молочная продуктивность Основные виды продуктивности с/х животных. Скотоводство. Мясная продуктивность. Овцеводство Шерстная продуктивность с/х животных. Свиноводство. Репродуктивные качества свиней. Откорм. Коневодство. Продуктивное коневодство. Птицеводство. Яичное и мясное птицеводство. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Химический состав кормов. Принципы нормированного кормления. Кормовые нормы и рационы. Классификация и краткая характеристика кормов. Переваримость питательных веществ и факторы, влияющие на нее. Основы зоогигиены Бонитировка с\х животных. Искусственное осеменение животных, сущность метода, значение. Методы разведения, их биологическая сущность. Гибридизация, её сущность и практическое значение

Результаты обучения: Знать методику закладки полевых, производственных и вегетационных опытов; методику проведения наблюдений анализов в опытах;

Применять методы производственных наблюдений; методы определения достоверности полученных данных. оставить план агрономических исследований; проводить полевые, вегетационные и производственные опыты; применять правильные методы основных наблюдений и анализов в опытах проверять эффективность новых агроприемов путем проведения производственных опытов и внедрять их в производство; анализировать, синтезировать и обобщать полученные данные и опреде-

лять их достоверность математически обрабатывать полученные данные и определять их достоверность; сделать правильные выводы; составить отчет по материалам исследования

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

MShOOT Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Қалыптастыру теориялық және практикалық білім негіздерін, мал шаруашылығы, биологиялық ерекшеліктерін және түрлерін өнімділігі жануарлар, жануарлардың тұқымдарының, технологиялар, өндірістің экологиялық мал шаруашылығы өнімдері.

Курстың қысқаша мазмұны: Негіздері, ауыл шаруашылық малдарын өсіру. Тұқым туралы түсінік. Жіктеу тұқымдылардың шығу тегі және өнімділігі. Мал өнімділігі. Био-логикалық және шаруашылық ерекшеліктері ірі қара мал. Тұқымды ірі қара мал. Жүйесінің тәсілдері мен мазмұнын, ірі қара малдың сүтті ірі қара мал шаруашылығындағы. Жүйесінің тәсілдері мен мазмұнын, ірі қара малдың етті мал шаруашылығында. Қой шаруашылығы: пайда болуы және биологиялық ерекшеліктері ірі қой. Қой тұқымдары. Өнімнің негізгі түрлері қой. Биологиялық және шаруашылық ерекшеліктері жылқы. Жылқы тұқымдары. Негізі ауыл шаруашылығы жануарларын азықтандыру. Жіктеу және қысқаша сипаттамасы жемшөп. Техникалық регламент талаптары, сапасына қойылатын және жем. Зоогигиеналық іс-шаралар фермада.

Оқыту нәтижесі: Білу, даму тарихын және қазіргі жай-күйі, мал шаруашылығы, республикада және әлемде, шаруашылық және биологиялық ерекшеліктері ауыл шаруашылығы жануарларының түрлері мен тұқымдары жануарларды ұстаудың және ауыл шаруашылық малдарын өсіру және сапалы мал шаруашылығы өнімдер. Білу және түсіну қазіргі заманғы технологиялар өсіру, жануарларды алу мақсатында экологиялық таза өнім. Білу бағалауды жүргізуге ауыл шаруашылығы жануарларын түрлі түрлері бойынша өнімді көрсеткіштері; бағдарлай тұқымдық қасиеттері жануарлар; білуге жануарларды азықтандыру негізі. Білу негіздеу құру принциптері экологиялық қауіпсіз тамақ өнімдері жануарлардан алынатын. Ұйымдастыра білуі, есепке алу, шығаруды қамтамасыз ету жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті мал шаруашылығы өнімдерін қазіргі заманғы талаптарға жауап беретін стандарттар.

Бағдарлама жетекшісі: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары кафедрасы

TRPZh Технология производства продукции животноводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Формирование теоретических и практических знаний основ животноводства, биологических особенностей и видов продуктивности животных, пород животных, технологий производства экологической продукции животноводства.

Краткое содержание курса: Основы разведения сельскохозяйственных животных. Понятие о породе. Классификация пород по происхождению и продуктивности. Продуктивность сельскохозяйственных животных. Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота. Породы крупного рогатого скота. Системы и способы содержания крупного рогатого скота в молочном скотоводстве. Системы и способы содержания крупного рогатого скота в мясном скотоводстве. Овцеводство: происхождение и биологические особенности крупного овец. Породы овец. Основные виды продукции овцеводства. Биологические и хозяйственные особенности лошадей. Породы лошадей. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Классификация и краткая характеристика кормов. Требования технического регламента к качеству и безопасности кормов. Зоогигиенические мероприятия на ферме.

Результаты обучения: Знать историю развития и современное состояние животноводства в республике и в мире, хозяйственные и биологические особенности сельскохозяйственных животных, виды и породы животных, условия содержания и разведения сельскохозяйственных животных и получения качественной животноводческой продукции. Знать и понимать современные технологии вы-

ращивания животных с целью получения экологически чистой продукции. Уметь производить оценку сельскохозяйственных животных разных видов по продуктивным показателям; ориентироваться в породных качествах животных; знать основы кормления животных. Уметь обосновать принципы создания экологически безопасных продуктов питания животного происхождения. Уметь организовать учет, обеспечить выпуск высококачественной, конкурентоспособной животноводческой продукции, отвечающей современным требованиям стандартов.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизации и пищевых технологий

TSB Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Студенттердің білімін қалыптастыру, мен дағдыларын, азық-түлік тауарларының сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі барлық меншік нысанындағы кәсіпорындар мен ұйымдардың қызметіне білікті қатысуды қамтамасыз ететін ұйымдар болып табылады.

Курстың қысқаша мазмұны: Идентификация проблемасының түсінігі және өзектілігі. Сәйкестендіру және сәйкестікті бағалау. Сәйкестендіру және сәйкестікті бағалау. Идентификацияның құрылымы мен жіктелуі. Фальсификация түрлері мен тәсілдері. Азық-түлік тауарларының бұрмалануын анықтау әдістері мен құралдары. Сәйкестендіру, азық-түлік тауарларының бұрмалануын анықтау құралдары мен әдістері.

Оқыту нәтижесі: Білу: негізгі ұғымдар, азық-түлік тауарларын сәйкестендіру және бұрмалау мақсаты мен түрлері, сәйкестендіру әдістері, бұрмалауды алдын алу құқықтық және нормативтік база. Тауарларды тауартанушылық бағалау немесе сараптау кезінде азық-түлік тауарларын бірдейлендіруді жүргізе білу, тауарларды тауартанушылық бағалау немесе сараптау кезінде азық-түлік тауарларын сәйкестендіруді жүргізе білу.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары кафедрасы

IFT Идентификация и фальсификация товаров

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Формирование у студентов знаний, приобретение умений и навыков, обеспечивающих квалифицированное участие в деятельности предприятий и организаций всех форм собственности по обеспечению качества и безопасности продовольственных товаров.

Краткое содержание курса: Понятие и актуальность проблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия. Структура и классификация идентификации. Виды и способы фальсификации. Последствия и предупреждение фальсификации. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

Результаты обучения: Знать: основные понятия, назначения и виды идентификации и фальсификации продовольственных товаров, методы идентификации, правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации. Уметь проводить идентификацию продовольственных товаров при товароведной оценке или экспертизе товаров, выявлять фальсификацию продовольственных товаров помощью принятых методов при оценке соответствия.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизации и пищевых технологий

ККВ Кәсіпорында құжаттарды басқару

Пререквизиттер: Мектеп курсы.

Постреквизиттер: Құжаттамалық қамтамасыз ету, Құжаттармен нормативтік қамтамасыз ету.

Оқу мақсаты: Студенттердің мекемелерде іс жүргізу және құжат айналымы негіздері туралы

алғашқы білімдерін қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Құжаттарды басқару. Құрамы. Жіктелуі. Басқару құжаттарының деректемелері. Құжаттарды ресімдеу және жасау ережелері. Құжаттармен жұмысты ұйымдастыру. Құжаттарды жүйелеу. Құжаттарды сақтау. Іс жүргізуді автоматтандыру.

Оқыту нәтижелері: Білу: іс жүргізу саласындағы негізгі заңнамалық актілер, құжаттардың түрлері, әр түрлі құжаттарды жасау және ережелері, қызметтік құжаттардың мәтініне қойылатын талаптар, құжаттармен жұмысты ұйымдастырудың жалпы ережелері.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

UDP Управление документами на предприятии

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Документационное обеспечение, Нормативное обеспечение документами.

Цель изучения: Сформировать у студентов первичные знания об основах делопроизводства и документооборота в учреждениях.

Краткое содержание курса: Управленческие документы. Состав. Классификация. Реквизиты управленческих документов. Правила составления и оформления документов. Организация работы с документами. Систематизация документов. Хранение документов. Автоматизация делопроизводства.

Результаты обучения: Знать: основные законодательные акты в области делопроизводства, виды документов, правила составления и оформлению различных видов документов, требования к тексту служебных документов, общие правила организации работы с документами.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

Sert Сертификаттау

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы, Азық-түлік тауарларының тауартануы.

Постреквизиттер: Сапа аудиты, Сапа жүйесі.

Оқу мақсаты: Студенттерде нақты мәнін, мақсаттары, міндеттері және принциптері сертификаттау азық-түлік өнімдерін сатып алу; ғылыми білімді, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс жүргізу кезінде өнімді сертификаттау кәсіпорындарында

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Сәйкестікті растау саласындағы терминдер мен анықтамалар. Өнімнің қауіпсіздігі. Шикізат, тамақ өнімдерін ластағыштар. Сәйкестікті растауды жүргізу тәртібі. Өнімді сертификаттау сұлбасы. «Астық қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Ұн тарту-жарма өнеркәсібі өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар». «Нан және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Жемістердің, көкөністердің, тамыржемістілердің және оларды қайта өңдеу өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Халыққа арналған Ауыз судың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті. Қазақстан Республикасында сәйкестікті бағалауды растау саласындағы аккредиттеу.

Оқыту нәтижелері: Білу керек: заңдар, ҚР Үкіметінің сертификаттау мәселелері бойынша; терминологияны растау саласындағы сертификаттау объектілері; техникалық регламенттер мен стандарттар; сертификаттау ережелері мен рәсімдері декларациялау; техникалық регламенттердің талаптары; білу және түсіну қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері. Білу сараптама жүргізіп, стандарттар және құжаттардың сертификаттау және бағалау, олардың қолданыстағы заңдарға сәйкестігі туралы; білу сәйкестігін бағалау өнімнің нормативтік қауіпсіздік талаптарына сәйкес. Жұмыс істей нормативтік және техникалық құжаттаманы сертификаттау саласында; талдай білу өзектілігі құжаттарды, олардың қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері; анықтау белгіленген талаптарға сәйкестігі. Дағдысы болуы керек: дайындық бойынша жұмысты ұйымдастыру өнімді сертификаттау. ресімдеу үлгілік құжаттар бойынша сертификаттау және декларациялауға

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

Sert Сертификация

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов, Товароведение продовольственных товаров.

Постреквизиты: Аудит качества, Системы качества.

Цель изучения: Формирование у студентов четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах сертификации пищевой продукции; приобретение научных знаний, а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении сертификации продукции на предприятиях

Краткое содержание курса: Введение. Термины и определения в области подтверждения соответствия. Безопасность продукции. Загрязнители сырья, пищевых продуктов. Порядок проведения подтверждения соответствия. Схемы сертификации продукции. Технический регламент «Требования к безопасности зерна». Технический регламент «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности. Технический регламент «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий». Технический регламент «Требования к безопасности мяса и мясной продукции». Технический регламент «Требования к безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки». Технический регламент «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению». Технический регламент «Требования к безопасности питьевой воды для населения». Аккредитация в области подтверждения оценки соответствия в Республике Казахстан.

Результаты обучения: Знать: законодательство, постановления Правительства РК по вопросам сертификации; терминологию в области подтверждения сертификации; объекты технических регламентов и стандартов; правила и процедуры сертификации, декларирования; требования технических регламентов; знать и понимать требования к показателям безопасности продукции. Знать и уметь провести экспертизу стандартов и документов по сертификации и оценить их соответствие действующему законодательству; уметь оценить соответствие продукции нормативным требованиям безопасности. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области сертификации; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции; определять соответствие установленным требованиям. Иметь навыки организации работы по подготовке к сертификации продукции предприятия, оформления типовых документов по сертификации и декларированию.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OSBK Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздік

Пререквизиттер: Стандарттау, Өнімнің қауіпсіздігі.

Постреквизиттер: Өнім мен процестердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері, Сапаны басқару.

Оқу мақсаты: Студенттердің бақылау талап етілетін дәлдігінің тұтастығын қамта-масыз ету. өнімдерді, бұйымдарды сынақтан өткізу олардың сапасына баға беру.

Курстың қысқаша мазмұны: Сынақ жүйесінің пайда болуы, маңызы, құру ережелері. Бақылау түрлері. Сынақ түрлері. Мемлекеттік – қабылдау, квалификациялық, инспекциялық, сертификациялық және периодтық сынақтар. Сынау түрлерін және олардың классификациясын оқып білу. Сынаудың нормативті-нұсқаулық қорын оқып білу. Сынауың негізгі сатыларын оқып білу: жоспарлау, сынау бағдарламасы, сынау құралдарын аттестаттау, сынау нұсқасын өңдеу. Сынау нәтижелерінің дәлдігіне, сенімділігіне және үдемелі жүргізуіне әсер етуші факторларды оқып білу. Сынауың сапа менеджмент жүйесінің негізгі элементтерін оқып білу. Бұйымға әсер етуші климатты факторларды оқып білу, бас тартулар. Климаттық сынаудың әдістемесі, климатты сынаудың қалыптандаралған жалғасымдылығы.

Оқыту нәтижелері: Ішкі және сыртқы нарықта сертификат беру арқылы расталған өнімге ерекше назар аудару. Мамандарға және мамандарға емес ақпаратты, пікір ойларды,

қиыншылықтарды және шешу жолдарын хабарлауға болуға қабілеті.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ИКВР Испытание, контроль и безопасность продукции

Пререквизиты: Стандартизация, Безопасность продукции.

Постреквизиты: Статистические методы управления качеством продукции и процессов.

Цель изучения: Формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний.

Краткое содержание курса: Задачи и виды испытаний и контроля. Виды испытаний Испытания как технологический процесс. Общие положения и требования к обеспечению единства испытаний. Сертификационные испытания. Системы качества испытаний. Испытания на механические воздействия. Испытания на климатические воздействия. Классификация испытаний. Виды испытаний. Основные этапы подготовки и проведения испытаний. Программа испытаний. Методика испытаний. Точность, достоверность и воспроизводимость испытаний. Обработка и анализ результатов испытаний.

Результаты обучения: Знать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; уметь использовать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АЛ Аккредиттеу және лицензиялау

Пререквизиттер: Мектеп курсы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Студенттерді теориялық негіздерге және практикалық дағдыларға үйрету сапалы өнімдерді, қызметтерді өндіруге мүмкіндік беретін жаңа шешімдерді әзірлеуге және қабылдауға сауатты қарау үшін сынақ зертханаларын, органдарды аккредиттеу және қызметті лицензиялау саласында.

Курстың қысқаша мазмұны: Аккредиттеу және лицензиялау туралы негізгі мәліметтер. Негізгі терминдер мен ұғымдар. Аккредиттеу саласындағы халықаралық тәжірибе. Сынақ зертханаларын (ИЛАК) аккредиттеу бойынша халықаралық конференция. Аккредиттеу бойынша халықаралық форум (IAF). Аккредиттеудің нормативтік базасы. Сынақ зертханаларына қойылатын талаптар және оларды аккредиттеу тәртібі. Сертификаттау жөніндегі органдарды, сынақ тексеру және калибрлеу зертханаларын аккредиттеу тәртібі. Аккредиттеуді жүргізудің негізгі кезеңдері. Лицензиялаудың негізгі принциптері. «Лицензиялау туралы» Қазақстан Республикасы Заңының негізгі ережелері.

Оқыту нәтижелері: Сыртқы және ішкі аудиторлардың міндеттері туралы; аудиторлардың мінез-құлқы туралы; ҚР аккредиттеу жүйесінің қазіргі жай-күйі туралы; аккредиттеудің нормативтік базасы, қызметті лицензиялау саласындағы мемлекеттік реттеу, сынақ зертханаларын, органдарды аккредиттеу және қызметті лицензиялау, аккредиттеу жөніндегі жұмыс нәтижелерін тану туралы білу.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

АЛ Аккредитация и лицензирование

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Научить студентов теоретическим основам и практическим навыкам в области аккредитации испытательных лабораторий, органов и лицензирования деятельности, чтобы грамотно подходить к разработке и принятию новых решений, позволяющих производство качественной продукции, услуг.

Краткое содержание курса: Основные сведения об аккредитации и лицензировании. Основные термины и понятия. Международный опыт в области аккредитации. Международная конференция по аккредитации испытательных лабораторий (ИЛАК). Международный форум по аккредитации (IAF). Нормативная база аккредитации. Требования к испытательным лабораториям и порядок их аккредитации. Порядок аккредитации органов по сертификации, испытательных поверочных и калибровочных лабораторий. Основные этапы проведения аккредитации. Основные принципы лицензирования. Основные положения Закона Республики Казахстан «О лицензировании».

Результаты обучения: Знать о задачах внешних и внутренних аудиторов; о поведении аудиторов; о современном состоянии системы аккредитации РК, нормативной базе аккредитации, государственном регулировании в области лицензирования деятельности, аккредитации испытательных лабораторий, органов и лицензирования деятельности, признаний результатов работ поаккредитации.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TKS Технологиялық Кәсіпкерлік және Стартаптар

Пререквизиттер: Бизнесіті ұйымдастыру,

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: студенттерде өмір сүруге қабілетті стартаптар мен техпренерлік процестер жасау түсінігін қалыптастыру. Кәсіпкерге қажетті IT-компетенцияны, бизнес дағдыларды және топтық жұмыстарды дамыту. Осы курс өз бизнес-идеясын инкубатор немесе акселераторда дамыту үшін білімдер жинағын беруге бағытталған.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық процесс негіздерін және оған негізгі теориялық тәсілдерді, технологиялық кәсіпкерлік пен стартаптарды дамытудағы негізгі басымдықтарды, it-кәсіпкердің алған дағдыларын, бизнес-идеяларды іске асыру әдістерімен әдіснамалық базисті пайдалана отырып, идеяны өміршең өнімге дейін жеткізу процесін зерттеу.

Оқудың нәтижесі: білу керек: техпренерлік процестердің негіздерін және оның негізгі теориялық тәсілдерін. Істей алу: IT-кәсіпкердің алған дағдыларын қолдана отырып, ең кемі өмірге бейімді өнімге дейін идеяны жеткізу. Меңгеру керек: бизнес-идеяны жүзеге асыру әдістерін, оқылатын пәндердің әдістемелік базистерін.

Бағдарлама жетекшісі: Джабасова Ж.Г.

Кафедра: Экономика және менеджмент

TPS Технологическое Предпринимательство и Стартапы

Пререквизиты: Организация бизнеса.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование у студентов понимания процесса создания жизнеспособного стартапа и технологического процесса. Развитие IT-компетенции, командной работы и бизнес-навыков, необходимых технологическому предпринимателю. Данный курс призван дать совокупность знаний для развития своей бизнес-идеи в инкубаторе или акселераторе.

Краткое содержание курса: Изучение основ технологического процесса и основных теоретических подходов к нему, основных приоритетов в развитии технологического предпринимательства и стартапов, процесса доведения идеи до минимально жизнеспособного продукта, используя полученные навыки IT-предпринимателя, методологического базиса методами реализации бизнес-идей.

Результаты обучения: знать: основы технологического процесса и основные теоретические подходы к нему. Уметь: довести идею до минимально жизнеспособного продукта, используя полученные навыки IT-предпринимателя. Владеть: методологическим базисом изучаемой дисциплины, методами реализации бизнес-идей.

Руководитель программы: Джабасова Ж.Г.

Кафедра: Экономики и менеджмента

SAE Стандарттарды әзірлеу және енгізу

Пререквизиттер: Стандарттау

Постреквизиттер: Диплом алды тәжірибе, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу

Оқу мақсаты: Қамтамасыз ету базалық студенттердің дайындық деңгейін әзірлеу және енгізу саласында техникалық регламенттердің, ұлттық стандарттардың, ұйымдар стандарттарының және басқа да нормативтік құжаттарды құру үшін бәсекеге қабілетті өнімдер.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық реттеудің Мемлекеттік жүйесі. «Стандарттау туралы», «Техникалық реттеу туралы» Қазақстан Республикасының заңы. Түрлері, нормативтік құжаттарды және Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын. Стандарттау жөніндегі техникалық комитеттер. Қазақстан Республикасының мемлекеттік стандарттау жүйесі. Стандарттау және сабақтас қызмет түрлері. Терминдер мен анықтамалар. Стандарттар мемлекетаралық ережелер мен ұсыныстар бойынша мемлекетаралық стандарттау. Тәртібін әзірлеу, қабылдау, жаңарту және жою. Әзірлеу тәртібі мемлекеттік стандарттар мен стандарттар ұйымдар. Қолдану тәртібі халықаралық, өңірлік және шет мемлекеттердің ұлттық стандарттарын, стандарттау жөніндегі басқа нормативтік құжаттарды қабылдады.

Оқыту нәтижелері: білу әзірлеу тәртібі, өзгерту және күшін жою техникалық регламенттің, құ-мен қосылатын техникалық регламент, құрылымына техникалық регламенттің ережесін; әзірлеу, бекіту жаңартуды және жою ұлттық стандарттың ережелері; құру, баяндау және ресімдеу ұлттық стандарт. Білу және түсіну қағидалары әзірлеу, бекіту, жаңарту және күшін жою, құру ережелері (құрылымы және мазмұны), баяндау және ресімдеу стандарты. Білу әзірлеу ұйым стандарты өнімге, бақылау әдістері.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары.

RVS Разработка и внедрение стандартов

Пререквизиты: Стандартизация

Постреквизиты: Преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы (проекта)

Цель изучения: Обеспечение базового уровня подготовки студентов в области разработки и внедрения технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организации и других нормативных документов для создания конкурентоспособной продукции.

Краткое содержание курса: Государственная система технического регулирования. Закон «О стандартизации», «О техническом регулировании» Республики Казахстан». Виды нормативных документов, используемых на территории Республики Казахстан. Технические комитеты по стандартизации. Государственная система стандартизации Республики Казахстан. Стандартизация и смежные виды деятельности. Термины и определения. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, обновления и отмены. Порядок разработки государственных стандартов и стандартов организаций. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов иностранных государств, других нормативных документов по стандартизации в Республике Казахстан.

Результаты обучения: знать о порядок разработки, изменения и отмены технического регламента, требования, включаемые в технический регламент, структуру технического регламента; правила разработки, утверждения обновления и отмены национального стандарта; правила построения, изложения и оформления национального стандарта. Знать и понимать правила разработки, утверждения обновления и отмены, правила построения (структуру и содержание), изложения и оформления стандарта организации. Уметь разработать стандарт организации на продукцию, методы контроля.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ОККЕТР Өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер

Пререквизиттер: Техникалық реттеу

Постреквизиттер: Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу

Оқу мақсаты: Білімді қалыптастыру техникалық реттеу саласындағы сапаны қамтамасыз ету өнімдер.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық регламенттер және олардың рөлі өнім сапасын қамтамасыз етуге. Техникалық регламенттердің мазмұны. Ерекшеліктері әзірлеу, сараптау, қабылдау, өзгерту және күшін жою техникалық регламент. Жоспарының жобасы бойынша техникалық регламенттерді әзірлеу және оны Қазақстан Республикасының Үкіметіне бекіту үшін ұсынады. Орналастыру ресми баспа басылымында және ортақ пайдаланымдағы ақпараттық жүйеде. Туралы белгіленген нысандағы хабарламаны жобасын әзірлеу, оған өзгерістер және (немесе) толық-тырулар немесе күшін жою техникалық регламент. Талқылау, пысықтау жобасына алынған ескертпелерді ескере отырып орналастыруды уәкілетті органның ресми басылымында және ортақ пайдалану ақпараттық жүйесінде беруге; сұрау салу бойынша мүдделі тараптарға алынған ескертулер техникалық регламенттің жобасына. Мерзімі техникалық регламенттің жобасын жария талқылау. Хабарлама жобасын жария талқылаудың аяқталуы туралы техникалық регламенттің қо-ғы баспа уәкілетті органның баспаларында және жалпы пайдаланылатын ақпараттық жүйеде. Техникалық регламент жобасының түпкілікті редакциясы. Туралы қабылданған шешім туралы хабарлама техникалық регламентте " уәкілетті органның ресми баспа басылымында және ортақ пайдаланымдағы ақпараттық жүйеде және Хатшылығында Дүниежүзілік сауда ұйымы.

Оқыту нәтижелері: Білу құрылымын, техникалық регламенттер. Білуге кезеңдері әзірлеу және енгізу, техникалық регламенттер. Тексере білу қойылатын талаптарға сәйкес стандарттар мен техникалық регламенттерді сатып алынған өнімдердің орташа және технологиялық процестер, оның дайындау. Білу, түсіну және тәртібін анықтау жөніндегі жұмыстарды-тверждению өнімдердің, үдерістердің сәйкестігін. Қолдана білу, ақпараттық-коммуникациялық технологиялар кәсіби қызмет. Командада жұмыс істей білуі, командада тиімді қарым-қатынас, әріптестермен, басшылармен, клиенттермен. Білу жауапкершілікті үшін команда мүшелерінің (бағынышты) нәтижесі тапсырмаларды орындау.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

TROBP Технические регламенты в обеспечении безопасности продукции

Пререквизиты: Техническое регулирование.

Постреквизиты: Написание и защита дипломной работы (проекта)

Цель изучения: Формирование знаний в области технического регулирования по обеспечению качества продукции.

Краткое содержание курса: Технические регламенты и их роль в обеспечении качества продукции. Содержание технических регламентов. Особенности разработки, экспертизы, принятия, изменения и отмены технического регламента. Проект плана по разработке технических регламентов и представление его в Правительство Республики Казахстан для утверждения. Размещение в официальном печатном издании и информационной системе общего пользования. Уведомление установленной формы о разработке проекта, изменений и (или) дополнений или отмене технического регламента. Публичное обсуждение проекта, доработка проекта с учетом полученных замечаний и размещение в официальном печатном издании уполномоченного органа и информационной системе общего пользования; предоставление по запросу заинтересованным сторонам полученных замечания к проекту технического регламента. Срок публичного обсуждения проекта технического регламента. Уведомление о завершении публичного обсуждения проекта технического регламента в официальном печатном издании уполномоченного органа и информационной системе общего пользования. Окончательная редакция проекта технического регламента. Уведомление о принятом техническом регламенте в официальном печатном издании уполномоченного органа и информационной системе общего пользования и в Секретариате Всемирной торговой организации.

Результаты обучения: Знать структуру технических регламентов. Знать этапы разработки и внедрения технических регламентов. Уметь проверять соответствие требований стандартов и технических регламентов на продукцию и технологические процессы ее изготовления. Уметь понимать и определять порядок работ по подтверждению соответствия продукции, процессов. Уметь использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Уметь работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Уметь брать ответ-

ственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АТТГ Азық-түлік тауарларының гигиенасы

Пререквизиттері: Мектеп курсы.

Постреквизиттері: Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау.

Оқу мақсаты: Адам денсаулығы үшін тамақ өнімдерінің зиянсыздығын қамтамасыз ету, өндіріс кезінде гигиеналық нормалар мен санитарлық ережелердің сақталуын бақылау, сақтау, тамақ өнімдерін тасымалдау және сату.

Курстың қысқаша мазмұны: Тағам гигиенасының құқықтық және ұйымдастырушылық негіздері. Қоршаған ортаның гигиеналық сипаттамасы. Тағамдық аурулар. Тағамдық қоспалар мен материалдар, тамақ өнімдерімен байланысатын. Тағам өнімдерінің гигиеналық сараптамасы. Сауда кәсіпорындарына қойылатын гигиеналық талаптар. Сауда процесіне қойылатын гигиеналық талаптар. Сауда қызметкерлерінің жеке гигиенасы

Оқыту нәтижесі: Тағам гигиенасының қауіпсіздік негіздерін білу, сауда кәсіпорындарына қойылатын талаптар, тамақ өнімдерінің гигиеналық сараптамасы туралы түсінігі болу.

Бағдарлама жетекшісі: Даутканов Н.Б.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ГРТ Гигиена продовольственных товаров

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Органолептическая оценка продовольственных продуктов.

Цель изучения: Обеспечение безвредности пищевых продуктов для здоровья человека, контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарных правил при производстве, хранении, транспортировании и реализации продуктов питания.

Краткое содержание курса: Правовые и организационные основы пищевой гигиены. Гигиеническая характеристика окружающей среды. Пищевые заболевания. Пищевые добавки и материалы, контактирующие с пищевыми продуктами. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Гигиенические требования к торговым предприятиям. Гигиенические требования к торговому процессу. Личная гигиена работников торговли

Результаты обучения: Знать основы безопасности пищевой гигиены, требования к торговым предприятиям, иметь представление о гигиенической экспертизе пищевых продуктов.

Руководитель программы: Даутканов Н.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевых технологий

TOS Тағам өнімдерінің сертификатталуы

Пререквизиттер: Мамандыққа кіріспе

Постреквизиттер: Сәйкестігін растау, АӨК өнімдерін сертификаттау, Сертификаттау

Оқу мақсаты: Студенттерде нақты мәнін, мақсаттары, міндеттері және принциптері сертификаттау азық-түлік өнімдерін сатып алу; ғылыми білімді, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс жүргізу кезінде әнімді сертификаттау кәсіпорындарында

Курстың қысқаша мазмұны: Тарихы мен қазіргі жағдайы сертификаттау; терминология саласындағы сәйкестікті растау объектілері; техникалық регламенттер мен стандарттар; ережелері мен рәсімдерін, сертификаттау, мемлекеттік қадағалау мен инспекциялық бақылау жүргізуге қойылатын талаптар; сынау заңдары, ҚР Үкіметінің сертификаттау мәселелері бойынша.

Оқыту нәтижелері: білу: заңнама мәселелері бойынша сертификаттау; терминологияны растау саласындағы; сертификаттау ережелері мен рәсімдері декларациялау; техникалық регламенттердің талаптары; білу және түсіну қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік кәрсеткіштері, сертификаттау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу; талдай білу өзектілігі құжаттар, қойылатын талап бойынша қауіпсіздік; өнімді өткізуге сәйкестендіруді

анықтау және дәрежесі, оның өнімдерінің қауіпсіздігі және белгіленген талаптарға сәйкестігі. Жұмысты ұйымдастыра білу дайындық бойынша сертификаттау және декларациялауға өнім.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра Стандарттау және тағам технологиясы»

SPP Сертификация пищевых продуктов

Пререквизиты: Введение в специальность.

Постреквизиты: Подтверждение соответствия, Сертификация продукции АПК, Сертификация

Цель изучения: Формирование у студентов четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах сертификации пищевой продукции; приобретение научных знаний, а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении сертификации продукции на предприятиях

Краткое содержание курса: История и современное состояние сертификации; терминология в области подтверждения соответствия; объекты технических регламентов и стандартов; правила и процедуры сертификации, государственного надзора и инспекционного контроля; требования к проведению испытаний; законодательство, постановления Правительства РК по вопросам сертификации.

Результаты обучения: знать: законодательство по вопросам сертификации; терминологию в области подтверждения; правила и процедуры сертификации, декларирования; требования технических регламентов; знать и понимать требования к показателям безопасности продукции. Уметь работать нормативной и технической документацией в области сертификации; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции; проводить идентификацию и определять, степень её безопасности продукции и соответствие установленным требованиям. Уметь организовать работу по подготовке к сертификации и декларированию продукции предприятия.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

MN Метрология негіздері

Пререквизиттер: Мектеп курсы

Постреквизиттер: Өлшеудің жалпы теориясы

Оқу мақсаты: Метрология саласындағы білімді қалыптастыруға шешіміне ұйымдастырушылық, ғылыми, метрологиялық әрекеттің сынақ және өлшеу жүргізу процесінде құқықтық және техникалық міндет.

Курстың қысқаша мазмұны: Метрологияның теориялық негіздері. Метрологияның негізгі ұғымдары. Негізгі терминдер мен анықтамалар. Өлшеу қателіктері. Өлшеу құралдарының қателіктерін жіктеу. Өлшем нәтижелерін ұсыну нысандары. Өлшеу техникасы құралдарының метрологиялық сипаттамалары. Өлшеу құралдарының дәлдік класстары. Тура өлшеулерді өңдеу. Өлшем бірлігін қамтамасыз ету мемлекеттік қызметтері. Халықаралық метрологиялық ұйымдар.

Оқыту нәтижелері: Өлшеудің ғылыми және техникалық негіздерін білу, сынау және бақылау, өлшеу әдістері мен құралдары, бақылау мен сынақтарды ұйымдастыру және жүргізу, өлшеу жүргізудің негізгі процестерін және өлшеу нәтижелерін өңдеуді түсіну.

Бағдарлама жетекшісі: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ОМ Основы метрологии

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Общая теория измерений

Цель изучения: Формирование знаний в области метрологии к решению организационных, научных, технических и правовых задач метрологической деятельности в процессе проведения измерений и испытаний.

Краткое содержание курса: Теоретические основы метрологии. Основные понятия метрологии. Основные термины и определения. Погрешности измерений. Классификация погрешностей средств измерений. Формы представления результатов измерений. Метрологические характеристики средств измерительной техники. Классы точности средств измерений. Обработка прямых измерений. Государственные службы обеспечения единства измерений. Международные метрологические организации.

Результаты обучения: Знать научную и техническую основы измерений, испытаний и контроля, методы и средства измерений, организацию и проведение контроля и испытаний, понимать основные процессы проведения измерений и обработку результатов измерений.

Руководитель программы: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ОКА Өлшеу құралдары мен әдістері

Пререквизиттер: Мектеп курсы.

Постреквизиттер: Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету.

Мақсаты: Қалыптастыру жүйелендірілген білім туралы өлшем құралдары және олардың метрологиялық сипаттамалары, кәсіби мәдениет өткізудің әр түрлі физикалық шамаларды өлшеудің, оның астында түсініледі дайындығы және қабілеттілігі, жеке, кәсіби әрекетінде қолдану алынған жиынтығы білім, білік және дағдыларды қамтамасыз ету үшін тиімді параметрлерін бақылау технологиялық процестер және орындау қазіргі заманғы деңгейде ғылыми зерттеулер.

Курстың қысқаша мазмұны: Өлшеулер туралы Жалпы мәліметтер. Өлшем құралдары. Айқындау және өлшеу құралдарының жіктелуі. Теориялық сұрақтар бағалау шикізат және дайын өнімнің сапасын. Өлшеу әдістерін зерттеу. Спектрлік әдістері. Рефрактометрия және поляриметрия. Хроматография. Реологиялық зерттеудің әдістері. Қолданбалы пайдалану физика-химиялық әдістерді бағалау кезінде шикізат пен дайын өнімнің сапасын.

Оқыту нәтижелері: Білу рөлі мен мәні өлшеу техникасы жөніндегі жұмыстардың негізгі бағыттары даль-нейшему оны жетілдіру; негізгі ұғымдар мен анықтамалар пайдаланылады: қасиеттері және түрлері СИ тағайындау, құрамы, жіктелуі; өлшеу әдістері, физикалық шамаларды, ӨҚ-ның метрологиялық сипаттамалары: өлшеу қателігі. Білу бойынша берілген шарттарға түрін таңдау СИ, оны есептеу негіздемесі және жап-ципиальную схемасын іске асыру; анықтау метрологиялық сипаттамалары.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SMI Средства и методы измерений

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Метрологическое обеспечение производства.

Цель изучения: Формирование систематизированных знаний о средствах измерений и их метрологических характеристиках, профессиональной культуры проведения измерений различных физических величин, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения эффективного контроля параметров технологических процессов и выполнения на современном уровне научных исследований.

Краткое содержание курса: Общие сведения об измерениях. Средства измерений. Определение и классификация средств измерений. Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции. Измерительные методы исследования. Спектральные методы. Рефрактометрия и поляриметрия. Хроматография. Реологические методы исследования. Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции.

Результаты обучения: Знать роль и значение измерительной техники, основные направления работ по дальнейшему ее совершенствованию; основные понятия и определения: свойства и разновидности СИ, назначение состав, классификация; методы измерений физических величин, метрологические характеристики СИ: погрешности измерений. Уметь по заданным условиям выбрать тип СИ, выполнить его расчетное обоснование и принципиальную схему реализации; определять метро-

логические характеристики.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SR Сәйкестігін растау

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы.

Постреквизиттер: Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы, Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу, Сапа жүйесі, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу

Мақсаты: Қалыптастыру нақты мәнін, мақсаттары, міндеттері мен принциптері өнімнің сәйкестігін растау өңдеу өндірістерінің сатып алу; студенттердің ғылыми білімді, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс жүргізу кезінде сәйкестігін растау.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық реттеу сапасын қамтамасыз ету және растау сәйкестігі. Өнімнің сәйкестігін растау Кеден одағында. Аккредиттеу сәйкестікті растау жөніндегі органдарды және сынақ зертханаларын. Міндетті және ерікті растау сәйкестікті. Ережелер мен өнімнің сәйкестігін растау тәртібі Кеден одағында. Нормативтік-құқықтық база Кеден одағының сәйкестікті растау саласындағы. Сәйкестікті растау схемасын, қолдану ережесі, сызбаларды кезінде сертификаттау және декларациялау. Талаптар техникалық регламенттер мен қауіпсіздік.

Оқыту нәтижелері: білу заңдар, қаулылар сәйкестікті растау мәселелері бойынша; терминологию саласындағы сәйкестікті растау объектілері; техникалық регламенттер мен стандарттар; ережелері мен рәсімдерін және сәйкестікті растау декларациялау; техникалық регламенттердің талаптары; білуге қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері. Жұмыс жасай білу, нормативтік және техникалық құжаттамаға сәйкестігін растау, талдау өзектілігі құжаттарды, олардың қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері; жүргізуге сәйкестендіруді анықтау және жасандылықты өнім, дәрежесі оның қауіпсіздік талаптарға сәйкестігі. Дағдылары болуы тиіс командада жұмыс бөле отырып, функциялар. Жұмысты ұйымдастыра білу, ұжымда дайындық бойынша өнімнің сәйкестігін растау.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

PS Подтверждение соответствия

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов.

Постреквизиты: Международная практика подтверждения соответствия, Техническое регулирование продовольственной безопасности, Системы качества, Написание и защита дипломной работы (проекта)

Цель изучения: формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, целях, задачах и принципах подтверждения соответствия продукции; а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении подтверждения соответствия продукции, производственных процессов, работе с технологической документацией, обеспечивающих безопасность продукции и свободное её перемещение на рынке.

Краткое содержание курса: Основные понятия подтверждения соответствия. Виды оценки соответствия в Таможенном союзе. Сертификация и декларирование. Закон Республики Казахстан «О техническом регулировании». Основные понятия технического регулирования. Закон Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции». Определение и понятие безопасности пищевой продукции. Требования, обеспечивающие безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнители сырья, пищевых продуктов. Классификация и краткая характеристика контаминантов сырья и пищевой продукции. Технические регламенты в обеспечении качества и безопасности продукции. Подтверждение соответствия. Схемы сертификации продукции в таможенном союзе. Схемы декларирования соответствия в Таможенном союзе.

Результаты обучения: Знать и понимать: терминологию в области подтверждения соответствия продукции; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по подтверждению соответствия продукции; требования стандартов к качеству продукции; требования безопасности технических регламентов к продукции; основные положения, виды и формы, технологию подтверждения соответствия. Знать и уметь применять: полученные знания для разработки или вне-

сения изменений в технические регламенты; уметь сформировать пакет документов для подтверждения соответствия. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области подтверждения соответствия; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

AOS АӨК өнімдерін сертификаттау

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы.

Постреквизиттер: АӨК негіздері.

Оқу мақсаты: Сатып алу, ғылыми білімдерін қалыптастыру туралы анық түсінік мәні, мақсаттары, міндеттері және принциптері стандарттау және сертификаттау өсімдік шаруашылығы өнімдерін, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін сертификаттау жүргізу өсімдік шаруашылығы өнімдерін.

Курстың қысқаша мазмұны: Сапасы: мәні, сапасын, қасиеттері мен сапа көрсеткіштері, қауіпсіздігі, өсімдік шаруашылығы өнімдерін. Нормативтік құжаттар сертификаттау. Анықтау әдістері және өсімдік шаруашылығы өнімдерінің сапасын бағалау. Техникалық регламенттері өсімдік өніміне. Сәйкестікті растау, өсімдік шаруашылығы өнімдерінің белгіленген талаптарға сәйкес.

Оқыту нәтижелері: Білу: Қазақстан Республикасының заңдары, ҚР Үкіметінің стандарттау және сертификаттау мәселелері бойынша; терминологияны түрлері стандарттарының, Қазақстан Республикасында қолданылатын қойылатын негізгі талаптар; стандарттар, анықтау әдістемесін өсімдік шаруашылығы өнімдерінің сапасын; белгілейтін техникалық регламенттер қауіпсіздігіне қойылатын талаптар өсімдік шаруашылығы өнімдерін ережесі; сертификаттау рәсімдері; өнімді сертификаттау сызбалары; білу және түсіну қойылатын талаптар сапасы мен қауіпсіздігінің көрсеткіштері өсімдік шаруашылығы өнімінің өсімдік. Білу, бағалау нормативтік талаптарға сәйкестігі сапа және қауіпсіздік өсімдік шаруашылығы өнімдерін. Жұмысты ұйымдастыра білу дайындық бойынша өсімдік шаруашылығы өнімдерін сертификаттау. Болуы жеткілікті жұмыс жасау дағдылары заңнамалық және нормативтік құжаттаманы стандарттау және сертификаттау.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SPA Сертификация продукции АПК

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов.

Постреквизиты: Основы АПК.

Цель изучения: Приобретение научных знаний, формирование четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах стандартизации и сертификации растениеводческой продукции, а также навыков применения методов и практических основ проведения сертификации растениеводческой продукции.

Краткое содержание курса: Качество: сущность качества, свойства и показатели качества, безопасность растениеводческой продукции. Нормативные документы по сертификации. Методы определения и оценки качества растениеводческой продукции. Технические регламенты на растениеводческую продукцию. Подтверждение соответствия растениеводческой продукции установленным требованиям.

Результаты обучения: Знать законодательство Республики Казахстан, постановления Правительства РК по вопросам стандартизации и сертификации; терминологию виды стандартов, применяемых в Республике Казахстан; основные требования стандартов, методики определения качества растениеводческой продукции; технические регламенты, устанавливающие требования к безопасности растениеводческой продукции; правила, процедуры сертификации; схемы сертификации продукции; знать и понимать требования к показателям качества и безопасности растениеводческой продукции. Уметь оценить соответствие нормативным требованиям качества и безопасности растениеводческой продукции. Уметь организовать работу по подготовке к сертификации растениеводческой продукции предприятия. Иметь достаточные навыки работы с законодательной и нормативной документацией по стандартизации и сертификации.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

Sert Сертификаттау

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы, Азық-түлік тауарларының тауартануы

Постреквизиттер: Сапа аудиты, Сапа жүйесі

Оқу мақсаты: Студенттерде нақты мәнін, мақсаттары, міндеттері және принциптері сертификаттау азық-түлік өнімдерін сатып алу; ғылыми білімді, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс жүргізу кезінде өнімді сертификаттау кәсіпорындарында

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Сәйкестікті растау саласындағы терминдер мен анықтамалар. Өнімнің қауіпсіздігі. Шикізат, тамақ өнімдерін ластағыштар. Сәйкестікті растауды жүргізу тәртібі. Өнімді сертификаттау сұлбасы. «Астық қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Ұн тарту-жарма өнеркәсібі өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар». "Нан және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті. "Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті. "Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті. "Жемістердің, көкөністердің, тамыржемістілердің және оларды қайта өңдеу өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті. "Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар" техникалық регламенті. "Халыққа арналған Ауыз судың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті. Қазақстан Республикасында сәйкестікті бағалауды растау саласындағы аккредиттеу.

Оқыту нәтижелері: Білу керек: заңдар, ҚР Үкіметінің сертификаттау мәселелері бойынша; терминологияны растау саласындағы сертификаттау объектілері; техникалық регламенттер мен стандарттар; сертификаттау ережелері мен рәсімдері декларациялау; техникалық регламенттердің талаптары; білу және түсіну қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері. Білу сараптама жүргізіп, стандарттар және құжаттардың сертификаттау және бағалау, олардың қолданыстағы заңдарға сәйкестігі туралы; білу сәйкестігін бағалау өнімнің нормативтік қауіпсіздік талаптарына сәйкес. Жұмыс істей нормативтік және техникалық құжаттаманы сертификаттау саласында; талдай білу өзектілігі құжаттарды, олардың қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері; анықтау белгіленген талаптарға сәйкестігі. Дағдысы болуы керек: дайындық бойынша жұмысты ұйымдастыру өнімді сертификаттау, рәсімдеу үлгілік құжаттар бойынша сертификаттау және декларациялауға

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

Sert Сертификация

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов, Товароведение продовольственных товаров

Постреквизиты: Аудит качества, Системы качества

Цель изучения: Формирование у студентов четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах сертификации пищевой продукции; приобретение научных знаний, а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении сертификации продукции на предприятиях

Краткое содержание курса: Введение. Термины и определения в области подтверждения соответствия. Безопасность продукции. Загрязнители сырья, пищевых продуктов. Порядок проведения подтверждения соответствия. Схемы сертификации продукции. Технический регламент «Требования к безопасности зерна». Технический регламент «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности. Технический регламент «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий». Технический регламент «Требования к безопасности мяса и мясной продукции». Технический регламент «Требования к безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки». Технический регламент «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению». Технический регламент «Требования к безопасности питьевой воды для населения». Аккредитация в области подтверждения оценки соответствия в Республике Казахстан.

Результаты обучения: Знать: законодательство, постановления Правительства РК по вопросам сертификации; терминологию в области подтверждения сертификации; объекты технических регламентов и стандартов; правила и процедуры сертификации, декларирования; требования технических регламентов; знать и понимать требования к показателям безопасности продукции. Знать и уметь провести экспертизу стандартов и документов по сертификации и оценить их соответствие действующему законодательству; уметь оценить соответствие продукции нормативным требованиям безопасности. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области сертификации; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции; определять соответствие установленным требованиям. Иметь навыки организации работы по подготовке к сертификации продукции предприятия, оформления типовых документов по сертификации и декларированию.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

MShOOT Мал шаруашылық өнімдердің өндіріс технологиясы

Пререквизиттер: Мектеп курсы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Қалыптастыру теориялық және практикалық білім негіздерін, мал шаруашылығы, биологиялық ерекшеліктерін және түрлерін өнімділігі жануарлар, жануарлардың тұқымдарының, технологиялар, өндірістің экологиялық мал шаруашылығы өнімдері.

Курстың қысқаша мазмұны: Негіздері, ауыл шаруашылық малдарын өсіру. Тұқым туралы түсінік. Жіктеу тұқымдылардың шығу тегі және өнімділігі. Мал өнімділігі. Био-логикалық және шаруашылық ерекшеліктері ірі қара мал. Тұқымды ірі қара мал. Жүйесінің тәсілдері мен мазмұнын, ірі қара малдың сүтті ірі қара мал шаруашылығындағы. Жүйесінің тәсілдері мен мазмұнын, ірі қара малдың етті мал шаруашылығында. Қой шаруашылығы: пайда болуы және биологиялық ерекшеліктері ірі қой. Қой тұқымдары. Өнімнің негізгі түрлері қой. Биологиялық және шаруашылық ерекшеліктері жылқы. Жылқы тұқымдары. Негізі ауыл шаруашылығы жануарларын азықтандыру. Жіктеу және қысқаша сипаттамасы жемшөп. Техникалық регламент талаптары, сапасына қойылатын және жем. Зоогигиеналық іс-шаралар фермада.

Оқыту нәтижелері: Білу, даму тарихын және қазіргі жай-күйі, мал шаруашылығы, республикада және әлемде, шаруашылық және биологиялық ерекшеліктері ауыл шаруашылығы жануарларының түрлері мен тұқымдары жануарларды ұстаудың және ауыл шаруашылық малдарын өсіру және сапалы мал шаруашылығы өнімдер. Білу және түсіну қазіргі заманғы технологиялар өсіру, жануарларды алу мақсатында экологиялық таза өнім. Білу бағалауды жүргізуге ауыл шаруашылығы жануарларын түрлі түрлері бойынша өнімді көрсеткіштері; бағдарлай тұқымдық қасиеттері жануарлар; білуге жануарларды азықтандыру негізі. Білу негіздеу құру принциптері экологиялық қауіпсіз тамақ өнімдері жануарлардан алынатын. Ұйымдастыра білуі, есепке алу, шығаруды қамтамасыз ету жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті мал шаруашылығы өнімдерін қазіргі заманғы талаптарға жауап беретін стандарттар.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялар

TRPZh Технология производства продукции животноводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения. Формирование теоретических и практических знаний основ животноводства, биологических особенностей и видов продуктивности животных, пород животных, технологий производства экологической продукции животноводства.

Краткое содержание курса: Основы разведения сельскохозяйственных животных. Понятие о породе. Классификация пород по происхождению и продуктивности. Продуктивность сельскохозяйственных животных. Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота. Породы крупного рогатого скота. Системы и способы содержания крупного рогатого скота в молочном скотоводстве. Системы и способы содержания крупного рогатого скота в мясном скотоводстве. Овце-

водство: происхождение и биологические особенности крупного овец. Породы овец. Основные виды продукции овцеводства. Биологические и хозяйственные особенности лошадей. Породы лошадей. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Классификация и краткая характеристика кормов. Требования технического регламента к качеству и безопасности кормов. Зоогигиенические мероприятия на ферме.

Результаты обучения: Знать историю развития и современное состояние животноводства в республике и в мире, хозяйственные и биологические особенности сельскохозяйственных животных, виды и породы животных, условия содержания и разведения сельскохозяйственных животных и получения качественной животноводческой продукции. Знать и понимать современные технологии выращивания животных с целью получения экологически чистой продукции. Уметь производить оценку сельскохозяйственных животных разных видов по продуктивным показателям; ориентироваться в породных качествах животных; знать основы кормления животных. Уметь обосновать принципы создания экологически безопасных продуктов питания животного происхождения. Уметь организовать учет, обеспечить выпуск высококачественной, конкурентоспособной животноводческой продукции, отвечающей современным требованиям стандартов.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АТТГ Азық-түлік тауарларының гигиенасы

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау

Оқу мақсаты:

Курстың қысқаша мазмұны: Тағам гигиенасының құқықтық және ұйымдастырушылық негіздері. Қоршаған ортаның гигиеналық сипаттамасы. Тағамдық аурулар. Тағамдық қоспалар мен материалдар, тамақ өнімдерімен байланысатын. Тағам өнімдерінің гигиеналық сараптамасы. Сауда кәсіпорындарына қойылатын гигиеналық талаптар. Сауда процесіне қойылатын гигиеналық талаптар. Сауда қызметкерлерінің жеке гигиенасы

Оқыту нәтижесі: Тағам гигиенасының қауіпсіздік негіздерін білу, сауда кәсіпорындарына қойылатын талаптар, тамақ өнімдерінің гигиеналық сараптамасы туралы түсінігі болу.

Бағдарлама жетекшісі: Даутканов Н.Б.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ГРТ Гигиена продовольственных товаров

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Органолептическая оценка продовольственных продуктов

Цель изучения: Обеспечение безвредности пищевых продуктов для здоровья человека, контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарных правил при производстве, хранении, транспортировании и реализации продуктов питания.

Краткое содержание курса: Правовые и организационные основы пищевой гигиены. Гигиеническая характеристика окружающей среды. Пищевые заболевания. Пищевые добавки и материалы, контактирующие с пищевыми продуктами. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Гигиенические требования к торговым предприятиям. Гигиенические требования к торговому процессу. Личная гигиена работников торговли

Результаты обучения: Знать основы безопасности пищевой гигиены, требования к торговым предприятиям, иметь представление о гигиенической экспертизе пищевых продуктов.

Руководитель программы: Даутканов Н.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевых технологий

АТТТ Азық-түлік тауарларының тауартануы

Пререквизиттер: Мектеп курсы.

Постреквизиттер: Сертификаттау, Тауарларды тасымалдау және сақтау

Оқу мақсаты: Студенттердің азық-түлік өнімдерінің қазіргі заманғы нарығының жағдайы

туралы білімін қалыптастыру, олардың сапасы мен тағамдық құндылығы, өндіру және сақтау ерекшеліктері.

Курстың қысқаша мазмұны: Тауартану зат мен міндеттері. Азық-түлік тауарларының жіктелуі. Азық-түлік тауарларының сапасы. Азық-түлік тауарларының химиялық құрамы. Тауарлардың сапасын анықтау әдістері. Азық-түлік тауарларын сақтау. Тамақ өнімдерін консервілеу. Сертификаттау сәйкестікті растау ретінде. Тұтыну тауарларын таңбалау. Стандарттау негіздері. Тауарларды штрихты кодтау. Азық-түлік тауарларының біртекті топтарының тауартануы: Астық және оны қайта өңдеу өнімдері, жеміс-көкөніс тауарлары, дәмдік тауарлар, крахмал, қант, бал, сүт тауарлары, тағамдық майлар, ет және ет өнімдері, жұмыртқа және жұмыртқа тауарлары, тағамдық концентраттар, балық және балық тауарлары.

Оқыту нәтижелері: Факторлар мен көрсеткіштер туралы түсініктері болу, азық-түлік өнімдерінің сапасын қалыптастыратын; негізгі бағыттарды білу, азық-түлік өнімдері нарығын дамыту және қалыптастыру мәселелері, азық-түлік тауарларының негізгі топтарының жіктелуі мен ассортименти; органолептикалық және физико-химиялық әдістерді қолдана отырып азық-түлік өнімдерінің сапасын бағалауды жүргізуді білу; қажетті сақтау жағдайларын қамтамасыз ету дағдысының болуы, жүзеге асыру, азық-түлік өнімдерін тасымалдау.

Бағдарлама жетекшісі: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ТРР Товароведение продовольственных товаров

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Сертификация, Транспортирование и хранение товаров

Цель изучения: Формирование у студентов знаний о состоянии современного рынка продовольственных продуктов, их качестве и пищевой ценности, особенностях производств и хранения

Краткое содержание курса: Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. Сертификация как подтверждение соответствия. Маркировка потребительских товаров. Основы стандартизации. Штриховое кодирование товаров. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Зерно и продукты его переработки, плодоовощные товары, вкусовые товары, крахмал, сахар, мед, молочные товары, пищевые жиры, мясо и мясные продукты, яйца и яичные товары, пищевые концентраты, рыба и рыбные товары.

Результаты обучения: Иметь представление о факторах и показателях, формирующих качество продовольственных продуктов; знать основные направления, проблемы развития и формирования рынка продовольственных продуктов, классификацию и ассортимент основных групп продовольственных товаров; уметь проводить оценку качества продовольственных продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов; иметь навыки обеспечения необходимых условий хранения, реализации, транспортировки продовольственных продуктов.

Руководитель программы: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SN Сараптама негіздері

Пререквизиттер: Мектеп курсы.

Постреквизиттер: Өнімнің қауіпсіздігі, Тауарларды тасымалдау және сақтау, Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау

Оқу мақсаты: Түсініктер қалыптастыру сараптауға азық-түлік өнімдерінің, оның түрлері, әдістемелері өткізу, алу, арнайы білім мен дағдыларды сараптама жүргізу.

Курстың қысқаша мазмұны: Тауарларды сараптау: түсінігі, принциптері, объектілері, түрлері. Тауарларын таңбалау. Тауарларды сәйкестендіру. Бұрмалау. Методология бағалау өнім сапасы. Негізі азық-түлік тауарларын сақтауға. Сараптама өнімдер.

Оқыту нәтижелері: Білу: сапасына қойылатын талаптар, қабылдау ережелері, әдістері аспаптық зерттеулер қойылатын талаптар; ақпаратты тұтынушылар үшін талаптарды белгілейтін нормативтік құқықтық актілерді қабылдау сапа көрсеткіштері және оларды анықтау әдістемесін. Білу

және түсіну маңызды түрлеріне сараптама қызметін жүргізу әдістерін; қасиеттері мен сапа көрсеткіштері про-довольственных өнімдер. таңбалау ережесі; тауарларды білу, сараптама жүргізу, өнімді құжат-тоқсан сайын нәтижелерін. Білуі керек: нормативтік және техникалық құжаттаманы сараптау саласындағы сәйкестікті растау және (техникалық регламенттерге, стандарттарға, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.) өткізуге; тауарларды сәйкестендіруді анықтау негізгі ақау түрлерін. Ұйымдастыра білуі, бағалау жүргізу сапасын азық-түлік өнімдері, бағалау деңгейі, өнімнің қауіпсіздігі.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ОЕ Основы экспертизы

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Безопасность продукции, Транспортирование и хранение товаров, Органолептическая оценка продовольственных продуктов

Цель изучения: Формирование представлений об экспертизе продовольственных продуктов, её видах, методиках проведения, получение специальных знаний и навыков в проведении экспертизы.

Краткое содержание курса: Экспертиза товаров: понятие, принципы, объекты, виды. Маркировка товаров. Идентификация товаров. Фальсификация товаров. Методология оценки качества продукции. Основы хранения продовольственных товаров. Экспертиза продуктов.

Результаты обучения: Знать: требования к качеству, правила приемки современные методы инструментального исследования; требования, предъявляемые к информации для потребителей, требования нормативных документов, регламентирующих показатели качества и методики их определения. Знать и понимать важнейшие виды экспертной деятельности, методов проведения; свойства и показатели качества продовольственных продуктов, правила маркировки товаров; уметь проводить экспертизу продукции и документально оформить результаты. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области экспертизы и подтверждения соответствия (техническими регламентами, стандартами, сертификатами соответствия и др.); проводить идентификацию товаров, определять основные виды дефектов. Уметь организовать проведение оценки качества продовольственных продуктов, оценивать уровень безопасности продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SR Сәйкестігін растау

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы

Постреквизиттер: Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы, Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу, Сапа жүйесі, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/Мамандық бойынша мемлекеттік емтихан

Мақсаты: Қалыптастыру нақты мәнін, мақсаттары, міндеттері мен принциптері өнімнің сәйкестігін растау өңдеу өндірістерінің сатып алу; студенттердің ғылыми білімді, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс жүргізу кезінде сәйкестігін растау.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық реттеу сапасын қамтамасыз ету және растау сәйкестігі. Өнімнің сәйкестігін растау Кеден одағында. Аккредиттеу сәйкестікті растау жөніндегі органдарды және сынақ зертханаларын. Міндетті және ерікті растау сәйкестікті. Ережелер мен өнімнің сәйкестігін растау тәртібі Кеден одағында. Нормативтік-құқықтық база Кеден одағының сәйкестікті растау саласындағы. Сәйкестікті растау схемасын, қолдану ережесі, сызбаларды кезінде сертификаттау және декларациялау. Талаптар техникалық регламенттер мен қауіпсіздік.

Оқыту нәтижелері: білу заңдар, қаулылар сәйкестікті растау мәселелері бойынша; терминологию саласындағы сәйкестікті растау объектілері; техникалық регламенттер мен стандарттар; ережелері мен рәсімдерін және сәйкестікті растау декларациялау; техникалық регламенттердің талаптары; білуге қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері. Жұмыс жасай білу, нормативтік және техникалық құжаттамаға сәйкестігін растау, талдау өзектілігі құжаттарды, олардың қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері; жүргізуге

сәйкестендіруді анықтау және жасандылықты өнім, дәрежесі оның қауіпсіздік талаптарға сәйкестігі. Дағдылары болуы тиіс командада жұмыс бөле отырып, функциялар. Жұмысты ұйымдастыра білу, ұжымда дайындық бойынша өнімнің сәйкестігін растау.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

PS Подтверждение соответствия

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов

Постреквизиты: Международная практика подтверждения соответствия, Техническое регулирование продовольственной безопасности, Системы качества, Написание и защита дипломной работы (проекта) /Подготовка и сдача комплексного экзамена

Цель изучения: формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, целях, задачах и принципах подтверждения соответствия продукции; а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении подтверждения соответствия продукции, производственных процессов, работе с технологической документацией, обеспечивающих безопасность продукции и свободное её перемещение на рынке.

Краткое содержание курса: Основные понятия подтверждения соответствия. Виды оценки соответствия в Таможенном союзе. Сертификация и декларирование. Закон Республики Казахстан «О техническом регулировании». Основные понятия технического регулирования. Закон Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции». Определение и понятие безопасности пищевой продукции. Требования, обеспечивающие безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнители сырья, пищевых продуктов. Классификация и краткая характеристика контаминантов сырья и пищевой продукции. Технические регламенты в обеспечении качества и безопасности продукции. Подтверждение соответствия. Схемы сертификации продукции в таможенном союзе. Схемы декларирования соответствия в Таможенном союзе.

Результаты обучения: Знать и понимать: терминологию в области подтверждения соответствия продукции; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по подтверждению соответствия продукции; требования стандартов к качеству продукции; требования безопасности технических регламентов к продукции; основные положения, виды и формы, технологию подтверждения соответствия. Знать и уметь применять: полученные знания для разработки или внесения изменений в технические регламенты; уметь сформировать пакет документов для подтверждения соответствия. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области подтверждения соответствия; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

AOS АӨК өнімдерін сертификаттау

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы.

Постреквизиттер: АӨК негіздері.

Оқу мақсаты: Сатып алу, ғылыми білімдерін қалыптастыру туралы анық түсінік мәні, мақсаттары, міндеттері және принциптері стандарттау және сертификаттау өсімдік шаруашылығы өнімдерін, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін сертификаттау жүргізу өсімдік шаруашылығы өнімдерін.

Курстың қысқаша мазмұны: Сапасы: мәні, сапасын, қасиеттері мен сапа көрсеткіштері, қауіпсіздігі, өсімдік шаруашылығы өнімдерін. Нормативтік құжаттар сертификаттау. Анықтау әдістері және өсімдік шаруашылығы өнімдерінің сапасын бағалау. Техникалық регламенттері өсімдік өніміне. Сәйкестікті растау, өсімдік шаруашылығы өнімдерінің белгіленген талаптарға сәйкес.

Оқыту нәтижелері: Білу: Қазақстан Республикасының заңдары, ҚР Үкіметінің стандарттау және сертификаттау мәселелері бойынша; терминологияны түрлері стандарттарының, Қазақстан Республикасында қолданылатын қойылатын негізгі талаптар; стандарттар, анықтау әдістемесін өсімдік шаруашылығы өнімдерінің сапасын; белгілейтін техникалық регламенттер қауіпсіздігіне қойылатын талаптар өсімдік шаруашылығы өнімдерін ережесі; сертификаттау рәсімдері; өнімді

сертификаттау сызбалары; білу және түсіну қойылатын талаптар сапасы мен қауіпсіздігінің көрсеткіштері өсімдік шаруашылығы өнімінің өсімдік. Білу, бағалау нормативтік талаптарға сәйкестігі сапа және қауіпсіздік өсімдік шаруашылығы өнімдерін. Жұмысты ұйымдастыра білу дайындық бойынша өсімдік шаруашылығы өнімдерін сертификаттау. Болауы жеткілікті жұмыс жасау дағдылары заңнамалық және нормативтік құжаттаманы стандарттау және сертификаттау.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SPA Сертификация продукции АПК

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов.

Постреквизиты: Основы АПК.

Цель изучения: Приобретение научных знаний, формирование четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах стандартизации и сертификации растениеводческой продукции, а также навыков применения методов и практических основ проведения сертификации растениеводческой продукции.

Краткое содержание курса: Качество: сущность качества, свойства и показатели качества, безопасность растениеводческой продукции. Нормативные документы по сертификации. Методы определения и оценки качества растениеводческой продукции. Технические регламенты на растениеводческую продукцию. Подтверждение соответствия растениеводческой продукции установленным требованиям.

Результаты обучения: Знать законодательство Республики Казахстан, постановления Правительства РК по вопросам стандартизации и сертификации; терминологию виды стандартов, применяемых в Республике Казахстан; основные требования стандартов, методики определения качества растениеводческой продукции; технические регламенты, устанавливающие требования к безопасности растениеводческой продукции; правила, процедуры сертификации; схемы сертификации продукции; знать и понимать требования к показателям качества и безопасности растениеводческой продукции. Уметь оценить соответствие нормативным требованиям качества и безопасности растениеводческой продукции. Уметь организовать работу по подготовке к сертификации растениеводческой продукции предприятия. Иметь достаточные навыки работы с законодательной и нормативной документацией по стандартизации и сертификации.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

1СК 1С - Кәсіпорын

Пререквизиттер: Стандарттау

Постреквизиттер: Стандарттар негізінде тәуекелдерді басқару, Мемлекеттік сатып алулар

Оқу мақсаты: Студенттердің бухгалтерлердің жұмысын автоматтандыруға бағытталған заманауи бағдарламалық құралдарды игеруі.

Курстың қысқаша мазмұны: Есепке алу параметрлерінің негіздері, қорларды есепке алу, негізгі құралдарды есепке алу, кадрлық есепке алу, өндірістік есепке алу параметрлерін баптау.

Оқыту нәтижелері: бухгалтерлік және салықтық есепке алуды автоматтандыруға мүмкіндік беретін жаңа буынның әмбебап жүйесі туралы білу; "1С: Предприятие 8.0 Бухгалтерия для Казахстана" пакетінің мақсаты мен құрылымын түсіну.

Бағдарлама жетекшісі: Кадырова Г.Т.

Кафедра: Есеп және қаржы

1СР 1С - предприятие

Пререквизиты: Стандартизация

Постреквизиты: Управление рисками на основе стандартов, Государственные закупки

Цель изучения: Освоение студентами современных программных средств, ориентированных на автоматизацию работы бухгалтеров.

Краткое содержание курса: Основы параметра учета, учет запасов, учет основных средств,

кадровый учет, настройка параметров производственного учета.

Результаты обучения: знать об универсальной системе нового поколения, позволяющей автоматизировать бухгалтерский и налоговый учет; понимать назначение и структуру пакета «ІС: Предприятие 8.0 Бухгалтерия для Казахстана».

Руководитель программы: Кадырова Г.Т.

Кафедра: Учет и финансы

SC Стандарттау және сертификаттау

Пререквизиттер: Стандарттау.

Постреквизиттер: Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар, Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар.

Оқу мақсаты: Қазақстан Республикасында стандарттау мен сертификаттаудың негізгі қағидаттары мен ережелері, өнім мен қызмет көрсетулердің сәйкестігін растауды жүргізудің ережелері мен тәртібі, стандарттау мен сертификаттаудың ғылыми-техникалық қамтамасыз етілуі туралы білімді қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Стандарттау және ғылымның пайда болу тарихы. Мемлекеттік стандарттау жүйесінің негізгі ережелері. Жалпы техникалық және ұйымдастыру-әдістемелік стандарттардың салааралық кешендері. Стандарттаудың ғылыми-әдістемелік негіздері. Стандарттау әдістері. Сапа көрсеткіштерін және оның элементтерін стандарттау. Сертификаттау саласындағы ҚР заңнамасының құрылымы мен негізгі ережелері. ҚР сәйкестігін растау жүйесі туралы ереже. Сертификаттауды қолдану салалары.

Оқыту нәтижелері: Стандарттау мен сертификаттаудың мәні мен мазмұнын білу стандарттар әзірлеу технологиясын, стандарттау бойынша нормативтік құжаттардың міндетті талаптарының сақталуын қадағалау жүйесін, заңнамалық және нормативтік құжаттарды, сертификаттаудың әдістемелік материалдарын, өнімдер мен қызметтердің сәйкестігін растауды жүргізу ережелері мен тәртібін, сәйкестікті растау сызбасын міндетті және ерікті сертификаттау жүйесін, сәйкестікті растау сынақтарын жүргізу ережесін білу.

Бағдарлама жетекшісі: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SC Стандартизация и сертификация

Пререквизиты: Стандартизация.

Постреквизиты: Международные организации по стандартизации, Международные организации по сертификации и оценке соответствия.

Цель изучения: Формирование знаний об основных принципах и положения стандартизации и сертификации в Республике Казахстан, области подтверждения соответствия, правилах и порядке проведения подтверждения соответствия продукции и услуг, научно-техническом обеспечении стандартизации и сертификации.

Краткое содержание курса: История возникновения стандартизации и науки. Основные положения государственной системы стандартизации. Межотраслевые комплексы общетехнических и организационно-методических стандартов. Научно-методические основы стандартизации. Методы стандартизации. Стандартизация показателей качества и его элементов. Структура и основные положения законодательства РК в области сертификации. Положение о системе подтверждения соответствия РК. Области применения сертификации.

Результаты обучения: Знать сущность и содержание стандартизации и сертификации технологию разработки стандартов, систему надзора за соблюдением обязательных требований нормативных документов по стандартизации законодательные и нормативные документы, методические материалы сертификации, правила и порядок проведения подтверждения соответствия продукции и услуг, системы обязательной и добровольной сертификации схемы подтверждения соответствия, правила проведения испытаний в подтверждение соответствия.

Руководитель программы: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OSBK Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздік

Пререквизиттер: Өлшеудің жалпы теориясы

Постреквизиттер: Өнім мен процестердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері

Оқу мақсаты: Студенттердің бақылау талап етілетін дәлдігінің тұтастығын қамта-масыз ету. өнімдерді, бұйымдарды сынақтан өткізу олардың сапасына баға беру.

Курстың қысқаша мазмұны: Сынақ жүйесінің пайда болуы, маңызы, құру ережелері. Бақылау түрлері. Сынақ түрлері. Мемлекеттік – қабылдау, квалификациялық, инспекциялық, сертификациялық және периодтық сынақтар. Сынау түрлерін және олардың классификациясын оқып білу. Сынауың нормативті-нұсқаулық қорын оқып білу. Сынауың негізгі сатыларын оқып білу: жоспарлау, сынау бағдарламасы, сынау құралдарын аттестаттау, сынау нұсқасын өңдеу. Сынау нәтижелерінің дәлдігіне, сенімділігіне және үдемелі жүргізуіне әсер етуші факторларды оқып білу. Сынауың сапа менеджмент жүйесінің негізгі элементтерін оқып білу. Бұйымға әсер етуші климатты факторларды оқып білу, бас тартулар. Климаттық сынаудың әдістемесі, климатты сынаудың қалыптандаралған жалғасымдылығы.

Оқыту нәтижелері: Ішкі және сыртқы нарықта сертификат беру арқылы расталған өнімге ерекше назар аудару. Мамандарға және мамандарға емес ақпаратты, пікір ойларды, қиыншылықтарды және шешу жолдарын хабарлауға болуға қабілеті.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ИКВР Испытание, контроль и безопасность продукции

Пререквизиты: Общая теория измерений

Постреквизиты Статистические методы управления качеством продукции и процессов

Цель изучения: Формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний.

Краткое содержание курса: Задачи и виды испытаний и контроля. Виды испытаний Испытания как технологический процесс. Общие положения и требования к обеспечению единства испытаний. Сертификационные испытания. Системы качества испытаний. Испытания на механические воздействия. Испытания на климатические воздействия. Классификация испытаний. Виды испытаний. Основные этапы подготовки и проведения испытаний. Программа испытаний. Методика испытаний. Точность, достоверность и воспроизводимость испытаний. Обработка и анализ результатов испытаний.

Результаты обучения: Знать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; уметь использовать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

AL Аккредиттеу және лицензиялау

Пререквизиттер: Мектеп курсы, Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Студенттерді теориялық негіздерге және практикалық дағдыларға үйрету сапалы өнімдерді, қызметтерді өндіруге мүмкіндік беретін жаңа шешімдерді әзірлеуге және қабылдауға сауатты қарау үшін сынақ зертханаларын, органдарды аккредиттеу және қызметті лицензиялау саласында.

Курстың қысқаша мазмұны: Аккредиттеу және лицензиялау туралы негізгі мәліметтер. Негізгі терминдер мен ұғымдар. Аккредиттеу саласындағы халықаралық тәжірибе. Сынақ зертханаларын (ИЛАК) аккредиттеу бойынша халықаралық конференция. Аккредиттеу бойынша халықаралық форум (IAF). Аккредиттеудің нормативтік базасы. Сынақ зертханаларына қойылатын талаптар және оларды аккредиттеу тәртібі. Сертификаттау жөніндегі органдарды, сынақ тексеру және калибрлеу зертханаларын аккредиттеу тәртібі. Аккредиттеуді жүргізудің негізгі кезеңдері. Лицензиялаудың негізгі принциптері. «Лицензиялау туралы» Қазақстан Республикасы Заңының

негізгі ережелері.

Оқыту нәтижелері: Сыртқы және ішкі аудиторлардың міндеттері туралы; аудиторлардың мінез-құлқы туралы; ҚР аккредиттеу жүйесінің қазіргі жай-күйі туралы; аккредиттеудің нормативтік базасы, қызметті лицензиялау саласындағы мемлекеттік реттеу, сынақ зертханаларын, органдарды аккредиттеу және қызметті лицензиялау, аккредиттеу жөніндегі жұмыс нәтижелерін тану туралы білу.

Бағдарлама жетекшісі: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

AL Аккредитация и лицензирование

Пререквизиты: Школьный курс, Метрологическое обеспечение производства.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Научить студентов теоретическим основам и практическим навыкам в области аккредитации испытательных лабораторий, органов и лицензирования деятельности, чтобы грамотно подходить к разработке и принятию новых решений, позволяющих производство качественной продукции, услуг.

Краткое содержание курса: Основные сведения об аккредитации и лицензировании. Основные термины и понятия. Международный опыт в области аккредитации. Международная конференция по аккредитации испытательных лабораторий (ИЛАК). Международный форум по аккредитации (IAF). Нормативная база аккредитации. Требования к испытательным лабораториям и порядок их аккредитации. Порядок аккредитации органов по сертификации, испытательных поверочных и калибровочных лабораторий. Основные этапы проведения аккредитации. Основные принципы лицензирования. Основные положения Закона Республики Казахстан «О лицензировании».

Результаты обучения: Знать о задачах внешних и внутренних аудиторов; о поведении аудиторов; о современном состоянии системы аккредитации РК, нормативной базе аккредитации, государственном регулировании в области лицензирования деятельности, аккредитации испытательных лабораторий, органов и лицензирования деятельности, признаний результатов работ поаккредитации.

Руководитель программы: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SC Стандарттау және сертификаттау

Пререквизиттер: Стандарттау.

Постреквизиттер: Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар, Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар.

Оқу мақсаты: Қазақстан Республикасында стандарттау мен сертификаттаудың негізгі қағидағтары мен ережелері, өнім мен қызмет көрсетулердің сәйкестігін растауды жүргізудің ережелері мен тәртібі, стандарттау мен сертификаттаудың ғылыми-техникалық қамтамасыз етілуі туралы білімді қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Стандарттау және ғылымның пайда болу тарихы. Мемлекеттік стандарттау жүйесінің негізгі ережелері. Жалпы техникалық және ұйымдастыру-әдістемелік стандарттардың салааралық кешендері. Стандарттаудың ғылыми-әдістемелік негіздері. Стандарттау әдістері. Сапа көрсеткіштерін және оның элементтерін стандарттау. Сертификаттау саласындағы ҚР заңнамасының құрылымы мен негізгі ережелері. ҚР сәйкестігін растау жүйесі туралы ереже. Сертификаттауды қолдану салалары.

Оқыту нәтижелері: Стандарттау мен сертификаттаудың мәні мен мазмұнын білу стандарттар әзірлеу технологиясын, стандарттау бойынша нормативтік құжаттардың міндетті талаптарының сақталуын қадағалау жүйесін, заңнамалық және нормативтік құжаттарды, сертификаттаудың әдістемелік материалдарын, өнімдер мен қызметтердің сәйкестігін растауды жүргізу ережелері мен тәртібін, сәйкестікті растау сызбасын міндетті және ерікті сертификаттау жүйесін, сәйкестікті растау сынақтарын жүргізу ережесін білу.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SC Стандартизация и сертификация

Пререквизиты: Стандартизация.

Постреквизиты: Международные организации по стандартизации, Международные организации по сертификации и оценке соответствия.

Цель изучения: Формирование знаний об основных принципах и положения стандартизации и сертификации в Республике Казахстан, области подтверждения соответствия, правилах и порядке проведения подтверждения соответствия продукции и услуг, научно-техническом обеспечении стандартизации и сертификации.

Краткое содержание курса: История возникновения стандартизации и науки. Основные положения государственной системы стандартизации. Межотраслевые комплексы общетехнических и организационно-методических стандартов. Научно-методические основы стандартизации. Методы стандартизации. Стандартизация показателей качества и его элементов. Структура и основные положения законодательства РК в области сертификации. Положение о системе подтверждения соответствия РК. Области применения сертификации.

Результаты обучения: Знать сущность и содержание стандартизации и сертификации технологию разработки стандартов, систему надзора за соблюдением обязательных требований нормативных документов по стандартизации законодательные и нормативные документы, методические материалы сертификации, правила и порядок проведения подтверждения соответствия продукции и услуг, системы обязательной и добровольной сертификации схемы подтверждения соответствия, правила проведения испытаний в подтверждение соответствия.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SB Сапаны басқару

Пререквизиттер: Өнімнің қауіпсіздігі, Сәйкестігін растау, Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау

Постреквизиттер: Техникалық реттеу, Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар

Оқу мақсаты: білім алушылардың теориялық негіздерін саласындағы сапаны қамтамасыз ету және өнім сапасын басқару, басқарушылық міндеттерді шешу кезінде бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін кәсіпорын әр түрлі қызмет түрлерін әзірлеу; тәжірибелік дағдыларды бағалау қабілеттілігі кәсіпорынның өнім өндіруге қажетті сапасы;

Курстың қысқаша мазмұны: Сапа басқару объектісі ретінде. Эволюция тәсілдерді сапа менеджменті. Методологиялық сапаны басқару негіздері (МС ISO 9000). Отандық тәжірибе сапасын басқару. Заңнамалық-құқықтық және нормативтік қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ету. Құқықтық реттеу, өнім сапасын талаптарын ескере отырып және мемлекеттің мүдделері мен тұтынушылардың.

Оқыту нәтижелері: Білу: жүйесін, ұғымдарды, категорияларды сапасын басқару; мәні мен мазмұны осындай ұғымдарды, сапасы, сапаны басқару, сапаны қамтамасыз ету, сапаны басқару жүйесі, сапа деңгейі; түсіну әдіснамалық негіздері, сапаны басқару; басқару механизмі сапасын өндіру; негізгі нормативтік құжаттар, құқықтық мәселелер бойынша сапаны қамтамасыз ету саласындағы Қазақстан Республикасы; дағдысы болуы керек: нормативтік және техникалық құжаттамада саласындағы өнім сапасын басқару; динамикасын зерттеу өндірістік процестерді шеңберінде шаруашылық буын; негіздеу, стратегияны кәсіпорын жұмыс істейтін әр түрлі нысандарын бәсекелестік; білуі, өз бетімен талдау және бағалау, жай-күйі, өнімнің бәсекеге қабілеттілігі кәсіпорындар; анықтау, негіздеу және тәжірибелік кепілдемелер тиімділігін арттыру жолдарының сапасын басқару жүйесін; қолдана білуге қол жеткізу теориясы мен тәжірибесі менеджмент сапасын негіздеу үшін стратегия мен тактика қызметін шаруашылық буын; пайдалану негізгі теориялық ережелері, нормативтік талаптар мен намечать ұйымдастырушылық іс-шаралар құру және жетілдіру кезінде сапаны басқару жүйесінің болуы, дағды жүйелерін әзірлеу және енгізу; жеткілікті даярлауды өз бетінше зерделеу үшін арнайы әдебиеттер мен ғылыми-техникалық ақпарат саласындағы менеджменттің сапасын, жетістіктерін отандық және шетелдік ғылым бойынша өнімнің сапасын басқару.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

УК Управление качеством

Пререквизиты: Безопасность продукции, Подтверждение соответствия, Контроль качества продукции и защита потребителей

Постреквизиты: Техническое регулирование, Международные организации по стандартизации

Цель изучения: Приобретение обучающимися теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции, решении управленческих задач для повышения конкурентоспособности предприятий разных видов деятельности; выработка практических навыков оценки способности предприятия производить продукцию с необходимым качеством;

Краткое содержание курса: Качество как объект управления. Эволюция подходов к менеджменту качества. Методологические основы управления качеством (МС ISO 9000). Отечественный опыт управления качеством. Законодательно-правовое и нормативное обеспечение безопасности и качества в Казахстане. Правовое регулирование качества продукции с учетом требований и интересов государства и потребителей.

Результаты обучения: Знать: систему понятий, категорий управления качеством; сущность и содержание таких понятий, как: качество, управление качеством, обеспечение качества, система управления качеством, уровень качества; понимать методологические основы управления качеством; механизм управления качеством на производстве; основные нормативные документы по правовым вопросам в области обеспечения качества Республики Казахстан. Иметь навыки: работы с нормативной и технической документацией в области управления качеством продукции, навыки исследования динамики производственных процессов в рамках хозяйственного звена. Уметь самостоятельно анализировать и оценивать состояние конкурентоспособности продукции предприятия; выявлять, обосновывать и давать практические рекомендации путей повышения эффективности системы управления качеством. Уметь применять достижения теории и практики менеджмента качества для обоснования стратегии и тактики деятельности хозяйственного звена. Уметь использовать основные теоретические положения, нормативные требования и намечать организационные мероприятия при создании и совершенствованию системы управления качеством. Иметь навыки разработки и внедрения систем качества, достаточную подготовку для самостоятельного изучения специальной литературы и научно-технической информации в области менеджмента качества, достижений отечественной и зарубежной науки по управлению качеством продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SRHP Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы

Пререквизиттер: Өнімнің қауіпсіздігі, Сәйкестігін растау

Постреквизиттер Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар

Оқу мақсаты: Білім алушыларда білімнің мәні туралы теориялық білімді қалыптастыру, нысандары, халықаралық тәжірибеде сәйкестікті растау әдістері.

Курстың қысқаша мазмұны: Сертификаттаудың даму тарихы. Халықаралық деңгейде сертификаттау. Сертификаттау саласындағы ISO қызметі. Сынақ зертханаларын аккредиттеу жөніндегі халықаралық конференция. ЕО сертификациясы. ТМД-дағы сертификаттау. Шет елдердегі сертификаттау: Германияда сертификаттау; Францияда сертификаттау; Жапонияда сертификаттау; АҚШ-та сертификаттау.

Оқыту нәтижелері: Сертификаттау жөніндегі халықаралық және аймақтық ұйымдарды білу, сәйкестікті бағалау бойынша негізгі регламенттеуші құжаттар; шет елдерде өнімді сертификаттау ерекшеліктерін білу. Сәйкестікті бағалау саласындағы Кеден одағының негізгі регламенттеуші құжаттарын білу және түсіну. Өнімнің сәйкестігін бағалау саласында Кеден одағы шеңберінде нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу; өнімнің қауіпсіздігіне қойылатын техникалық регламенттердің талаптарын талдай білу, өнімнің қауіпсіздігіне қойылатын техникалық регламенттердің талаптарын талдай білу, құжаттарды өзектендіру үшін ресми интернет ресурстарын пайдалана білу.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

MPPS Международная практика подтверждения соответствия

Пререквизиты: Безопасность продукции, Подтверждение соответствия

Постреквизиты: Международные организации по сертификации и оценке соответствия

Цель изучения: Формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, формах, методах подтверждения соответствия в международной практике.

Краткое содержание курса: История развития сертификации. Сертификация на международном уровне. Деятельность ISO в области сертификации. Международная конференция по аккредитации испытательных лабораторий. Сертификация в ЕС. Сертификация в СНГ. Сертификация в зарубежных странах: сертификация в Германии; сертификация во Франции; сертификация в Японии; сертификация в США.

Результаты обучения: Знать международные и региональные организации по сертификации, основные регламентирующие документы по оценке соответствия; знать особенности сертификации продукции в зарубежных странах. Знать и понимать основные регламентирующие документы Таможенного союза в сфере оценки соответствия. Уметь работать с нормативной и технической документацией в рамках Таможенного союза в области оценки соответствия продукции; уметь анализировать требования технических регламентов к безопасности продукции, уметь пользоваться официальными интернет ресурсами для актуализации документов.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OKTR Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу

Пререквизиттер: Өнімнің қауіпсіздігі, Сәйкестігін растау, Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау

Постреквизиттер: Техникалық реттеу, Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар

Оқу мақсаты: Қалыптастыру, теориялық мәні, мақсаттары, міндеттері мен принциптері саласындағы техникалық реттеу азық-түлік қауіпсіздігін; сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс өнімнің сәйкестігін растау жүргізу кезінде, өндірістік процестерді, технологиялық құжаттамаға өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін және оның еркін орын ауыстыруы.

Курстың қысқаша мазмұны: Нормативтік сәйкестікті растау саласындағы құжаттар. Міндетті және ерікті растау сәйкестікті. Ережесі және өнім сәйкестігіне растау жүргізу тәртібі. Талаптар техникалық регламенттер мен қауіпсіздік. Өнімнің сәйкестігін растау жөніндегі техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну: терминологияны саласындағы техникалық реттеу, стандарттау, сәйкестікті растау, аккредиттеу; ережелер Мемлекеттік техникалық реттеу жүйесін; заңнамалық және нормативтік құқықтық актілер, әдістемелік материалдар бойынша стандарттау, сертификаттау тәртібі; әзірлеу, техникалық регламенттерді және стандарттарды; негізгі ережелерін, түрлері мен формасы, технологиясы, сәйкестікті растау және аккредиттеу. білу және қолдана білу: алған білімдерін әзірлеу үшін стандарттар мен техникалық регламенттерді; жүргізу кезінде сәйкестігін растау және аккредиттеу. Болуы жеткілікті дағдысы, командада жұмыс бөле отырып, функцияларын; жұмысты ұйымдастыра білу, ұжымда дайындық бойынша өнімнің сәйкестігін растау.

Бағдарлама жетекшісі: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

TRPB Техническое регулирование продовольственной безопасности

Пререквизиты: Безопасность продукции, Подтверждение соответствия, Контроль качества продукции и защита потребителей

Постреквизиты: Техническое регулирование, Международные организации по стандартизации

Цель изучения: Формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, целях, задачах и принципах технического регулирования в сфере продовольственной безопасности; а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении подтверждения соответствия продукции, производственных процессов, работе с технологической документацией, обеспечивающих безопасность продукции и свободное её перемещение на рынке.

Краткое содержание курса: Нормативные документы в сфере подтверждения соответствия. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия. Правила и порядок проведения подтверждения соответствия продукции. Требования технических регламентов к безопасности продукции. Подтверждение соответствия продукции по требованиям технических регламентов.

Результаты обучения: Знать и понимать: терминологию в области технического регулирования, стандартизации, подтверждения соответствия, аккредитации; положения Государственной системы технического регулирования; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации; порядок разработки, технических регламентов и стандартов; основные положения, виды и формы, технологию подтверждения соответствия и аккредитации. Знать и уметь применять: полученные знания для разработки стандартов и технических регламентов; при проведении подтверждения соответствия и аккредитации. Иметь достаточные навыки работы в команде с распределением функций; уметь организовать работу в коллективе по подготовке к подтверждению соответствия продукции предприятия.

Руководитель программы: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OSS Өнім сапасын сараптау

Пререквизиттер: Өнімнің қауіпсіздігі.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Студенттердің азық-түлік және тамақ өнеркәсібі тауарларын сараптаудың теориялық және әдістемелік негіздерін білуін қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Азық-түлік және тамақ өнеркәсібі өнімдеріне сараптама жүргізу. Азық-түлік және тамақ өнеркәсібі өнімдерінің негізгі түрлері. Тамақ өнеркәсібі өнімдеріне сараптама жүргізу әдістемесі.

Оқыту нәтижелері: Сараптама қызметінің түрлерін, сараптама жүргізу әдістерін білу. Сараптама саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамалармен жұмыс істеу.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

EKP Экспертиза качества продукции

Пререквизиты: Безопасность продукции.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование знаний у студентов теоретических и методических основ экспертизы товаров продовольственной и пищевой промышленности.

Краткое содержание курса: Проведение экспертизы продукции продовольственной и пищевой промышленности. Основные виды продукции продовольственной и пищевой промышленности. Методика проведения экспертизы продукции пищевой промышленности.

Результаты обучения: Знать виды экспертной деятельности, методы проведения экспертизы. Работать с нормативной и технической документацией в области экспертизы.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OSKE Өнімнің сапасын қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: білім алушылардың теориялық негіздерін саласындағы сапаны қамтамасыз ету және өнім сапасын басқару, басқарушылық міндеттерді шешу кезінде бәсекеге қабілеттілігін

арттыру үшін кәсіпорын әр түрлі қызмет түрлерін әзірлеу; тәжірибелік дағдыларды бағалау қабілеттілігі кәсіпорынның өнім өндіруге қажетті сапасы;

Курстың қысқаша мазмұны: Сапаны басқарудың мәні мен әдіснамалық негіздері. Сапаны басқару процесі мен мазмұны. Сапаны басқарудың даму эволюциясы. Сапаны басқарудың әдіснамалық негіздері. Сапа менеджменті жүйесі. ИСО 9000 стандарттары негізінде сапаны басқару. Сапа менеджменті принциптері. Процесс және жүйелік тәсілдер. Сапа менеджменті жүйесіне қойылатын негізгі талаптар. Сапа менеджменті жүйесінің құжаттамасына қойылатын талаптар.

Оқыту нәтижелері: Білу: жүйесін, ұғымдарды, категорияларды сапасын басқару; мәні мен мазмұны осындай ұғымдарды, сапасы, сапаны басқару, сапаны қамтамасыз ету, сапаны басқару жүйесі, сапа деңгейі; түсіну әдіснамалық негіздері, сапаны басқару; басқару механизмі сапасын өндіру; негізгі нормативтік құжаттар, құқықтық мәселелер бойынша сапаны қамтамасыз ету саласындағы Қазақстан Республикасы; дағдысы болуы керек: нормативтік және техникалық құжаттамада саласындағы өнім сапасын басқару; динамикасын зерттеу өндірістік процестерді шеңберінде шаруашылық буын; негіздеу, стратегияны кәсіпорын жұмыс істейтін әр түрлі нысандарын бәсекелестік; білуі, өз бетімен талдау және бағалау, жай-күйі, өнімнің бәсекеге қабілеттілігі кәсіпорындар; анықтау, негіздеу және тәжірибелік кепілдемелер тиімділігін арттыру жолдарының сапасын басқару жүйесін; қолдана білуге қол жеткізу теориясы мен тәжірибесі менеджмент сапасын негіздеу үшін стратегия мен тактика қызметін шаруашылық буын; пайдалану негізгі теориялық ережелері, нормативтік талаптар мен намечать ұйымдастырушылық іс-шаралар құру және жетілдіру кезінде сапаны басқару жүйесінің болуы, дағды жүйелерін әзірлеу және енгізу; жеткілікті даярлауды өз бетінше зерделеу үшін арнайы әдебиеттер мен ғылыми-техникалық ақпарат саласындағы менеджменттің сапасын, жетістіктерін отандық және шетелдік ғылым бойынша өнімнің сапасын басқару.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ОКР Обеспечение качества продукции

Пререквизиты: Контроль качества продукции и защита потребителей

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Приобретение обучающимися теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции, решении управленческих задач для повышения конкурентоспособности предприятий разных видов деятельности; выработка практических навыков оценки способности предприятия производить продукцию с необходимым качеством;

Краткое содержание курса: Суть и методологические основы управления качеством. Процесс и содержание управления качеством. Эволюция развития управления качеством. Методологические основы управления качеством. Системы менеджмента качества. Управление качеством на основе стандартов ИСО 9000. Принципы менеджмента качества. Процессный и системный подходы. Основные требования к системе менеджмента качества. Требования к документации системы менеджмента качества.

Результаты обучения: Знать: систему понятий, категорий управления качеством; сущность и содержание таких понятий, как: качество, управление качеством, обеспечение качества, система управления качеством, уровень качества; понимать методологические основы управления качеством; механизм управления качеством на производстве; основные нормативные документы по правовым вопросам в области обеспечения качества Республики Казахстан. Иметь навыки: работы с нормативной и технической документацией в области управления качеством продукции, навыки исследования динамики производственных процессов в рамках хозяйственного звена. Уметь самостоятельно анализировать и оценивать состояние конкурентоспособности продукции предприятия; выявлять, обосновывать и давать практические рекомендации путей повышения эффективности системы управления качеством. Уметь применять достижения теории и практики менеджмента качества для обоснования стратегии и тактики деятельности хозяйственного звена. Уметь использовать основные теоретические положения, нормативные требования и намечать организационные мероприятия при создании и совершенствованию системы управления качеством. Иметь навыки разработки и внедрения систем качества, достаточную подготовку для самостоятельного изучения специальной литературы и научно-технической информации в области менеджмента качества, достижений отечественной и зару-

бежной науки по управлению качеством продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

КК Құжаттамалық қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Кәсіпорында құжаттарды басқару.

Постреквизиттер: Диплом алды тәжірибе.

Оқу мақсаты: Қалыптастыру жүйелі теориялық білім мен тәжірибелік дағдыларды жасау және ресімдеу бойынша құжаттарды қолдану бойынша заманауи әдістерін құжаттамалық қамтамасыз ету басқару.

Курстың қысқаша мазмұны: Мақсаты мен міндеттері құжаттамалық қамтамасыз ету. Ұғымы туралы құжаттар мен құжат-ментационном қамтамасыз ету басқару жүйесі ретінде құжаттармен жұмыс істеу. Ұғым "құжаттамалық қамтамасыз ету басқару" (іс қағаздарын жүргізу). Ұғымдар "ақпарат", "құжат", "электронды құжат". Құжаттану. Біріздендіру және стандарттау. Принциптерін біріздендіру және стандарттау басқару құжаттарын қатысты мазмұны мен нысаны. Орны мен ролі құжаттарды басқару. Негізгі басқарушылық құжаттама. Ресімдеудің ережелері құжаттардың негізгі түрлерін.

Оқыту нәтижелері: Білу, терминологияны басқаруды құжаттамалық қамтамасыз ету саласындағы. Негізгі ережелерін білу құжаттамамен жұмыс әр түрлі түрлері мен типтері. Жасай білу негізгі құжаттардың жобаларын сәйкес қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес. Білу, редакциялау мәтін құжаттың нормаларын ескере отырып, логика және тіл жүргізуге, іскерлік хат-хабарды жүргізуге; құжат айналымы кәсіпорындар, ұйымдар. Қолдана білу, осы тапсырмаларды шешуде қазіргі заманғы бағдарламалық құралдар.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ДО Документационное обеспечение

Пререквизиты: Управление документами на предприятии.

Постреквизиты: Преддипломная практика.

Цель изучения: Формирование системных теоретических знаний и практических навыков по составлению и оформлению документов, по применению современных методов документационного обеспечения управления.

Краткое содержание курса: Цель и задачи документационного обеспечения. Понятие о документах и документационном обеспечении управления как системе работы с документами. Понятие «документационное обеспечение управления» (делопроизводство). Понятия «информация», «документ», «электронный документ». Документоведение. Унификация и стандартизация документов. Принципы унификации и стандартизации управленческих документов применительно к содержанию и форме. Место и роль документов в управлении. Основные группы управленческой документации. Правила оформления основных видов документов.

Результаты обучения: Знать терминологию в области документационного обеспечения управления. Знать основные правила работы с документацией различных типов и видов. Уметь составлять проекты основных документов в соответствии с существующими нормами и правилами. Уметь редактировать текст документа с учетом норм логики и языка, вести деловую корреспонденцию; вести документооборот предприятия, организации. Уметь использовать при решении этих задач современные программные средства.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

КНК Құжаттардың нормативтік қамтамасыздандырылуы

Пререквизиттер: Кәсіпорында құжаттарды басқару.

Постреквизиттер: Диплом алды тәжірибе.

Оқу мақсаты: теориялық және практикалық даярлау, студенттердің игеру арқылы, ғылыми-

әдістемелік және ұйымдық-техникалық негіздерін нормативтік құжаттарды әзірлеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Қазіргі жай-күйі нормативтік базаны ұлттық стандарттау жүйесі. Әзірлеу және ресімдеу стандарты. Ұлттық стандарттар. Негізгі элементтері көрсетіледі. Құрылымы көрсетіледі. Құру, баяндау, ресімдеу, мазмұны мен әзірлеуге техникалық тапсырманы ұсынады. Құру, баяндау, ресімдеу және түсіндірме жазбаның мазмұны стандарт жобасы. Ресімдеу ережесі стандартының жобасын. Жариялау тәртібі мен қағидасын ұлттық стандарттардың Негізгі элементтері процесінің стандартты әзірлеу. Ерекшеліктері стандарттарды әзірлеу. Қамтамасыз ету, ұйымдастыру және ақпараттық бірлігі құжаттама. Халықаралық тәжірибе стандарттарын әзірлеу.

Оқу нәтижелері: негізгі ережелерін Білу бойынша нормативтік құжаттамаларды әзірлеу саласындағы стан-мемлекетаралық стандарттау. Түсіну принциптері бойынша білімдерін қалыптастыру әдіснамасы принциптері мен стандарттарын әзірлеу. Дағдылары болуы тиіс пайдалану ресімдеу қағидаларын нормативтік құжаттар. Қолдана білу, алған білімін келесі нормативтік құжаттар дайындауға. Білуге және түсінуге нормативтік-құқықтық негіздері, техникалық реттеу, сондай-ақ болуы тиіс оң мотивация өздігінен жұмыс істеуге және өз білімін жетілдіру.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

NOD Нормативное обеспечение документами

Пререквизиты: Управление документами на предприятии.

Постреквизиты: Преддипломная практика.

Цель изучения: теоретическая и практическая подготовка студентов путем освоения научно-методических и организационно-технических основ разработки нормативных документов.

Краткое содержание курса: Современное состояние нормативной базы национальной системы стандартизации. Разработка и оформление стандарта. Национальные стандарты. Основные элементы стандарта. Структура построения стандарта. Построение, изложение, оформление и содержание технического задания на разработку стандарта. Построение, изложение, оформление и содержание пояснительной записки к проекту стандарта. Правила оформления проекта стандарта. Порядок и правила опубликования национальных стандартов Основные элементы процесса разработки стандарта. Особенности разработки стандартов организаций. Обеспечение организационного и информационного единства документации предприятия. Международный опыт разработки стандартов.

Результаты обучения: Знать основные положения по разработке нормативной документации в области стандартизации. Понимать принципы формирования знаний методологии и принципов разработки стандартов. Иметь навыки использования правил оформления нормативных документов. Уметь применять накопленные знания в последующей подготовке нормативных документов. Знать и понимать нормативно-правовые основы технического регулирования, а также иметь положительную мотивацию к самостоятельной работе и самообразованию.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

MSA Мемлекеттік сатып алулар

Пререквизиттер: 1С-Кәсіпорын

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Білім алушыларда білімнің мәні туралы теориялық білімді қалыптастыру, мақсатында, стандарттау және мал шаруашылығы өнімдерінің сәйкестігін растау міндеттері мен принциптері, сондай-ақ мал шаруашылығы өнімдерінің сәйкестігін растауды жүргізу кезінде курстың әдістері мен практикалық негіздерін қолдану дағдылары, өндірістік процестер, технологиялық құжаттамамен жұмыс істеу, технологиялық құжаттамамен жұмыс істеу, мал шаруашылығы өнімдерінің қауіпсіздігін және оны рынокта еркін ауыстыруды қамтамасыз ету.

Курстың қысқаша мазмұны: Мемлекеттік сатып алудың негізгі ұғымдарын, функцияларын, әдістері мен объектілерін, мемлекеттік сатып алу туралы заңды, Мемлекеттік сатып алу порталының құрылымдық элементтерін, өнім беруші мен сатып алушы тарапынан мемлекеттік сатып алу порталындағы негізгі жұмыс процесін зерделеу.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну: стандарттау және сәйкестікті бағалау саласындағы

терминология; заңнамалық және нормативтік құқықтық актілер, стандарттау бойынша әдістемелік материалдар, сертификаттау, метрология; әзірлеу тәртібі, техникалық регламенттер мен стандарттарды бекіту және енгізу; негізгі ережелер, түрлері мен нысандары, мал шаруашылығы өнімдерінің сәйкестігін растау технологиясы. Білу және қолдана білу: мал шаруашылығы өнімдеріне стандарттарды және техникалық регламенттерді әзірлеу үшін алынған білім; сәйкестікті растауды жүргізу кезінде. Мал шаруашылығы өнімдерінің сәйкестігін стандарттау және бағалау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу; құжаттардың өзектілігін, олардың мал шаруашылығы өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштеріне қойылатын талаптарын талдай білу.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

GZ Государственные закупки

Пререквизиты: IS - предприятие

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, целях, задачах и принципах стандартизации и подтверждения соответствия продукции животноводства, а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении подтверждения соответствия продукции животноводства, производственных процессов, работе с технологической документацией, обеспечивающих безопасность продукции животноводства и свободное ее перемещение на рынке.

Краткое содержание курса: Изучение основных понятий, функций, методов и объектов государственных закупок, закона о государственных закупках, структурных элементов портала государственных закупок, основного процесса работы на портале государственных закупок со стороны поставщика и покупателя.

Результаты обучения: Знать и понимать: терминологию в области стандартизации и оценки соответствия; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации, метрологии; систему стандартов; порядок разработки, утверждения и внедрения технических регламентов и стандартов; основные положения, виды и формы, технологию подтверждения соответствия продукции животноводства. Знать и уметь применять: полученные знания для разработки стандартов на продукцию животноводства и технических регламентов; при проведении подтверждения соответствия. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации и оценки соответствия продукции животноводства; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции животноводства.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

Kval Квалиметрия

Пререквизиттер: Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Мәні туралы ғылыми білімді қалыптастыру, мақсатында, квалиметрия міндеттері мен принциптері, квалиметрияның негізгі ұғымдары мен әдістерін, сапа көрсеткіштерінің сандық мәндерін бөлу үшін бастапқы деректерді жинау және өңдеу туралы.

Курстың қысқаша мазмұны: Квалиметрияның мақсаттары мен міндеттері. Өнеркәсіптік өнімнің жіктелуі. Сапа көрсеткіштерінің номенклатурасы. Сапа көрсеткіштерінің номенклатурасы. Өнеркәсіптік өнім көрсеткіштерінің жіктелуі. Өнім сапасының деңгейін бағалау. Өнім сапасын сараптамалық бағалау. Көрсеткіштердің салмақ коэффициенттерін анықтау. Квалиметриялық шкалалар. Тәртіп шкаласы. Аралық шкаласы. Аралық шкаласы. Қатынас шкаласы. Сапа деңгейін бағалау әдістемесін әзірлеудің негізгі ережелері. Өнімді пайдаланудың әр түрлі шарттарын есепке алу.

Оқыту нәтижелері: Өнімнің жіктелуін білу, сапа көрсеткіштерінің номенклатурасы, Квалиметрия принциптері мен әдістері; өнімнің сапасын арттыруды жоспарлау және болжау кезінде өнім сапасының көрсеткіштерін қолдана білу.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

Kval Квалиметрия

Пререквизиты: Контроль качества продукции и защита потребителей.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование научных знаний о сущности, целях, задачах и принципах квалиметрии, основных понятий и методов квалиметрии, основах технологии квалиметрии, о сборе и обработке исходных данных для поределения численных значений показателей качества.

Краткое содержание курса: Цели и задачи квалиметрии. Классификация промышленной продукции. Номенклатура показателей качества. Классификация показателей промышленной продукции. Оценка уровня качества продукции. Экспертная оценка качества продукции. Определение коэффициентов весомости показателей. Квалиметрические шкалы. Шкала порядка. Шкала интервалов. Шкала отношений. Основные правила разработки методики оценки уровня качества. Учет различных условий использования продукции.

Результаты обучения: Знать классификацию продукции, номенклатуру показателей качества, принципы и методы квалиметрии; уметь применять показатели качества продукции при прогнозировании и планировании повышения качества продукции.

Руководитель программы: Кукенов А.Ж.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SJHU Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар

Пререквизиттер: Халықаралық стандарттаудың негіздері, Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау, Стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі.

Оқу мақсаты: Стандарттау бойынша халықаралық ұйымдар қолданатын стандарттарды әзірлеу және енгізу мәселелері бойынша студенттерді дайындау, сондай-ақ стандарттау бойынша халықаралық ұйымдарды зерттеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Стандарттау жөніндегі ұйымдарды, ҚР және шетелде техникалық реттеу жүйесін дамыту. Нормативтік-техникалық құжаттаманың түрлері, нормативтік-техникалық құжаттаманы, оның ішінде халықаралық құжаттарды әзірлеу әдістері мен тәсілдері. Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар, халықаралық стандарттардың түрлері.

Оқыту нәтижелері: Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдарды, халықаралық стандарттар жобаларын, әдістемелік және нормативтік материалдарды әзірлеу тәртібін білу.

Бағдарлама жетекшісі: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

MOS Международные организации по стандартизации

Пререквизиты: Основы международной стандартизации, Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза, Стандартизация и сертификация

Постреквизиты: Производственная практика.

Цель изучения: Подготовка студентов по вопросам разработки и внедрению стандартов, используемых международными организациями по стандартизации, а так же изучение международных организаций по стандартизации.

Краткое содержание курса: Развитие организаций по стандартизации, системы технического регулирования в РК и за рубежом. Виды нормативно-технической документации, методы и способы разработки нормативно-технической документации, в том числе и международных. Международные организации по стандартизации, виды международных стандартов.

Результаты обучения: Знать международные организации по стандартизации, порядок разработки проектов международных стандартов, методических и нормативных материалов.

Руководитель программы: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SSBJHU Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау, Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы.

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі, Диплом алды тәжірибе.

Оқу мақсаты: Қазақстан Республикасының аумағында және шетелде сертификаттау бойынша халықаралық ұйымдар пайдаланатын сәйкестікті бағалау мәселелері бойынша студенттерді дайындау.

Курстың қысқаша мазмұны: Өзекті халықаралық ұйымдар сертификаттау және сәйкестікті бағалау бойынша. ҚР негізгі нормативтік-құқықтық құжаттары. Сәйкестікті растау тәртібі мен қағидалары

Оқыту нәтижелері: Сертификаттау және сәйкестікті бағалау бойынша өзекті халықаралық ұйымдарды білу.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

MOSOS Международные организации по сертификации и оценке соответствия

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация, Международная практика подтверждения соответствия.

Постреквизиты: Производственная практика, Преддипломная практика.

Цель изучения: Подготовка студентов по вопросам оценке соответствия используемых международными организациями по сертификации на территории Республики Казахстан и за рубежом.

Краткое содержание курса: Актуальные международные организации по сертификации и оценке соответствия. Основная нормативно-правовая документация РК. Порядок и правила подтверждения соответствия.

Результаты обучения: Знать актуальные международные организации по сертификации и оценке соответствия.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АТООВ Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау

Пререквизиттер: Азық-түлік тауарларының гигиенасы, Сараптама негіздері

Постреквизиттер: Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздік

Оқу мақсаты: Қалыптастыру биохимиялық тәсіл тамақ өнімдерін өндіру технологиясы, бағалау сұрақтарын шешу және сапасын арттыру, шикізат пен тамақ өнімдері.

Курстың қысқаша мазмұны: Тамақ өнімдері сапасының органолептикалық көрсеткіштерінің негізгі терминдері мен номенклатурасы. Сенсорлық талдаудың психофизиологиялық негіздері: визуалды сезімнің табиғаты мен факторлары, сүйкімді сезімдер, дәм сезімдері және олардың жіктелуі. Дегустациялық талдау әдістері.

Оқыту нәтижелері: Білу керек химиялық құрамы азық-түлік өнімдерінің энергетическая және азық-түлік бағаларының саны азық-түлік. Білу және түсіну, құрылысы, физикалық, химиялық қасиеттері компонент-ды азық-түлік өнімдері. Болуы туралы түсінік биохимиялық негіздері ас қорыту мен процестерді меңгеру қоректік заттардың биохимиялық процестерге синтез заттар. Білу бағалауды жүргізу тағамдық құндылығы азық-түлік.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ООРР Органолептическая оценка продовольственных продуктов

Пререквизиты: Гигиена продовольственных товаров, Основы экспертизы

Постреквизиты: Испытание, контроль и безопасность продукции

Цель изучения: Сформировать целостную систему знаний, умений и навыков в области теоретических и научно-методологических основ органолептического анализа сырья и пищевой продук-

ции, современного развития методов и организации проведения; сформировать профессиональную культуру применения и использования полученных знаний в выборе методов и правил проведения органолептического анализа сырья и пищевой продукции.

Краткое содержание курса: Основные термины и номенклатура органолептических показателей качества пищевых продуктов. Психофизиологические основы сенсорного анализа: природа и факторы визуальных ощущений, обонятельные ощущения, вкусовые ощущения и их классификация. Методы дегустационного анализа.

Результаты обучения: Знать: методы оценки качества и безопасности сырья и пищевой продукции; теоретические и практические основы органолептической оценки; основные понятия, термины и их определения в области органолептического анализа. Знать и понимать научно обоснованные методы дегустационного анализа; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продовольственных товаров; экспертную методологию в дегустационном анализе. Уметь: использовать методы органолептического анализа при идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; организовать на современном уровне дегустацию продовольственных товаров. Владеть: идентификации и оценки качества и безопасности товаров.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TKOSB Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау

Пререквизиттері: Өнімнің қауіпсіздігі.

Постреквизиттері: Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу, Квалиметрия.

Оқу мақсаты: Тұтынушылардың құқықтарын қорғауға байланысты қатынастарды реттейтін заңнаманы зерделеу және талдау. Тұтынушылардың құқықтарын қорғаудың іс жүргізу тәртібін реттейтін заңнаманы қарау.

Курстың қысқаша мазмұны: Қоғамдық тамақтану өнімдерін стандарттау мен сапасын бақылаудың құқықтық, нормативтік, экономикалық және әлеуметтік аспектілері; қоғамдық тамақтану өнімдерінің сапасын бақылаудың даму тенденциялары мен перспективалары; өнім сапасын бақылауды ұйымдастырудың негізгі принциптері мен теориялық негіздері, өндірістік бақылау-өнім сапасын бақылау тәсілдері; өнімнің сапасын бақылаудың әртүрлі түрлерін, нысандары мен әдістерін іс жүзінде қолдану.

Оқыту нәтижесі: Тұтынушылардың құқықтарын бұзу жағдайында олардың мінез-құлқын талдау, ақпаратты тұтынушыға жеткізу нысандары мен тәсілдерін, тұтынушылардың құқықтарын қорғау саласындағы негізгі ұғымдарды білу.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ККРЗР Контроль качества продукции и защита потребителей

Пререквизиты: Безопасность продукции.

Постреквизиты: Техническое регулирование продовольственной безопасности, Квалиметрия.

Цель изучения: Изучить и проанализировать законодательство, регулирующее отношения связанные с защитой прав потребителей. Рассмотреть законодательство, регламентирующее процессуальный порядок защиты прав потребителей.

Краткое содержание курса: Правовые, нормативные, экономические и социальные аспекты стандартизации и контроля качества продукции общественного питания; тенденция и перспективы развития контроля качества продукции общественного питания; основные принципы и теоретические основы организации контроля качества продукции, производственный контроль – способы контроля качества продукции; практическое применение различных видов, форм и методов контроля качества продукции.

Результаты обучения: Анализировать поведение потребителей в условиях нарушения их прав, знать формы и способы доведения информации до потребителя, основные понятия в области защиты прав потребителей.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.
Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АН АӨК негіздері

Пререквизиттер: АӨК өнімдерін сертификаттау.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқыту мақсаты: Қазіргі жағдайда агроөнеркәсіп кешені мен кәсіпкерлік кәсіпорындарында өндірісті сәтті құру және жүргізу үшін болашақ мамандардың кәсіби біліктілігін қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Ауыл шаруашылығы өндірісін ұйымдастыру негіздерін білу, АӨК кәсіпорындарында және оның бөлімшелерінде техникалық, технологиялық, Әлеуметтік және басқа да факторларды ескере отырып, өндірісті тиімді ұйымдастырудың практикалық дағдыларын меңгеру, ауыл шаруашылығы мәселелеріне қызығушылықты дамыту және тереңдету.

Оқыту нәтижесі: Шаруашылық жүргізу жүйесін; ауыл шаруашылық және басқа да АӨК кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру заңдылықтары мен принциптерін; кәсіпорынның өндірістік және ұйымдық құрылымын негіздеудің ғылыми әдістерін білу.

Бағдарлама жетекшісі: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ОА Основы АПК

Пререквизиты: Сертификация продукции АПК.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование профессиональных умений будущих специалистов для успешного построения и ведения производства на предприятиях агропромышленного комплекса и предпринимательства в современных условиях.

Краткое содержание курса: Познание основ организации сельскохозяйственного производства, приобретение практических навыков рациональной организации производства на предприятиях АПК и его подразделениях с учетом технических, технологических, социальных и других факторов, развитие и углубление интереса к проблемам сельского хозяйства.

Результаты обучения: Знать систему ведения хозяйства; закономерности и принципы организации производства на сельскохозяйственных и других предприятиях АПК; научные методы обоснования производственной и организационной структуры предприятия.

Руководитель программы: Кукенов А.Ж.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ОЈТ Өлшеудің жалпы теориясы

Пререквизиттер: Метрология негіздері.

Постреквизиттер: Аккредиттеу және лицензиялау.

Оқыту мақсаты: Теориялық базасын қалыптастыру метрология және эзірлеу бойынша тәжірибелік дағдыларды міндеттерді шешу үшін қажетті тиімді өлшеу приборларымен жұмыс істеу және өткізудің нақты өлшеу математикалық өңдеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Өлшеулердің жалпы теориясы студенттердің өлшеулердің қажетті дәлдігінің бірлігін қамтамасыз ету туралы, әртүрлі физикалық шамаларды өлшеу және олардың нәтижелерін өңдеу әдістері туралы теориялық білімді алуы болып табылады. Пәнді оқу міндеті өлшеу теориясының негіздерін, өлшеу қателіктері ұғымын, өлшеу әдістерін қарастырудан тұрады.

Оқыту нәтижесі: Білу негіздері, жалпы өлшеу теориясы. Қолдана білу негіздері, жалпы өлшеу теориясы. Түсіну және білу, өз пікірін білдіру пайымдаулар мәселелеріне қатысты өлшеу. Дұрыс пайдалана қоюға өлшеу тапсырманы түрлендіруге білімдерін жаңа контексте.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ОТІ Общая теория измерений

Пререквизиты: Основы метрологии.

Постреквизиты: Аккредитация и лицензирование.

Цель изучения: Формирование теоретической базы метрологии и выработка практических навыков по решению задач, необходимых для эффективной работы с измерительными приборами и проведению достоверной математической обработки измерений.

Краткое содержание курса: Общая теория измерений заключается в приобретении студентами теоретических знаний об обеспечении единства требуемой точности измерений, о методах измерения различных физических величин и обработки их результатов. Задача изучения дисциплины заключается в рассмотрении основ теории измерений, понятия погрешности измерений, методов измерений.

Результаты обучения: Знать основы общей теории измерений. Уметь применять основы общей теории измерений. Понимать и уметь выражать суждения касающиеся вопросов измерения. Уметь правильно поставить измерительную задачу, модифицировать знания в новом контексте.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ОМКЕ Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Өлшеу құралдары мен әдістері.

Постреквизиттер: Сынама іріктеу және сынама дайындау әдістері мен құралдары.

Мақсаты: Кәсіпорында олардың бірлігін қамтамасыз ету әдістері мен құралдары туралы білімді игеру.

Курстың қысқаша мазмұны: Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету - өндірістегі өлшемдердің бірлігі мен дәлдігін қамтамасыз ету әдістері. Метрологиялық қамтамасыз ету өнім сапасына қойылатын талаптарға негізделген қызмет түрі ретінде. Метрологиялық қамтамасыз етудің объектілері мен компоненттері. Олардың мазмұны мен метрологиялық қамтамасыз етудегі рөлі. Метрологиялық қамтамасыз етудің ғылыми негіздері. Метрологиялық қамтамасыз етудің техникалық негіздері. Метрологиялық қамтамасыз етудің ұйымдастырушылық негіздері. Метрологиялық қамтамасыз ету сапасын бағалау.

Оқыту нәтижелері: Метрологиялық қамтамасыз ету бойынша заңнамалық және құқықтық актілерді, бақылау-өлшеу техникасымен жұмыс істеу қағидасын білу. Кәсіпорында қолданылатын стандарттарды және метрологиялық қамтамасыз ету бойынша басқа да құжаттарды жүйелі тексеруді жүзеге асыру.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

МОР Метрологическое обеспечение производства

Пререквизиты: Средства и методы измерений.

Постреквизиты: Методы и средства пробоотбора и пробоподготовки.

Цель изучения: Освоение знаний об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства на предприятии.

Краткое содержание курса: Метрологическое обеспечение производства это методы обеспечения единства и точности измерений на производстве. Метрологическое обеспечение как вид деятельности, обусловленный требованиями к качеству продукции. Объекты и компоненты метрологического обеспечения. Их содержание и роль в метрологическом обеспечении. Научные основы метрологического обеспечения. Технические основы метрологического обеспечения. Организационные основы метрологического обеспечения. Оценки качества метрологического обеспечения.

Результаты обучения: Знать законодательные и правовые акты по метрологическому обеспечению, принцип работы с контрольно-измерительной техникой. Осуществление систематической проверки применяемых на предприятии стандартов и других документов по метрологическому обеспечению.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

HSN Халықаралық стандарттаудың негіздері

Пререквизиттер: Стандарттау

Постреквизиттер: Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар

Оқу мақсаты: Білімді қалыптастыру жүйесі және стандарттау ұлттық, мемлекетаралық және халықаралық деңгейлерде және оның рөлін қамтамасыз ету, өнімнің сапасын және оның бәсекеге қабілеттілігін арттыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Жай-күйі және даму перспективалары стандарттау. Стандарттаудың дамуы мемлекеттік, халықаралық және өңірлік деңгейлерде. Халықаралық стандарттау ұйымы (ИСО). Құрылымы стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымның (ИСО) Тәртібін әзірлеу, бекіту және қолданысқа енгізілген өзгерістер Стандарттына уәкілетті органның Құзыреті ортаға сәйкестікті растау және аккредиттеу. МС бойынша еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау және (ОHSAS) МС бойынша СМБПП (ISO 22000). Қолдану тәртібі халықаралық стандарттар (нормативтік құжаттар). Есептік тіркеу әдісі. Стандарттаудың құқықтық негіздері СШ поСЭМ (сериясы ISO 14000).

Оқыту нәтижесі: Стандарттау тарихын білу және қазіргі заманғы стандарттау жағдайын, құқықты, стандарттаудың ұйымдастырушылық және әдістемелік негіздерін түсіну. Жоспарлау жұмыс техникалық дамыту, қызметіне баға беру мен салалары бойынша стандарттау деңгейіне жету мен қолдану салалары. Білу дамытып, қызметін ұйымдастыруды стандарттау.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра Стандарттау және тағам технологиясы

OMS Основы международной стандартизации

Пререквизиты: Стандартизация

Цель изучения: Международные организации по стандартизации

Краткое содержание курса: Введение. Состояние и перспективы развития стандартизации в РК. Развитие стандартизации на государственном, международном и региональном уровнях. Международная организация по стандартизации (ISO). Структура международной организации по стандартизации (ISO). Порядок разработки, утверждения и введения в действие изменений к Стандарту Компетенция уполномоченного органа в среде подтверждения соответствия и аккредитации. МС по охране и безопасности труда (ОHSAS) МС по СМБПП (ISO 22000). Порядок применения международных стандартов (нормативных документов). Метод учётной регистрации. Правовые основы стандартизации МС по СЭМ (серия ISO 14000).

Результаты обучения: Знать историю и понимать современное состояние стандартизации, права, организационные и методические основы стандартизации. Уметь планировать работы технического развития, давать оценку деятельности и достигнутого уровня стандартизации по отраслям и областям применения. Уметь развивать организацию деятельности по стандартизации.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KOShMS Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау

Пререквизиттер: Стандарттау

Постреквизиттер: Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар

Оқу мақсаты: Қалыптастыру туралы мемлекетаралық стандарттау және оның рөлі сапасын арттыру және отандық өнімдердің бәсекеге қабілеттілігін.

Курстың қысқаша мазмұны: Мемлекетаралық стандарттау жүйесі. Мүше мемлекеттер Еуразиялық экономикалық қоғамдастық. Жоғары Еуразиялық экономикалық кеңестің функциялары мен өкілеттіктері комиссия кеңесі. Бірыңғай Өнім Тізбесі, Кеден одағы, бірыңғай техникалық регламенттері Тұжырымдамасы өзара іс-қимылды Еуразиялық экономикалық комиссияның (МАК және ҚМҒТК Мемлекетаралық стандарттау (МАК). Жоспарлау саласындағы МАК құруға қойылатын талаптарға сәйкес баяндауға және ресімдеуге және бекіту Мемлекетаралық стандарттар. Техникалық

регламенттер мен стандарттар кеден одағы мен біртұтас экономикалық кеңістік. Еуро-Азиялық өңірлік стандарттау ұйымы. Қолдану МС ISO ҚР аумағында сәйкес КО ТР. Мемлекетаралық кеңес стандарттау, метрология және сертификаттау. Қазіргі жай-күйі және даму перспективалары стандартизаци Кеден одағында.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну тарихы мен қазіргі жай-күйі, мемлекетаралық стандарттау, құқық, ұйымдастырушылық және әдістемелік негіздері стандарттау. Білуге бірыңғай стандарттар, техникалық регламенттер, Тұжырымдамасын өзара іс-қимылды Еуразиялық экономикалық комиссияның (МАК және ҚМҒТК, принциптері мемлекетаралық стандарттау. Сауатты қолдануға техникалық регламенттер мен стандарттар та-моженном одағы мен біртұтас экономикалық кеңістік. Қолдана білу, МС ISO ҚР аумағында сәйкес. Жүзеге асыра білуі керек тұрақты кәсіби және тұлғалық жетілдіру ерекшеліктеріне сәйкес даму стандарттау.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

MSvRTS Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза

Пререквизиты: Стандартизация

Постреквизиты: Международные организации по стандартизации

Цель изучения: Формирование представлений о межгосударственной стандартизации и ее роли в повышении качества и конкурентоспособности отечественной продукции.

Краткое содержание курса: Межгосударственная система стандартизации. Государства – члены Евразийского экономического сообщества. Высший Евразийский экономический совет функции и полномочия совета комиссии. Единый Перечень Продукции, Таможенный союз, единые технические регламенты Концепция взаимодействия Евразийской экономической комиссии с МГС и МНТКС Межгосударственная стандартизация (МГС). Планирование в области МГС Требования к построению изложению и оформлению и утверждению Межгосударственных стандартов. Технические регламенты и стандарты в таможенном союзе и едином экономическом пространстве. Евро-Азиатская региональная организация по стандартизации. Применение МС ISO на территории РК в соответствии с ТР ТС. Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. Современное состояние и перспективы развития стандартизации в Таможенном союзе.

Результаты обучения: Знать и понимать историю и современное состояние межгосударственной стандартизации, права, организационные и методические основы стандартизации. Знать единые стандарты, технические регламенты, Концепцию взаимодействия Евразийской экономической комиссии с МГС и МНТКС, принципы межгосударственной стандартизации. Уметь грамотно применять технические регламенты и стандарты в таможенном союзе и едином экономическом пространстве. Уметь применять МС ISO на территории РК в соответствии. Уметь осуществлять постоянное профессиональное и личностное совершенствование в соответствии со спецификой развития стандартизации.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SC Стандарттау және сертификаттау

Пререквизиттер: Стандарттау.

Постреквизиттер: Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар, Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар.

Оқу мақсаты: Қазақстан Республикасында стандарттау мен сертификаттаудың негізгі қағидаттары мен ережелері, өнім мен қызмет көрсетулердің сәйкестігін растауды жүргізудің ережелері мен тәртібі, стандарттау мен сертификаттаудың ғылыми-техникалық қамтамасыз етілуі туралы білімді қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Стандарттау және ғылымның пайда болу тарихы. Мемлекеттік стандарттау жүйесінің негізгі ережелері. Жалпы техникалық және ұйымдастыру-әдістемелік стандарттардың салааралық кешендері. Стандарттаудың ғылыми-әдістемелік негіздері. Стандарттау әдістері. Сапа көрсеткіштерін және оның элементтерін стандарттау. Сертификаттау саласындағы ҚР заңнамасының құрылымы мен негізгі ережелері. ҚР сәйкестігін растау жүйесі туралы ереже.

Сертификаттауды қолдану салалары.

Оқыту нәтижелері: Стандарттау мен сертификаттаудың мәні мен мазмұнын білу стандарттар әзірлеу технологиясын, стандарттау бойынша нормативтік құжаттардың міндетті талаптарының сақталуын қадағалау жүйесін, заңнамалық және нормативтік құжаттарды, сертификаттаудың әдістемелік материалдарын, өнімдер мен қызметтердің сәйкестігін растауды жүргізу ережелері мен тәртібін, сәйкестікті растау сызбасын міндетті және ерікті сертификаттау жүйесін, сәйкестікті растау сынақтарын жүргізу ережесін білу.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SC Стандартизация и сертификация

Пререквизиты: Стандартизация.

Постреквизиты: Международные организации по стандартизации, Международные организации по сертификации и оценке соответствия.

Цель изучения: Формирование знаний об основных принципах и положения стандартизации и сертификации в Республике Казахстан, области подтверждения соответствия, правилах и порядке проведения подтверждения соответствия продукции и услуг, научно-техническом обеспечении стандартизации и сертификации.

Краткое содержание курса: История возникновения стандартизации и науки. Основные положения государственной системы стандартизации. Межотраслевые комплексы общетехнических и организационно-методических стандартов. Научно-методические основы стандартизации. Методы стандартизации. Стандартизация показателей качества и его элементов. Структура и основные положения законодательства РК в области сертификации. Положение о системе подтверждения соответствия РК. Области применения сертификации.

Результаты обучения: Знать сущность и содержание стандартизации и сертификации технологию разработки стандартов, систему надзора за соблюдением обязательных требований нормативных документов по стандартизации закондательные и нормативные документы, методические материалы сертификации, правила и порядок проведения подтверждения соответствия продукции и услуг, системы обязательной и добровольной сертификации схемы подтверждения соответствия, правила проведения испытаний в подтверждение соответствия.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SHTB Стандарттар негізінде тәуекелдерді басқару

Пререквизиттер: 1С-Кәсіпорын

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Мақсаты: Стандарттар негізінде тәуекелдерді бағалау, талдау және басқару әдістерімен білім мен менгеруді қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Тәуекелдерді басқару және реттеу жүйесі. Тәуекел және тәуекел менеджменті туралы негізгі түсініктер. Тәуекелдерді басқару процесінің негізгі функциялары: контексті белгілеу, тәуекелді сәйкестендіру, тәуекелді талдау және бағалау, тәуекелді өңдеу стратегиясын таңдау және іске асыру. Стандарттар мен регламенттерде тәуекелдерді басқару. Еуропалық тәуекел-менеджмент қауымдастығының стандарттары, FERMA Тәуекелдерін басқару стандарты. Реттеу жүйелерінде тәуекелдерді басқару.

Оқыту нәтижелері: Тәуекелдерді басқару саласындағы негіз қалаушы халықаралық, ұлттық және мемлекеттік стандарттарды білу; тәуекелдерді әртүрлі жіктеу, оның ішінде Техникалық реттеу тұрғысынан; стандарттар талаптарына сәйкес тәуекелдерді басқарудың базалық моделінің негізгі кезеңдері, тәуекелдерді басқару жүйесін ұйымдастыру ерекшеліктері. Тәуекелдерді басқаруда жүйелі тәсілді қолдану.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

UROS Управление рисками на основе стандартов

Пререквизиты: 1С – предприятие.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование знаний и владений методами оценки, анализа и управления рисками на основе стандартов.

Краткое содержание курса: Управление рисками и системы регулирования. Основные понятия о риске и риск менеджменте. Основные функции процесса управления рисками: установление контекста, идентификация риска, анализ и оценка риска, выбор и реализация стратегий обработки риска. Управление рисками в стандартах и регламентах. Стандарты европейской ассоциации риск-менеджмента, стандарт управления рисками FERMA. Управление рисками в системах регулирования.

Результаты обучения: Знать основополагающие международные, национальные и государственные стандарты в области управления рисками; различные классификации рисков, в том числе с точки зрения технического регулирования; основные этапы базовой модели управления рисками в соответствии с требованиями стандартов, особенности организации системы управления рисками. Использовать системный подход в управлении рисками.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TNS Технологиялық нормалау және стандарттау

Пререквизиттер: 1С-Кәсіпорын.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Жобалауға қойылатын заңнама мен техникалық нормалаудың негізгі талаптарын; стандарттау теориясы мен практикасын; стандарттау жүйесін; техникалық нормалау және стандарттау, сәйкестікті бағалау саласындағы жобалауға қойылатын халықаралық талаптарды зерттеу.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Қазақстан Республикасының Мемлекеттік Техникалық реттеу жүйесінің ел экономикасын дамытудағы рөлі, маңызы, оның құрылымы. Техникалық нормалау және стандарттаудың мәні, мазмұны және міндеттері. Стандарттаудың негізгі принциптері мен әдістері. Стандарттар түрлері мен категориялары, стандарттар кешендері. Стандарттаудың әдіснамалық негіздері.

Оқыту нәтижелері: Өнімнің, жұмыстар мен қызметтердің сапасын регламенттейтін негізгі нормативтік құжаттарды пайдалану; техникалық нормалау және стандарттау саласындағы стандарттарды талдау.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

TNS Технологическое нормирование и стандартизация

Пререквизиты: 1С – предприятие.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Изучение основных требований законодательства и технического нормирования к проектированию; теории и практики стандартизации; системы стандартизации; международных требований к проектированию в области технического нормирования и стандартизации, оценки соответствия.

Краткое содержание курса: Роль, значение Государственной системы технического регулирования Республики Казахстан в развитии экономики страны, ее структура. Сущность, содержание и задачи технического нормирования и стандартизации. Основные принципы и методы стандартизации. Категории и виды стандартов, комплексы стандартов. Методологические основы стандартизации.

Результаты обучения: Использовать основные нормативные документы, регламентирующие качество продукции, работ и услуг; анализировать стандарты в области технического нормирования и стандартизации.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

AL Аккредиттеу және лицензиялау

Пререквизиттер: Мектеп курсы, Өлшеудің жалпы теориясы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Студенттерді теориялық негіздерге және практикалық дағдыларға үйрету сапалы өнімдерді, қызметтерді өндіруге мүмкіндік беретін жаңа шешімдерді әзірлеуге және қабылдауға сауатты қарау үшін сынақ зертханаларын, органдарды аккредиттеу және қызметті лицензиялау саласында.

Курстың қысқаша мазмұны: Аккредиттеу және лицензиялау туралы негізгі мәліметтер. Негізгі терминдер мен ұғымдар. Аккредиттеу саласындағы халықаралық тәжірибе. Сынақ зертханаларын (ИЛАК) аккредиттеу бойынша халықаралық конференция. Аккредиттеу бойынша халықаралық форум (IAF). Аккредиттеудің нормативтік базасы. Сынақ зертханаларына қойылатын талаптар және оларды аккредиттеу тәртібі. Серти-фикаттау жөніндегі органдарды, сынақ тексеру және калибрлеу зертханаларын аккредиттеу тәртібі. Аккредиттеуді жүргізудің негізгі кезеңдері. Лицензиялаудың негізгі принциптері. «Лицензиялау туралы» Қазақстан Республикасы Заңының негізгі ережелері.

Оқыту нәтижелері: Сыртқы және ішкі аудиторлардың міндеттері туралы; аудиторлардың мінез-құлқы туралы; ҚР аккредиттеу жүйесінің қазіргі жай-күйі туралы; аккредиттеудің нормативтік базасы, қызметті лицензиялау саласындағы мемлекеттік реттеу, сынақ зертханаларын, органдарды аккредиттеу және қызметті лицензиялау, аккредиттеу жөніндегі жұмыс нәтижелерін тану туралы білу.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

AL Аккредитация и лицензирование

Пререквизиты: Школьный курс, Общая теория измерений.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Научить студентов теоретическим основам и практическим навыкам в области аккредитации испытательных лабораторий, органов и лицензирования деятельности, чтобы грамотно подходить к разработке и принятию новых решений, позволяющих производство качественной продукции, услуг.

Краткое содержание курса: Основные сведения об аккредитации и лицензировании. Основные термины и понятия. Международный опыт в области аккредитации. Международная конференция по аккредитации испытательных лабораторий (ИЛАК). Международный форум по аккредитации (IAF). Нормативная база аккредитации. Требования к испытательным лабораториям и порядок их аккредитации. Порядок аккредитации органов по сертификации, испытательных поверочных и калибровочных лабораторий. Основные этапы проведения аккредитации. Основные принципы лицензирования. Основные положения Закона Республики Казахстан «О лицензировании».

Результаты обучения: Знать о задачах внешних и внутренних аудиторов; о поведении аудиторов; о современном состоянии системы аккредитации РК, нормативной базе аккредитации, государственном регулировании в области лицензирования деятельности, аккредитации испытательных лабораторий, органов и лицензирования деятельности, признаний результатов работ поаккредитации.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SISDAK Сынама іріктеу және сынама дайындау әдістері мен құралдары

Пререквизиттер: Мектеп курсы, Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Сынаманы және сынаманы іріктеуді дайындау білімі мен дағдысын беру; сынаманы іріктеу құралдарымен, сынау жабдықтарымен және әдістерімен таныстыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Курстың қысқаша мазмұны: Өнімнің сапасын толық және ішінара бақылау түрлері. Өнімнің агрегаттық және ұнтақ тәрізді, даналық жай-күйі, жалпы сынама, нүктелік сынама, орташа сынама. Буып-түйілген өнімдерден сынама алу және стандарт талаптарына сәйкес сынау. Тез бұзылатын өнімдерді зерттеу және оларды талдау.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

MSPP Методы и средства пробоотбора и пробоподготовки

Пререквизиты: Школьный курс, Метрологическое обеспечение производства.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Дать знания и навыки подготовки пробы и пробоотбора; познакомить со средствами пробоотбора, испытательными оборудованиями и методами.

Краткое содержание курса: Виды полного и выборочного контроля качества продукции. Агрегатное и порошкообразное, штучное состояние продукции, общая проба, точечная проба, средняя проба. Стандарты к упакованным продукциям, отбора проб из них и испытание в соответствии с требованиями стандарта. Исследование скоропортящихся продуктов и их анализ.

Результаты обучения: Знать виды полного и выборочного контроля качества продукции. Проводить отбор проб из них и испытание в соответствии с требованиями стандарта. Достоверно оценить результаты исследований, определить погрешности измерений.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OKTR Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу

Пререквизиттер: Өнімнің қауіпсіздігі, Сәйкестігін растау, Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау

Постреквизиттер: Техникалық реттеу, Өнім сапасын қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер

Оқу мақсаты: Қалыптастыру, теориялық мәні, мақсаттары, міндеттері мен принциптері саласындағы техникалық реттеу азық-түлік қауіпсіздігін; сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс өнімнің сәйкестігін растау жүргізу кезінде, өндірістік процестерді, технологиялық құжаттамаға өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін және оның еркін орын ауыстыруы.

Курстың қысқаша мазмұны: Нормативтік сәйкестікті растау саласындағы құжаттар. Міндетті және ерікті растау сәйкестікті. Ережесі және өнім сәйкестігіне растау жүргізу тәртібі. Талаптар техникалық регламенттер мен қауіпсіздік. Өнімнің сәйкестігін растау жөніндегі техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну: терминологияны саласындағы техникалық реттеу, стандарттау, сәйкестікті растау, аккредиттеу; ережелер Мемлекеттік техникалық реттеу жүйесін; заңнамалық және нормативтік құқықтық актілер, әдістемелік материалдар бойынша стандарттау, сертификаттау тәртібі; әзірлеу, техникалық регламенттерді және стандарттарды; негізгі ережелерін, түрлері мен формасы, технологиясы, сәйкестікті растау және аккредиттеу. білу және қолдана білу: алған білімдерін әзірлеу үшін стандарттар мен техникалық регламенттерді; жүргізу кезінде сәйкестігін растау және аккредиттеу. Болуы жеткілікті дағдысы, командада жұмыс бөле отырып, функцияларын; жұмысты ұйымдастыра білу, ұжымда дайындық бойынша өнімнің сәйкестігін растау.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

TRPB Техническое регулирование продовольственной безопасности

Пререквизиты: Безопасность продукции, Подтверждение соответствия, Контроль качества продукции и защита

Постреквизиты: Техническое регулирование, Технические регламенты в обеспечении качества продукции

Цель изучения: Формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, целях, задачах и принципах технического регулирования в сфере продовольственной безопасности; а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении подтверждения соответствия продукции, производственных процессов, работе с технологической документацией, обеспечивающих безопасность продукции и свободное её перемещение на рынке.

Краткое содержание курса: Нормативные документы в сфере подтверждения соответствия. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия. Правила и порядок проведения подтверждения соответствия продукции. Требования технических регламентов к безопасности продукции. Подтверждение соответствия продукции по требованиям технических регламентов.

Результаты обучения: Знать и понимать: терминологию в области технического регулирования, стандартизации, подтверждения соответствия, аккредитации; положения Государственной системы технического регулирования; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации; порядок разработки, технических регламентов и стандартов; основные положения, виды и формы, технологию подтверждения соответствия и аккредитации. Знать и уметь применять: полученные знания для разработки стандартов и технических регламентов; при проведении подтверждения соответствия и аккредитации. Иметь достаточные навыки работы в команде с распределением функций; уметь организовать работу в коллективе по подготовке к подтверждению соответствия продукции предприятия.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OSKE Өнімнің сапасын қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Тамақ өнеркәсібін стандарттау, Сапа аудиты

Постреквизиттер: Диплом алды тәжірибе

Оқу мақсаты: білім алушылардың теориялық негіздерін саласындағы сапаны қамтамасыз ету және өнім сапасын басқару, басқарушылық міндеттерді шешу кезінде бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін кәсіпорын әр түрлі қызмет түрлерін әзірлеу; тәжірибелік дағдыларды бағалау қабілеттілігі кәсіпорынның өнім өндіруге қажетті сапасы;

Курстың қысқаша мазмұны: Сапаны басқарудың мәні мен әдіснамалық негіздері. Сапаны басқару процесі мен мазмұны. Сапаны басқарудың даму эволюциясы. Сапаны басқарудың әдіснамалық негіздері. Сапа менеджменті жүйесі. ИСО 9000 стандарттары негізінде сапаны басқару. Сапа менеджменті принциптері. Процесс және жүйелік тәсілдер. Сапа менеджменті жүйесіне қойылатын негізгі талаптар. Сапа менеджменті жүйесінің құжаттамасына қойылатын талаптар.

Оқыту нәтижелері: Білу: жүйесін, ұғымдарды, категорияларды сапасын басқару; мәні мен мазмұны осындай ұғымдарды, сапасы, сапаны басқару, сапаны қамтамасыз ету, сапаны басқару жүйесі, сапа деңгейі; түсіну әдіснамалық негіздері, сапаны басқару; басқару механизмі сапасын өндіру; негізгі нормативтік құжаттар, құқықтық мәселелер бойынша сапаны қамтамасыз ету саласындағы Қазақстан Республикасы; дағдысы болуы керек: нормативтік және техникалық құжаттамада саласындағы өнім сапасын басқару; динамикасын зерттеу өндірістік процестерді шеңберінде шаруашылық буын; негіздеу, стратегияны кәсіпорын жұмыс істейтін әр түрлі нысандарын бәсекелестік; білуі, өз бетімен талдау және бағалау, жай-күйі, өнімнің бәсекеге қабілеттілігі кәсіпорындар; анықтау, негіздеу және тәжірибелік кепілдемелер тиімділігін арттыру жолдарының сапасын басқару жүйесін; қолдана білуге қол жеткізу теориясы мен тәжірибесі менеджмент сапасын негіздеу үшін стратегия мен тактика қызметін шаруашылық буын; пайдалану негізгі теориялық ережелері, нормативтік талаптар мен намечать ұйымдастырушылық іс-шаралар құру және жетілдіру кезінде сапаны басқару жүйесінің болуы, дағды жүйелерін әзірлеу және енгізу; жеткілікті даярлауды өз бетінше зерделеу үшін арнайы әдебиеттер мен ғылыми-техникалық ақпарат саласындағы менеджменттің сапасын, жетістіктерін отандық және шетелдік ғылым бойынша өнімнің сапасын басқару.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ОКР Обеспечение качества продукции

Пререквизиты: Стандартизация в пищевой промышленности, Аудит качества.

Постреквизиты: Преддипломная практика.

Цель изучения: Приобретение обучающимися теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции, решении управленческих задач для повышения конкурентоспособности предприятий разных видов деятельности; выработка практических навыков оценки способности предприятия производить продукцию с необходимым качеством;

Краткое содержание курса: Суть и методологические основы управления качеством. Процесс и содержание управления качеством. Эволюция развития управления качеством. Методологические основы управления качеством. Системы менеджмента качества. Управление качеством на основе стандартов ИСО 9000. Принципы менеджмента качества. Процессный и системный подходы. Основные требования к системе менеджмента качества. Требования к документации системы менеджмента качества.

Результаты обучения: Знать: систему понятий, категорий управления качеством; сущность и содержание таких понятий, как: качество, управление качеством, обеспечение качества, система управления качеством, уровень качества; понимать методологические основы управления качеством; механизм управления качеством на производстве; основные нормативные документы по правовым вопросам в области обеспечения качества Республики Казахстан. Иметь навыки: работы с нормативной и технической документацией в области управления качеством продукции, навыки исследования динамики производственных процессов в рамках хозяйственного звена. Уметь самостоятельно анализировать и оценивать состояние конкурентоспособности продукции предприятия; выявлять, обосновывать и давать практические рекомендации путей повышения эффективности системы управления качеством. Уметь применять достижения теории и практики менеджмента качества для обоснования стратегии и тактики деятельности хозяйственного звена. Уметь использовать основные теоретические положения, нормативные требования и намечать организационные мероприятия при создании и совершенствованию системы управления качеством. Иметь навыки разработки и внедрения систем качества, достаточную подготовку для самостоятельного изучения специальной литературы и научно-технической информации в области менеджмента качества, достижений отечественной и зарубежной науки по управлению качеством продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OSKETR Өнім сапасын қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер

Пререквизиттер: Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы, Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу

Постреквизиттер: Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу

Оқу мақсаты: Білімді қалыптастыру техникалық реттеу саласындағы сапаны қамтамасыз ету өнімдер.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық регламенттер және олардың рөлі өнім сапасын қамтамасыз етуге. Техникалық регламенттердің мазмұны. Ерекшеліктері әзірлеу, сараптау, қабылдау, өзгерту және күшін жою техникалық регламент. Жоспарының жобасы бойынша техникалық регламенттерді әзірлеу және оны Қазақстан Республикасының Үкіметіне бекіту үшін ұсынады. Орналастыру ресми баспа басылымында және ортақ пайдаланымдағы ақпараттық жүйеде. Туралы белгіленген нысандағы хабарламаны жобасын әзірлеу, оған өзгерістер және (немесе) толық-тырулар немесе күшін жою техникалық регламент. Талқылау, пысықтау жобасына алынған ескертпелерді ескере отырып орналастыруды уәкілетті органның ресми басылымында және ортақ пайдалану ақпараттық жүйесінде беруге; сұрау салу бойынша мүдделі тараптарға алынған ескертулер техникалық регламенттің жобасына. Мерзімі техникалық регламенттің жобасын жария талқылау. Хабарлама жобасын жария талқылаудың аяқталуы туралы техникалық регламенттің қо-ғы баспа уәкілетті органның баспаларында және жалпы пайдаланылатын ақпараттық жүйеде. Техникалық регламент жобасының түпкілікті редакциясы. Туралы қабылданған шешім туралы хабарлама техникалық регламентте " уәкілетті органның ресми баспа басылымында және ортақ пайдаланымдағы ақпараттық жүйеде және Хатшылығында Дүниежүзілік сауда ұйымы.

Оқыту нәтижелері: Білу құрылымын, техникалық регламенттер. Білуге кезендері әзірлеу және енгізу, техникалық регламенттер. Тексере білу қойылатын талаптарға сәйкес стандарттар мен техникалық регламенттерді сатып алынған өнімдердің орташа және технологиялық процестер, оның дайындау. Білу, түсіну және тәртібін анықтау жөніндегі жұмыстарды-тверждению өнімдердің, үдерістердің сәйкестігін. Қолдана білу, ақпараттық-коммуникациялық технологиялар кәсіби қызмет. Командада жұмыс істей білуі, командада тиімді қарым-қатынас, әріптестермен, басшылармен, клиенттермен. Білу жауапкершілікті үшін команда мүшелерінің (бағынышты) нәтижесі тапсырмаларды орындау.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

TROKP Технические регламенты в обеспечении качества продукции

Пререквизиты: Международная практика подтверждения соответствия, Техническое регулирование продовольственной безопасности

Постреквизиты: Написание и защита дипломной работы (проекта)

Цель изучения: Формирование знаний в области технического регулирования по обеспечению качества продукции.

Краткое содержание курса: Технические регламенты и их роль в обеспечении качества продукции. Содержание технических регламентов. Особенности разработки, экспертизы, принятия, изменения и отмены технического регламента. Проект плана по разработке технических регламентов и представление его в Правительство Республики Казахстан для утверждения. Размещение в официальном печатном издании и информационной системе общего пользования. Уведомление установленной формы о разработке проекта, изменений и (или) дополнений или отмене технического регламента. Публичное обсуждение проекта, доработка проекта с учетом полученных замечаний и размещение в официальном печатном издании уполномоченного органа и информационной системе общего пользования; предоставление по запросу заинтересованным сторонам полученных замечания к проекту технического регламента. Срок публичного обсуждения проекта технического регламента. Уведомление о завершении публичного обсуждения проекта технического регламента в официальном печатном издании уполномоченного органа и информационной системе общего пользования. Окончательная редакция проекта технического регламента. Уведомление о принятом техническом регламенте в официальном печатном издании уполномоченного органа и информационной системе общего пользования и в Секретариате Всемирной торговой организации.

Результаты обучения: Знать структуру технических регламентов. Знать этапы разработки и внедрения технических регламентов. Уметь проверять соответствие требований стандартов и технических регламентов на продукцию и технологические процессы ее изготовления. Уметь понимать и определять порядок работ по подтверждению соответствия продукции, процессов. Уметь использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Уметь работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Уметь брать ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KNK Құжаттармен нормативтік қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Кәсіпорында құжаттарды басқару.

Постреквизиттер: Диплом алды тәжірибе.

Оқу мақсаты: теориялық және практикалық даярлау, студенттердің игеру арқылы, ғылыми-әдістемелік және ұйымдық-техникалық негіздерін нормативтік құжаттарды әзірлеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Қазіргі жай-күйі нормативтік базаны ұлттық стандарттау жүйесі. Әзірлеу және ресімдеу стандарты. Ұлттық стандарттар. Негізгі элементтері көрсетіледі. Құрылымы көрсетіледі. Құру, баяндау, ресімдеу, мазмұны мен әзірлеуге техникалық тапсырманы ұсынады. Құру, баяндау, ресімдеу және түсіндірме жазбаның мазмұны стандарт жобасы. Ресімдеу ережесі стандартының жобасын. Жариялау тәртібі мен қағидасын ұлттық стандарттардың Негізгі элементтері процесінің стандартты әзірлеу. Ерекшеліктері стандарттарды әзірлеу. Қамтамасыз ету,

ұйымдастыру және ақпараттық бірлігі құжаттама. Халықаралық тәжірибе стандарттарын әзірлеу.

Оқу нәтижелері: негізгі ережелерін Білу бойынша нормативтік құжаттамаларды әзірлеу саласындағы стан-мемлекетаралық стандарттау. Түсіну принциптері бойынша білімдерін қалыптастыру әдіснамасы принциптері мен стандарттарын әзірлеу. Дағдылары болуы тиіс пайдалану рәсімдеу қағидаларын нормативтік құжаттар. Қолдана білу, алған білімін келесі нормативтік құжаттар дайындауға. Білуге және түсінуге нормативтік-құқықтық негіздері, техникалық реттеу, сондай-ақ болуы тиіс оң мотивация өздігінен жұмыс істеуге және өз білімін жетілдіру.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

NOD Нормативное обеспечение документами

Пререквизиты: Управление документами на предприятии.

Постреквизиты: Преддипломная практика.

Цель изучения: теоретическая и практическая подготовка студентов путем освоения научно-методических и организационно-технических основ разработки нормативных документов.

Краткое содержание курса: Современное состояние нормативной базы национальной системы стандартизации. Разработка и оформление стандарта. Национальные стандарты. Основные элементы стандарта. Структура построения стандарта. Построение, изложение, оформление и содержание технического задания на разработку стандарта. Построение, изложение, оформление и содержание пояснительной записки к проекту стандарта. Правила оформления проекта стандарта. Порядок и правила опубликования национальных стандартов Основные элементы процесса разработки стандарта. Особенности разработки стандартов организаций. Обеспечение организационного и информационного единства документации предприятия. Международный опыт разработки стандартов.

Результаты обучения: Знать основные положения по разработке нормативной документации в области стандартизации. Понимать принципы формирования знаний методологии и принципов разработки стандартов. Иметь навыки использования правил оформления нормативных документов. Уметь применять накопленные знания в последующей подготовке нормативных документов. Знать и понимать нормативно-правовые основы технического регулирования, а также иметь положительную мотивацию к самостоятельной работе и самообразованию.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

MSA Мемлекеттік сатып алулар

Пререквизиттер: ІС-Кәсіпорын

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Білім алушыларда білімнің мәні туралы теориялық білімді қалыптастыру, мақсатында, стандарттау және мал шаруашылығы өнімдерінің сәйкесітігін растау міндеттері мен принциптері, сондай-ақ мал шаруашылығы өнімдерінің сәйкестігін растауды жүргізу кезінде курстың әдістері мен практикалық негіздерін қолдану дағдылары, өндірістік процестер, технологиялық құжаттамамен жұмыс істеу, технологиялық құжаттамамен жұмыс істеу, мал шаруашылығы өнімдерінің қауіпсіздігін және оны рынокта еркін ауыстыруды қамтамасыз ету.

Курстың қысқаша мазмұны: Мемлекеттік сатып алудың негізгі ұғымдарын, функцияларын, әдістері мен объектілерін, мемлекеттік сатып алу туралы заңды, Мемлекеттік сатып алу порталының құрылымдық элементтерін, өнім беруші мен сатып алушы тарапынан мемлекеттік сатып алу порталындағы негізгі жұмыс процесін зерделеу.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну: стандарттау және сәйкестікті бағалау саласындағы терминология; заңнамалық және нормативтік құқықтық актілер, стандарттау бойынша әдістемелік материалдар, сертификаттау, метрология; әзірлеу тәртібі, техникалық регламенттер мен стандарттарды бекіту және енгізу; негізгі ережелер, түрлері мен нысандары, мал шаруашылығы өнімдерінің сәйкестігін растау технологиясы. Білу және қолдана білу: мал шаруашылығы өнімдеріне стандарттарды және техникалық регламенттерді әзірлеу үшін алынған білім; сәйкестікті растауды жүргізу кезінде. Мал шаруашылығы өнімдерінің сәйкестігін стандарттау және бағалау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу; құжаттардың өзектілігін, олардың

мал шаруашылығы өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштеріне қойылатын талаптарын талдай білу.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

GZ Государственные закупки

Пререквизиты: 1С - предприятие

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, целях, задачах и принципах стандартизации и подтверждения соответствия продукции животноводства, а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении подтверждения соответствия продукции животноводства, производственных процессов, работе с технологической документацией, обеспечивающих безопасность продукции животноводства и свободное ее перемещение на рынке.

Краткое содержание курса: Изучение основных понятий, функций, методов и объектов государственных закупок, закона о государственных закупках, структурных элементов портала государственных закупок, основного процесса работы на портале государственных закупок со стороны поставщика и покупателя.

Результаты обучения: Знать и понимать: терминологию в области стандартизации и оценки соответствия; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации, метрологии; систему стандартов; порядок разработки, утверждения и внедрения технических регламентов и стандартов; основные положения, виды и формы, технологию подтверждения соответствия продукции животноводства. Знать и уметь применять: полученные знания для разработки стандартов на продукцию животноводства и технических регламентов; при проведении подтверждения соответствия. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации и оценки соответствия продукции животноводства; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции животноводства.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

Kval Квалиметрия

Пререквизиттер: Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Мәні туралы ғылыми білімді қалыптастыру, мақсатында, квалиметрия міндеттері мен принциптері, квалиметрияның негізгі ұғымдары мен әдістерін, сапа көрсеткіштерінің сандық мәндерін бөлу үшін бастапқы деректерді жинау және өңдеу туралы.

Курстың қысқаша мазмұны: Квалиметрияның мақсаттары мен міндеттері. Өнеркәсіптік өнімнің жіктелуі. Сапа көрсеткіштерінің номенклатурасы. Сапа көрсеткіштерінің номенклатурасы. Өнеркәсіптік өнім көрсеткіштерінің жіктелуі. Өнім сапасының деңгейін бағалау. Өнім сапасын сараптамалық бағалау. Көрсеткіштердің салмақ коэффициенттерін анықтау. Квалиметриялық шкалалар. Тәртіп шкаласы. Аралық шкаласы. Аралық шкаласы. Қатынас шкаласы. Сапа деңгейін бағалау әдістемесін әзірлеудің негізгі ережелері. Өнімді пайдаланудың әр түрлі шарттарын есепке алу.

Оқыту нәтижелері: Өнімнің жіктелуін білу, сапа көрсеткіштерінің номенклатурасы, Квалиметрия принциптері мен әдістері; өнімнің сапасын арттыруды жоспарлау және болжау кезінде өнім сапасының көрсеткіштерін қолдана білу.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

Kval Квалиметрия

Пререквизиты: Контроль качества продукции и защита потребителей.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование научных знаний о сущности, целях, задачах и принципах ква-

лиметрии, основных понятий и методов квалиметрии, основах технологии квалиметрии, о сборе и обработке исходных данных для поределения численных значений показателей качества.

Краткое содержание курса: Цели и задачи квалиметрии. Классификация промышленной продукции. Номенклатура показателей качества. Классификация показателей промышленной продукции. Оценка уровня качества продукции. Экспертная оценка качества продукции. Определение коэффициентов весомости показателей. Квалиметрические шкалы. Шкала порядка. Шкала интервалов. Шкала отношений. Основные правила разработки методики оценки уровня качества. Учет различных условий использования продукции.

Результаты обучения: Знать классификацию продукции, номенклатуру показателей качества, принципы и методы квалиметрии; уметь применять показатели качества продукции при прогнозировании и планировании повышения качества продукции.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SJHU Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар

Пререквизиттер: Халықаралық стандарттаудың негіздері, ІС-Кәсіпорын, Стандарттау және сертификацтау

Постреквизиттер: Өндірістік практика

Оқу мақсаты: Стандарттау бойынша халықаралық ұйымдар қолданатын стандарттарды әзірлеу және енгізу мәселелері бойынша студенттерді дайындау, сондай-ақ стандарттау бойынша халықаралық ұйымдарды зерттеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Стандарттау жөніндегі ұйымдарды, ҚР және шетелде техникалық реттеу жүйесін дамыту. Нормативтік-техникалық құжаттаманың түрлері, нормативтік-техникалық құжаттаманы, оның ішінде халықаралық құжаттарды әзірлеу әдістері мен тәсілдері. Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар, халықаралық стандарттардың түрлері.

Оқыту нәтижелері: Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдарды, халықаралық стандарттар жобаларын, әдістемелік және нормативтік материалдарды әзірлеу тәртібін білу.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

MOS Международные организации по стандартизации

Пререквизиты: Основы международной стандартизации, ІС – предприятие, Стандартизация и сертификация

Постреквизиты: Производственная практика

Цель изучения: Подготовка студентов по вопросам разработки и внедрению стандартов, используемых международными организациями по стандартизации, а так же изучение международных организаций по стандартизации.

Краткое содержание курса: Развитие организаций по стандартизации, системы технического регулирования в РК и за рубежом. Виды нормативно-технической документации, методы и способы разработки нормативно-технической документации, в том числе и международных. Международные организации по стандартизации, виды международных стандартов.

Результаты обучения: Знать международные организации по стандартизации, порядок разработки проектов международных стандартов, методических и нормативных материалов.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SSBJHU Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау, Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы.

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі, Диплом алды тәжірибе.

Оқу мақсаты: Қазақстан Республикасының аумағында және шетелде сертификаттау бойынша халықаралық ұйымдар пайдаланатын сәйкестікті бағалау мәселелері бойынша студенттерді

дайындау.

Курстың қысқаша мазмұны: Өзекті халықаралық ұйымдар сертификаттау және сәйкестікті бағалау бойынша. ҚР негізгі нормативтік-құқықтық құжаттары. Сәйкестікті растау тәртібі мен қағидалары

Оқыту нәтижелері: Сертификаттау және сәйкестікті бағалау бойынша өзекті халықаралық ұйымдарды білу.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

MOSOS Международные организации по сертификации и оценке соответствия

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация, Международная практика подтверждения соответствия.

Постреквизиты: Производственная практика, Преддипломная практика.

Цель изучения: Подготовка студентов по вопросам оценке соответствия используемых международных организациями по сертификации на территории Республики Казахстан и за рубежом.

Краткое содержание курса: Актуальные международные организации по сертификации и оценке соответствия. Основная нормативно-правовая документация РК. Порядок и правила подтверждения соответствия.

Результаты обучения: Знать актуальные международные организации по сертификации и оценке соответствия.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SOSHOSB Стандарттау және өсімдік шаруашылығы өнімінің сәйкестіктігін бағалау

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттер: Өсімдік және мал шаруашылық негіздері

Оқу мақсаты: ауыл шаруашылығы өндірісінің тиімділігін қамтамасыз ету үшін стандарттаудың, сертификаттаудың, Метрологияның және лицензиялаудың, өсімдік шаруашылығы өнімінің тұтынушылық қасиеттерін бағалаудың, шикізаттың нормалаудың және сапасын бақылаудың ұйымдастырушылық, ғылыми және әдістемелік негіздері туралы білім кешенін қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Стандарттау, метрология және сертификаттаудың құқықтық негіздері; өсімдік шаруашылығы өніміне арналған ұлттық, мемлекетаралық, халықаралық стандарттар мен техникалық шарттар кешендері және сапаны айқындау әдістері, Өсімдік шаруашылығы өнімін сертификаттаудың және сәйкестікті растаудың екі негізгі нысанын жүргізу тәртібі мен айырмашылығы, ауыл шаруашылығында өнім сапасын басқару қағидадары туралы теориялық түсінік.

Оқыту нәтижелері: ауылшаруашылық дақылдарының биологиялық ерекшеліктерін және оларды өсіру технологиясын, жинау әдісін және оны сақтауға қоюды білу. Ауыл шаруашылығы дақылдарын егу және оларға күтім жасау технологияларын, егінді жинау және оны сақтауға салу тәсілдерін негіздей білу.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SOSPR Стандартизация и оценка соответствия продукции растениеводства

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация

Постреквизиты: Основы растениеводства и животноводства

Цель изучения: формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах стандартизации, сертификации, метрологии и лицензирования, оценки потребительских свойств растениеводческой продукции, нормирования и контроля качества сырья для обеспечения эффективности сельскохозяйственного производства.

Краткое содержание курса: правовые основы стандартизации, метрологии и сертификации; комплексы национальных, межгосударственных, международных стандартов и технические условия

на продукцию растениеводства и методы определения качества, порядок проведения и отличие двух основных форм сертификации продукции растениеводства и подтверждения соответствия, теоретическое представление о принципах управления качеством продукции в сельском хозяйстве.

Результаты обучения: знать биологические особенности сельскохозяйственных культур и технологии их выращивания, способ уборки урожая и закладки его на хранение. Уметь обосновать технологии посева сельскохозяйственных культур и ухода за ними, способ уборки урожая и закладки его на хранение.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

MShOSS Мал шаруашылығы өнімдерінің стандарттау және сертификаттау

Пререквизиттер: Метрология, стандарттау және сертификаттау, Стандарттау және сертификаттау, Өнеркәсіптік қауіпсіздік, Өңдеу өндірістерінің өнімдерінің сәйкестігін растау

Постреквизиттер: Мамандықтары бойынша мемлекеттік емтихан, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Мамандықтар бойынша мемлекеттік емтихан

Оқу мақсаты: студенттердің өндірістік-технологиялық, ұйымдастырушылық-басқарушылық және ғылыми-зерттеу қызметіндегі кәсіби міндеттерді шешуге дайындығы үшін Стандарттау, метрология, өнім сапасының сәйкестігін бағалау саласында теориялық және практикалық білімді игеруі және іскерліктер мен дағдыларды игеруі.

Курстың қысқаша мазмұны: сәйкестікті бағалау және растау; сапа көрсеткіштерінің номенклатурасы; мал шаруашылығы өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштері; сүттің сәйкестігін стандарттау және бағалау; жұмыртқалардың сәйкестігін стандарттау және бағалау; ұшалардағы, жартылай ұшалардағы, ширек ұшалардағы мал, құс еті мен етке сәйкестігін стандарттау және бағалау; жүнді стандарттау.

Оқыту нәтижелері: білуі керек: стандарттаудың, Метрологияның, сертификаттаудың заңнамалық және ұйымдастыру-әдістемелік негіздерін; өнім қауіпсіздігінің санитарлық-гигиеналық талаптарын, ауыл шаруашылығы өнімінің тұтыну талаптары мен сапалық сипаттамаларын; ауыл шаруашылығы шикізаты мен дайын өнімнің азық-түлікке сәйкестігін бағалау ережесін; зерттеу әдістерінің сыныптамасы мен мәнін; техникалық регламенттерді, стандарттарды және басқа да нормативтік құжаттарды пайдалану қолынан келуі керек; практикалық қызметте отандық және халықаралық стандарттарды, өнімді сертификаттаудың принциптері мен әдістерін, өлшеу техникасы мен зертханалық жабдықтарды, нормативтік және заңнамалық құжаттарды пайдалану.

Бағдарлама жетекшісі: Кетебаева Ж.Б.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SSZHP Стандартизация и сертификация животноводческой продукции

Пререквизиты: Метрология, стандартизация и сертификация, Стандартизация и сертификация, Промышленная безопасность, Подтверждение соответствия продуктов перерабатывающих производств

Постреквизиты: Государственный экзамен по специальности, Написание и защита дипломной работы

Цель изучения: освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества продукции для готовности решать профессиональные задачи в производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности.

Краткое содержание курса: оценка и подтверждение соответствия; номенклатура показателей качества; показатели безопасности продукции животноводства; стандартизация и оценка соответствия молока; стандартизация и оценка соответствия яиц; стандартизация и оценка соответствия скота, птицы для убоя и мяса в тушах, полутушах, четвертинах; стандартизация шерсти.

Результаты обучения: знать: законодательные и организационно-методические основы стандартизации, метрологии, сертификации; санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции; правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и готовой продук-

ции; классификацию и сущность методов исследований; уметь: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами; использовать в практической деятельности отечественные и международные стандарты, принципы и методы сертификации продукции, измерительную технику и лабораторное оборудование, нормативные и законодательные документы.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TNTS Тауартанумен сараптаудың теориялық негіздері

Пререквизиттер: Өнім сапасын басқарудағы метрология, стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: тауарлардың жіктеу топтарын тану; тауартану сатылары мен кезеңдерін талдау; тауарлардың технологиялық циклінің сатылары мен кезеңдерін талдау.

Курстың қысқаша мазмұны: Жіктелуі, белгілері, әдістері, артықшылықтары, кемшіліктері. Тауарларды кодтау, код түсінігі, мақсаты, құрылымы және кодтау әдістері. Жіктеуіштер ұғым, Санаттар; тауартану жіктемелері. Тауарларды каталогтау: түсінігі, мақсаты

Оқыту нәтижелері: білуге тиіс: тауартанудың негізгі ұғымдары; тауартанудың объектілері, субъектілері мен әдістері; тұтыну тауарлары мен өндірістік мақсаттағы өнімдердің жалпы сыныптамасы, азық-түлік және азық-түлік емес тауарлардың біртекті топтар бойынша сыныптамасы; ассортименттің түрлері, қасиеттері, көрсеткіштері; тауарлардың негіз қалаушы сипаттамалары; біртекті топтар тауарларының (азық-түлік немесе азық-түлік емес тауарлар топтарының) тауартану сипаттамалары; ассортименттің сыныптамасы, сапаны бағалау; тауарлардың сандық сипаттамалары; тауартану сипаттамаларын қалыптастыруды және сақтауды қамтамасыз ететін факторлар; шығын түрлері, пайда болу себептері, есептен шығару тәртібі.

Бағдарлама жетекшісі: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация және тағамдық технологиялары

TOTE Теоретические основы товароведения и экспертизы

Пререквизиты: Метрология, стандартизация и сертификация в управлении качеством продукции

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: распознавать классификационные группы товаров; анализировать стадии и этапы товароведения; анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.

Краткое содержание курса: Классификация, признаки, методы, преимущества, недостатки. Кодирование товаров, понятие, назначение, структура кода и методы кодирования. Классификаторы понятие, категории; товароведные классификации. Каталогизация товаров: понятие, назначение

Результаты обучения: знать: основные понятия товароведения; объекты, субъекты и методы товароведения; общую классификацию потребительских товаров и продукции производственного назначения, классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам; виды, свойства, показатели ассортимента; основополагающие характеристики товаров; товароведные характеристики товаров однородных групп (групп продовольственных или непродовольственных товаров); классификацию ассортимента, оценку качества; количественные характеристики товаров; факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик; виды потерь, причины возникновения, порядок списания.

Руководитель программы: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SN Сараптама негіздері

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибе, Диплом алды тәжірибе

Оқу мақсаты: Түсініктер қалыптастыру сараптауға азық-түлік өнімдерінің, оның түрлері, әдістемелері өткізу, алу, арнайы білім мен дағдыларды сараптама жүргізу.

Курстың қысқаша мазмұны: Тауарларды сараптау: түсінігі, принциптері, объектілері, түрлері. Тауарларын таңбалау. Тауарларды сәйкестендіру. Бұрмалау. Методология бағалау өнім сапасы. Негізі азық-түлік тауарларын сақтауға. Сараптама өнімдер.

Оқыту нәтижелері: Білу: сапасына қойылатын талаптар, қабылдау ережелері, әдістері аспаптық зерттеулер қойылатын талаптар; ақпаратты тұтынушылар үшін талаптарды белгілейтін нормативтік құқықтық актілерді қабылдау сапа көрсеткіштері және оларды анықтау әдістемесін. Білу және түсіну маңызды түрлеріне сараптама қызметін жүргізу әдістерін; қасиеттері мен сапа көрсеткіштері про-довольственных өнімдер. таңбалау ережесі; тауарларды білу, сараптама жүргізу, өнімді құжат-тоқсан сайын нәтижелерін. Білуі керек: нормативтік және техникалық құжаттаманы сараптау саласындағы сәйкестікті растау және (техникалық регламенттерге, стандарттарға, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.) өткізуге; тауарларды сәйкестендіруді анықтау негізгі ақау түрлерін. Ұйымдастыра білуі, бағалау жүргізу сапасын азық-түлік өнімдері, бағалау деңгейі, өнімнің қауіпсіздігі.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ОЕ Основы экспертизы

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Производственная практика, Преддипломная практика

Цель изучения: Формирование представлений об экспертизе продовольственных продуктов, её видах, методиках проведения, получение специальных знаний и навыков в проведении экспертизы.

Краткое содержание курса: Экспертиза товаров: понятие, принципы, объекты, виды. Маркировка товаров. Идентификация товаров. Фальсификация товаров. Методология оценки качества продукции. Основы хранения продовольственных товаров. Экспертиза продуктов.

Результаты обучения: Знать: требования к качеству, правила приемки современные методы инструментального исследования; требования, предъявляемые к информации для потребителей, требования нормативных документов, регламентирующих показатели качества и методики их определения. Знать и понимать важнейшие виды экспертной деятельности, методов проведения; свойства и показатели качества продовольственных продуктов, правила маркировки товаров; уметь проводить экспертизу продукции и документально оформить результаты. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области экспертизы и подтверждения соответствия (техническими регламентами, стандартами, сертификатами соответствия и др.); проводить идентификацию товаров, определять основные виды дефектов. Уметь организовать проведение оценки качества продовольственных продуктов, оценивать уровень безопасности продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SA Сапа аудиты

Пререквизиттер: Сапа менеджмент жүйелері

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі, Диплом алды тәжірибе

Оқу мақсаты: Туралы білімді қалыптастыру қағидалары аудит өткізудің жүйелерінің менежмента.

Курстың қысқаша мазмұны: Аудиттер, санаты аудит түрлері аудит. Пәннің мақсаттары мен міндеттері. Аудит және бағалау. Бақылау нысандары. ISO 19011. Есептер сәйкес еместігі туралы. Жіктеу осы есептердің сәйкес еместігі туралы. Аудиттің мақсаты. Қарым-қатынас. Жинау және тексеру ақпарат. Қарым-қатынас байланысты персоналды басқару. Алынған деректерді талдау. Басшылық аудит. Бағдарламаны басқару аудит. Рөлі аудитор. Принциптері аудитор міндетті түрде сақтау. Көзқарас аудит. Аудит бағдарламасы. Аудиттің көлемі. Мерзімдері аудит. Жеке жоспарлау. Жасау чек-парақ. Орындау аудиті. Құжаттарды талдау. Ақпарат жинау. Критерийлері аудит. Есеп жасау Тұжырымдар аудит. Бағалау критерийлері бойынша аудит. Тіркеу жүргізетін аудиторлар Мемтізілімде. ребования к сарапшы – аудиторларға. Қағидаттарын сақтау. Үшін эксперт-аудиторларды дайындау.

Оқыту нәтижелері: Білу процесінің негіздері куәлік алу аудит (тексеру). Қолдана білу, бақылау әдістері объектілерін сертификаттау, олардың қасиеттері. Білу, өз пікірін білдіру пайымдаулар бойынша аудит мәселелері. Ұйымдастыра білуі, аудит жүргізу. Жоспарлау мен өткізуге, бағалауға критерийлер бойынша аудит.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SA Аудит качества

Пререквизиты: Подтверждение соответствия, Сертификация

Постреквизиты: Производственная практика, Преддипломная практика

Цель изучения: Формирование знаний о правилах проведения аудита систем менеджмента качества.

Краткое содержание курса: Аудиты, категории аудита, типы аудита. Цели и задачи курса. Аудит и оценка. Формы контроля. ISO 19011. Отчеты о несоответствии. Классифицирование отчетов о несоответствии. Цель аудита. Общение. Сбор и проверка информации. Общение с персоналом. Анализ полученных данных. Руководство аудитом. Управление программой аудита. Роль аудитора. Принципы аудитора, обязательное соблюдение их. Подход к аудиту. Программа аудита. Объем аудита. Сроки аудита. Индивидуальное планирование. Составление чек-листов. Выполнение аудита. Анализ документов. Сбор информации. Критерии аудита. Составление отчета Выводы аудита. Оценка по критериям аудита. Регистрация ведущих аудиторов в Госреестре РК. Требования к экспертам – аудиторам. Соблюдение принципов. Подготовка экспертов-аудиторов.

Результаты обучения: Знать основы процесса получения свидетельств аудита (проверки). Уметь применять методы контроля объектов сертификации, их свойства. Уметь выражать суждения по вопросам аудита. Уметь организовать проведение аудита. Уметь планировать и проводить оценку по критериям аудита.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SM Сапа менеджменті

Пререквизиттер: Сапа менеджмент жүйелері

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі, Диплом алды тәжірибе, Мамандықтары бойынша мемлекеттік емтихан, Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Оқу пәнін игерудің мақсаты сапа менеджменті студенттерде кәсіби қызметті дамытуға, басқарудың заманауи тұжырымдамасы ретінде сапаны басқару туралы тұтас жүйелі түсінікке, сондай-ақ отандық кәсіпорындар мен ұйымдардың өнімдері, қызметтері, жұмыстары, қызметі сапасын басқару саласындағы біліктер мен дағдыларға бағытталған құзыреттерді қалыптастыру болып табылады.

Курстың қысқаша мазмұны: Сапа көрсеткіштері тұтынушылық құндылықтарды бағалаудың негізгі категориясы, өнім сапасының аспектілері ретінде. Сапаны басқарудың бірыңғай жүйесі. Соңғы пайдаланушыға бағдарлау және жабдықты сатып алу, пайдалану және жөндеу кезінде ол үшін ең қолайлы жағдайлар жасау, жобалық талдау процесінде сапа шығындарын басқару.

Оқыту нәтижелері: Сапа менеджментінің негіздерін, мәні мен міндеттерін, персоналды басқару заңдылықтарын, қағидаттары мен әдістерін білу, сапаны бақылаудың жаңа, неғұрлым тиімді құралдарын қолдану.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

МК Менеджмент качества

Пререквизиты: Системы качества

Постреквизиты: Производственная практика, Преддипломная практика, Государственный экзамен по специальности, Профессиональная деятельность

Цель изучения: Целью освоения учебной дисциплины Менеджмент качества является фор-

мирование у студентов компетенций, направленных на освоение профессиональной деятельности, на целостное системное представление об управлении качеством как современной концепции управления, а также умений и навыков в области управления качеством продукции, услуг, работ, деятельности отечественных предприятий и организаций.

Краткое содержание курса: Показатели качества как основная категория оценки потребительских ценностей, Аспекты качества продукции. Единая система управления качеством. Ориентация на конечного пользователя и создание для него максимально выгодных условий при покупке, эксплуатации и ремонте оборудования, Управление затратами на качество в процессе осуществления проектного анализа.

Результаты обучения: Знание основ менеджмента качества, сущности и задач, закономерностей, принципов и методов управления персоналом, Применение новых, более эффективных средств контроля качества.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TTNE Тауартану негізіндегі экспертиза

Пререквизиттер: Стандарттау

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Түсініктер қалыптастыру сараптауға азық-түлік өнімдерінің, оның түрлері, әдістемелері өткізу, алу, арнайы білім мен дағдыларды сараптама жүргізу.

Курстың қысқаша мазмұны: тауарларды Сараптау: түсінігі, принциптері, объектілері, түрлері. Тауарларын таңбалау. Тауарларды сәйкестендіру. Бұрмалау. Методология бағалау өнім сапасы. Негізі азық-түлік тауарларын сақтауға. Сараптама өнімдер.

Оқыту нәтижелері: Білу: сапасына қойылатын талаптар, қабылдау ережелері, әдістері аспаптық зерттеулер қойылатын талаптар; ақпаратты тұтынушылар үшін талаптарды белгілейтін нормативтік құқықтық актілерді қабылдау сапа көрсеткіштері және оларды анықтау әдістемесін. Білу және түсіну маңызды түрлеріне сараптама қызметін жүргізу әдістерін; қасиеттері мен сапа көрсеткіштері продовольственных өнімдер. таңбалау ережесі; тауарларды білу, сараптама жүргізу, өнімді құжат-тоқсан сайын нәтижелерін. Білуі керек: нормативтік және техникалық құжаттаманы сараптау саласындағы сәйкестікті растау және (техникалық регламенттерге, стандарттарға, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.) өткізуге; тауарларды сәйкестендіруді анықтау негізгі ақау түрлерін. Ұйымдастыра білуі, бағалау жүргізу сапасын азық-түлік өнімдері, бағалау деңгейі, өнімнің қауіпсіздігі.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

ЕОТ Экспертиза с основами товароведения

Пререквизиты: Стандартизация

Постреквизиты: Профессональня деятельность

Цель изучения. Формирование представлений об экспертизе продовольственных продуктов, её видах, методиках проведения, получение специальных знаний и навыков в проведении экспертизы.

Краткое содержание курса: Экспертиза товаров: понятие, принципы, объекты, виды. Маркировка товаров. Идентификация товаров. Фальсификация товаров. Методология оценки качества продукции. Основы хранения продовольственных товаров. Экспертиза продуктов.

Результаты обучения: Знать: требования к качеству, правила приемки современные методы инструментального исследования; требования, предъявляемые к информации для потребителей, требования нормативных документов, регламентирующих показатели качества и методики их определения. Знать и понимать важнейшие виды экспертной деятельности, методов проведения; свойства и показатели качества продовольственных продуктов, правила маркировки товаров; уметь проводить экспертизу продукции и документально оформить результаты. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области экспертизы и подтверждения соответствия (техническими регламентами, стандартами, сертификатами соответствия и др.); проводить идентификацию товаров, определять основные виды дефектов. Уметь организовать проведение оценки качества продовольственных продуктов, оценивать уровень безопасности продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООVSEOS Өндеу өндірісін ветеринарлі-санитариялық талдауы негізінде стандарттау

Пререквизиттер: Стандарттау

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Ветеринариялық-санитариялық сараптама стандарттау негіздерімен бірге оқу пәнін игеру мақсатында жануарлардан алынатын өнімдер мен шикізаттың бастапқы өңдеу, сақтау және тасымалдау процесінде жоғары санитариялық сапасын қамтамасыз ету, мал шаруашылығы өнімдері арқылы инфекциялық және инвазиялық аурулардың таралуына жол бермеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Жануарлардан алынатын тамақ өнімдері мен шикізаттардың (ет, сүт, жұмыртқа, балық, тері шикізаты, жүн және т.б.) гигиенасы мен технологиялары, осы өнімдерді санитариялық-гигиеналық зерттеу әдістері және оларға ветеринариялық-санитариялық баға береді.

Оқыту нәтижелері: Ветеринариялық-санитариялық сараптаманың негіздерін, мәні мен міндеттерін білу, сапаны бақылаудың жаңа, неғұрлым тиімді құралдарын қолдану.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

VSEOS Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами стандартизации

Пререквизиты: Стандартизация

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Целью освоения учебной дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами стандартизации обеспечивать высокое санитарное качество продуктов и сырья животного происхождения в процессе их первичной обработки, хранения и транспортировки, не допускать распространения через продукты животноводства инфекционных и инвазионных болезней.

Краткое содержание курса: Гигиены и технологии пищевых продуктов и сырья животного происхождения (мясо, молоко, яйца, рыба, козевенное сырье, шерсть и др.), методы санитарно-гигиенических исследований этих продуктов и дает им ветеринарно-санитарную оценку.

Результаты обучения: Знание основ ветеринарно-санитарной экспертизы, сущности и задач. Применение новых, более эффективных средств контроля качества.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АТТГ Азық-түлік тауарларының гигиенасы

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау

Оқу мақсаты: Тамақ өнімдерінің адам денсаулығы үшін зиянсыздығын қамтамасыз ету, тамақ өнімдерін өндіру, сақтау, тасымалдау және өткізу кезінде гигиеналық нормалар мен санитарлық ережелердің сақталуын бақылау.

Курстың қысқаша мазмұны: Тағам гигиенасының құқықтық және ұйымдастырушылық негіздері. Қоршаған ортаның гигиеналық сипаттамасы. Тағамдық аурулар. Тағамдық қоспалар мен материалдар, тамақ өнімдерімен байланысатын. Тағам өнімдерінің гигиеналық сараптамасы. Сауда кәсіпорындарына қойылатын гигиеналық талаптар. Сауда процесіне қойылатын гигиеналық талаптар. Сауда қызметкерлерінің жеке гигиенасы

Оқыту нәтижесі: Тағам гигиенасының қауіпсіздік негіздерін білу, сауда кәсіпорындарына қойылатын талаптар, тамақ өнімдерінің гигиеналық сараптамасы туралы түсінігі болу.

Бағдарлама жетекшісі: Омаров М.С.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ГРТ Гигиена продовольственных товаров

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Органолептическая оценка продовольственных продуктов

Цель изучения: Обеспечение безвредности пищевых продуктов для здоровья человека, контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарных правил при производстве, хранении, транспортировании и реализации продуктов питания.

Краткое содержание курса: Правовые и организационные основы пищевой гигиены. Гигиеническая характеристика окружающей среды. Пищевые заболевания. Пищевые добавки и материалы, контактирующие с пищевыми продуктами. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Гигиенические требования к торговым предприятиям. Гигиенические требования к торговому процессу. Личная гигиена работников торговли

Результаты обучения: Знать основы безопасности пищевой гигиены, требования к торговым предприятиям, иметь представление о гигиенической экспертизе пищевых продуктов.

Руководитель программы: Омаров М.С.

Кафедра: Стандартизация и пищевых технологий

TOS Тағам өнеркәсібіндегі стандарттау

Пререквизиттер: Стандарттау, Ауыл шаруашылығы өнімдерін каталогтау

Постреквизиттер: Сапаны басқару

Мақсаты: Сапалы және қауіпсіз азық-түлік өнімдерінің қазіргі заманғы өндірісінің маңызды құрамдас бөлігі ретінде стандарттау бойынша студенттерде түсініктер мен білімді қалыптастыру; өндірістік үдерісте нормативтік және техникалық құжаттаманы, регламенттерді, нормалар мен ережелерді іздеу және іске асыру бойынша интернет-ресурстармен жұмыс істеу дағдыларын қалыптастыру және бекіту; кәсіби қызметте нормативтік құжаттарды сауатты қолдану дағдылары мен біліктерінің ауқымын кеңейту. нормативтік және техникалық құжаттаманы іздеу және өзектендіру бойынша интернет-ресурстармен жұмыс істеу дағдыларын қалыптастыру және бекіту, регламенттер, өндірістік процестегі нормалар мен ережелер; кәсіби қызметте нормативтік құжаттарды сауатты қолдану дағдылары мен біліктерінің ауқымын кеңейту.

Курстың қысқаша мазмұны: Стандарттаудың теориялық негіздері. Стандарттаудың құқықтық негіздері. Мақсаттар, стандарттау міндеттері мен принциптері. Қазақстан Республикасының Ұлттық стандарттау жүйесі. Стандарттау жөніндегі ұлттық орган. Стандарттау жөніндегі техникалық комитеттер. Нормативтік техникалық құжаттардың бірыңғай мемлекеттік қоры. ҚР Стандарттау бойынша құжаттар. Стандарттау бойынша құжаттардың түрлері. ҚР Стандарттау бойынша құжаттар. Тамақ өнеркәсібіндегі стандарттаудың нормативтік құжаттары. Өнімге стандарттар құрылымы. Сынау әдістеріне стандарттар құрылымы. Стандарттау бойынша құжаттарды әзірлеу тәртібі. Өнім сапасы түсінігі. Өнімнің сапасы бойынша градациясы. Өнімнің ақаулары мен ақаулары. Тамақ өнімдерін стандарттау. Стандарттау бойынша құжаттарды қолдану. Стандарт талаптары бойынша тамақ өнімдерін таңбалау. Өндіріс кезіндегі санитарлық-эпидемиологиялық ереже, тамақ өнімдерін тасымалдау және сақтау. Стандарттау саласындағы халықаралық және аймақтық ынтымақтастық. Мемлекетаралық стандарттау жүйесі (МСЖ). Білу және түсіну: тамақ өнімдерін стандарттау саласындағы терминология; заңнамалық және нормативтік құқықтық актілер, тамақ өнімдерін стандарттау бойынша әдістемелік материалдар; өсімдік және жануарлар шикізатының сапасына қойылатын стандарттардың талаптары, өнімді таңбалауға қойылатын талаптар.

Оқыту нәтижелері: Білу және қолдана білу: алынған білімді стандарттарға өзгерістер енгізу немесе өңдеу үшін. Тамақ өнімдерін және процестерді стандарттау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу, шикізат пен өнімнің сапасын бағалау. Нормативтік құжаттарды өзектілендіру, шикізат пен тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштеріне қойылатын талаптарды түсіну.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра Стандарттау және азық-түлік технологиясы

SPP Стандартизация в пищевой промышленности

Пререквизиты: Стандартизация, Каталогизация документов по стандартизации

Постреквизиты: Управление качеством

Цель изучения: формирование у студента понятий и знаний по стандартизации как важной составляющей современного производства качественной и безопасной пищевой продукции; формирование и закрепление навыков работы с интернет-ресурсами по поиску и актуализации нормативной и технической документации, регламентов, нормам и правил в производственном процессе; расширение диапазона умений и навыков грамотного применения нормативных документов в профессиональной деятельности.

Краткое содержание курса: Теоретические основы стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели, задачи и принципы стандартизации. Национальная система стандартизации Республики Казахстан. Национальный орган по стандартизации. Технические комитеты по стандартизации. Единый государственный фонд нормативных технических документов. Документы по стандартизации в РК. Виды документов по стандартизации. Документы по стандартизации в РК. Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности. Структура стандартов на продукцию. Структура стандартов на методы испытаний. Порядок разработки документов по стандартизации. Понятие качества продукции. Градация продукции по качеству. Дефекты и брак продукции. Стандартизация пищевой продукции. Применение документов по стандартизации. Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта. Санитарно-эпидемиологические правила при производстве, транспортировании и хранении пищевой продукции. Международное и региональное сотрудничество в сфере стандартизации. Межгосударственная система стандартизации (МСС).

Результаты обучения: Знать и понимать: терминологию в области стандартизации пищевой продукции; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации пищевой продукции; требования стандартов к качеству растительного и животного сырья, готовой пищевой продукции; требования к маркировке продукции. Знать и уметь применять: полученные знания для разработки или внесения изменений в стандарты. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации пищевой продукции и процессов, оценки качества сырья и продукции. Уметь актуализировать нормативные документы, понимать их требования к показателям безопасности сырья и пищевой продукции.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TTS Тауарларды тасымалдау және сақтау

Пререквизиттер: Азық-түлік шикізатының және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі, Азық-түлік технологиясына кіріспе

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: теориялық білімді меңгеру, азық-түлік және азық-түлік емес тауарларды сақтау және тасымалдау бойынша біліктер мен дағдыларды меңгеру.

Курстың қысқаша мазмұны: Тауарларды сақтау және тасымалдау кезінде болатын процестер, тұтыну тауарларын қоймада сақтау, тұтыну тауарларын тасымалдауды ұйымдастырудағы негізгі ұғымдар, негізгі көлік түрлерімен тасымалдауда ескерілетін тұтыну тауарларының қасиеттері, тасымалдау шарттары, ережелері.

Оқыту нәтижелері: тауар қозғалысы процесінде азық-түлік тауарлары сапасының өзгеруінің негізінде жатқан процестерді; сақтау кезінде өтетін процестердің ортақтығына байланысты азық-түлік тауарларының топтарын; температуралық режимге, ауаның салыстырмалы ылғалдылығына және желдетілуіне, тауар қозғалысы процесінде жарыққа қойылатын талаптарды; сауда қойма ұйымдарына, көлік құралдарына қойылатын санитариялық талаптарды; азық-түлік тауарларын тасымалдауға арналған көлік құралдарының қазіргі заманғы түрлерін білу.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ТНТ Транспортирование и хранение товаров

Пререквизиты: Безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции, Введение в технологию продуктов питания

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков по хранению и транспортированию продовольственных и непродовольственных товаров.

Краткое содержание курса: Процессы, происходящие при хранении и транспортировании товара, Складское хранение потребительских товаров, Основные понятия в организации грузоперевозок потребительских товаров, Свойства потребительских товаров, учитываемые в перевозках основными видами транспорта, условия, правила перевозок.

Результаты обучения: знать процессы, лежащие в основе изменения качества продовольственных товаров в процессе товародвижения; группы продовольственных товаров в зависимости от общности процессов, протекающих при хранении; требования к температурному режиму, относительной влажности и вентиляции воздуха, освещенности в процессе товародвижения; санитарные требования к складским помещениям торговли, к транспортным средствам; современные виды транспортных средств для перевозок продовольственных товаров.

Руководитель программы: Атембеков Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SB Сапаны басқару

Пререквизиттер: Тамақ өнеркәсібін стандарттау, Сапа аудиты

Постреквизиттер: Диплом алды тәжірибе

Оқу мақсаты: білім алушылардың теориялық негіздерін саласындағы сапаны қамтамасыз ету және өнім сапасын басқару, басқарушылық міндеттерді шешу кезінде бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін кәсіпорын әр түрлі қызмет түрлерін әзірлеу; тәжірибелік дағдыларды бағалау қабілеттілігі кәсіпорынның өнім өндіруге қажетті сапасы;

Курстың қысқаша мазмұны: Сапа басқару объектісі ретінде. Эволюция тәсілдерді сапа менеджменті. Методологиялық сапаны басқару негіздері (МС ISO 9000). Отандық тәжірибе сапасын басқару. Заңнамалық-құқықтық және нормативтік қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ету. Құқықтық реттеу, өнім сапасын талаптарын ескере отырып және мемлекеттің мүдделері мен тұтынушылардың.

Оқыту нәтижелері: Білу: жүйесін, ұғымдарды, категорияларды сапасын басқару; мәні мен мазмұны осындай ұғымдарды, сапасы, сапаны басқару, сапаны қамтамасыз ету, сапаны басқару жүйесі, сапа деңгейі; түсіну әдіснамалық негіздері, сапаны басқару; басқару механизмі сапасын өндіру; негізгі нормативтік құжаттар, құқықтық мәселелер бойынша сапаны қамтамасыз ету саласындағы Қазақстан Республикасы; дағдысы болуы керек: нормативтік және техникалық құжаттамада саласындағы өнім сапасын басқару; динамикасын зерттеу өндірістік процестерді шеңберінде шаруашылық буын; негіздеу, стратегияны кәсіпорын жұмыс істейтін әр түрлі нысандарын бәсекелестік; білуі, өз бетімен талдау және бағалау, жай-күйі, өнімнің бәсекеге қабілеттілігі кәсіпорындар; анықтау, негіздеу және тәжірибелік кепілдемелер тиімділігін арттыру жолдарының сапасын басқару жүйесін; қолдана білуге қол жеткізу теориясы мен тәжірибесі менеджмент сапасын негіздеу үшін стратегия мен тактика қызметін шаруашылық буын; пайдалану негізгі теориялық ережелері, нормативтік талаптар мен намечать ұйымдастырушылық іс-шаралар құру және жетілдіру кезінде сапаны басқару жүйесінің болуы, дағды жүйелерін әзірлеу және енгізу; жеткілікті даярлауды өз бетінше зерделеу үшін арнайы әдебиеттер мен ғылыми-техникалық ақпарат саласындағы менеджменттің сапасын, жетістіктерін отандық және шетелдік ғылым бойынша өнімнің сапасын басқару.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

УК Управление качеством

Пререквизиты: Стандартизация в пищевой промышленности, Аудит качества

Постреквизиты: Преддипломная практика

Цель изучения: Приобретение обучающимися теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции, решении управленческих задач для повышения конкурентоспособности предприятий разных видов деятельности; выработка практических навыков оценки способности предприятия производить продукцию с необходимым качеством;

Краткое содержание курса: Качество как объект управления. Эволюция подходов к менеджменту качества. Методологические основы управления качеством (МС ISO 9000). Отечественный опыт управления качеством. Законодательно-правовое и нормативное обеспечение безопасности и качества в Казахстане. Правовое регулирование качества продукции с учетом требований и интересов государства и потребителей.

Результаты обучения: Знать: систему понятий, категорий управления качеством; сущность и содержание таких понятий, как: качество, управление качеством, обеспечение качества, система управления качеством, уровень качества; понимать методологические основы управления качеством; механизм управления качеством на производстве; основные нормативные документы по правовым вопросам в области обеспечения качества Республики Казахстан. Иметь навыки: работы с нормативной и технической документацией в области управления качеством продукции, навыки исследования динамики производственных процессов в рамках хозяйственного звена. Уметь самостоятельно анализировать и оценивать состояние конкурентоспособности продукции предприятия; выявлять, обосновывать и давать практические рекомендации путей повышения эффективности системы управления качеством. Уметь применять достижения теории и практики менеджмента качества для обоснования стратегии и тактики деятельности хозяйственного звена. Уметь использовать основные теоретические положения, нормативные требования и намечать организационные мероприятия при создании и совершенствованию системы управления качеством. Иметь навыки разработки и внедрения систем качества, достаточную подготовку для самостоятельного изучения специальной литературы и научно-технической информации в области менеджмента качества, достижений отечественной и зарубежной науки по управлению качеством продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TOS Тағам өнеркәсібіндегі стандарттау

Пререквизиттер: Стандарттау, Ауыл шаруашылығы өнімдерін каталогтау

Постреквизиттер: Сапаны басқару

Мақсаты: Сапалы және қауіпсіз азық-түлік өнімдерінің қазіргі заманғы өндірісінің маңызды құрамдас бөлігі ретінде стандарттау бойынша студенттерде түсініктер мен білімді қалыптастыру; өндірістік үдерісте нормативтік және техникалық құжаттаманы, регламенттерді, нормалар мен ережелерді іздеу және іске асыру бойынша интернет-ресурстармен жұмыс істеу дағдыларын қалыптастыру және бекіту; кәсіби қызметте нормативтік құжаттарды сауатты қолдану дағдылары мен біліктерінің ауқымын кеңейту. нормативтік және техникалық құжаттаманы іздеу және өзектендіру бойынша интернет-ресурстармен жұмыс істеу дағдыларын қалыптастыру және бекіту, регламенттер, өндірістік процестегі нормалар мен ережелер; кәсіби қызметте нормативтік құжаттарды сауатты қолдану дағдылары мен біліктерінің ауқымын кеңейту.

Курстың қысқаша мазмұны: Стандарттаудың теориялық негіздері. Стандарттаудың құқықтық негіздері. Мақсаттар, стандарттау міндеттері мен принциптері. Қазақстан Республикасының Ұлттық стандарттау жүйесі. Стандарттау жөніндегі ұлттық орган. Стандарттау жөніндегі техникалық комитеттер. Нормативтік техникалық құжаттардың бірыңғай мемлекеттік қоры. ҚР Стандарттау бойынша құжаттар. Стандарттау бойынша құжаттардың түрлері. ҚР Стандарттау бойынша құжаттар. Тамақ өнеркәсібіндегі стандарттаудың нормативтік құжаттары. Өнімге стандарттар құрылымы. Сынау әдістеріне стандарттар құрылымы. Стандарттау бойынша құжаттарды әзірлеу тәртібі. Өнім сапасы түсінігі. Өнімнің сапасы бойынша градациясы. Өнімнің ақаулары мен ақаулары. Тамақ өнімдерін стандарттау. Стандарттау бойынша құжаттарды қолдану. Стандарт талаптары бойынша тамақ өнімдерін таңбалау. Өндіріс кезіндегі санитарлық-эпидемиологиялық ереже, тамақ өнімдерін тасымалдау және сақтау. Стандарттау саласындағы халықаралық және аймақтық ынтымақтастық. Мемлекетаралық стандарттау жүйесі (МСЖ). Білу және түсіну: тамақ өнімдерін стандарттау саласындағы терминология; заңнамалық және нормативтік

құқықтық актілер, тамақ өнімдерін стандарттау бойынша әдістемелік материалдар; өсімдік және жануарлар шикізатының сапасына қойылатын стандарттардың талаптары, өнімді таңбалауға қойылатын талаптар.

Оқыту нәтижелері: Білу және қолдана білу: алынған білімді стандарттарға өзгерістер енгізу немесе өңдеу үшін. Тамақ өнімдерін және процестерді стандарттау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу, шикізат пен өнімнің сапасын бағалау. Нормативтік құжаттарды өзектілендіру, шикізат пен тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштеріне қойылатын талаптарды түсіну.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және азық-түлік технологиясы

SPP Стандартизация в пищевой промышленности

Пререквизиты: Стандартизация, Каталогизация документов по стандартизации

Постреквизиты: Управление качеством

Цель изучения: формирование у студента понятий и знаний по стандартизации как важной составляющей современного производства качественной и безопасной пищевой продукции; формирование и закрепление навыков работы с интернет-ресурсами по поиску и актуализации нормативной и технической документации, регламентов, нормам и правил в производственном процессе; расширение диапазона умений и навыков грамотного применения нормативных документов в профессиональной деятельности.

Краткое содержание курса: Теоретические основы стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели, задачи и принципы стандартизации. Национальная система стандартизации Республики Казахстан. Национальный орган по стандартизации. Технические комитеты по стандартизации. Единый государственный фонд нормативных технических документов. Документы по стандартизации в РК. Виды документов по стандартизации. Документы по стандартизации в РК. Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности. Структура стандартов на продукцию. Структура стандартов на методы испытаний. Порядок разработки документов по стандартизации. Понятие качества продукции. Градация продукции по качеству. Дефекты и брак продукции. Стандартизация пищевой продукции. Применение документов по стандартизации. Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта. Санитарно-эпидемиологические правила при производстве, транспортировании и хранении пищевой продукции. Международное и региональное сотрудничество в сфере стандартизации. Межгосударственная система стандартизации (МСС).

Результаты обучения: Знать и понимать: терминологию в области стандартизации пищевой продукции; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации пищевой продукции; требования стандартов к качеству растительного и животного сырья, готовой пищевой продукции; требования к маркировке продукции. Знать и уметь применять: полученные знания для разработки или внесения изменений в стандарты. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации пищевой продукции и процессов, оценки качества сырья и продукции. Уметь актуализировать нормативные документы, понимать их требования к показателям безопасности сырья и пищевой продукции.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

NKZKPN Нормативтік құжаттаманың зерттемесінің қағидалы және практикалық негіздері

Пререквизиттер: Стандарттау, сертификаттау.

Постреквизиттер: өндірістік және диплом алдындағы машықтану, дипломдық жұмыс.

Оқу мақсаты: Қалыптастыру теориялық және практикалық білімді игерудің нормативтік құжаттама.

Курстың қысқаша мазмұны: Мемлекеттік стандарттарды әзірлеу, келісу, қолдану, есепке алу және өзгерту және жою тәртібі. Санаттары мен түрлері стандарттар. Мемлекеттік техникалық реттеу жүйесі. Сәйкестікті растау. Ережелер бойынша сертификаттауды жүргізу. Сапа менеджменті жүйесі талаптарына сәйкес ИСО 9000 сериялы стандарттардың. Қойылатын талаптар қорға

нормативтік құжаттарды және құжаттама. "Заң" техникалық реттеу Туралы Мемлекеттік техникалық реттеу жүйесі. Әзірлеу тәртібі, келісу, қолдану, есепке алу, өзгерту және күшін жою мемлекеттік стандарттарын. Санаттары мен түрлері стандарттар. Мемлекеттік техникалық реттеу жүйесі. Сапа менеджменті жүйесі талаптарына сәйкес ИСО 9000 сериялы стандарттардың.

Оқыту нәтижелері: Білу негіздерін саласындағы стандарттау, сертификаттау, метрология, сертификаттау тәртібі, өнім. Қолдана білу, сапасын бағалау әдістерін әзірлеу кезінде нормативтік құжаттарының өнімге және рас-чете тиімділігін стандарттау. Сауатты және дәлелді түрде білдіруге, өз қызметінің нәтижелері. Жұмысты ұйымдастыра білу бойынша нормативтік құжаттамаларды әзірлеу. Білу өзгертуге білу теориялық және практикалық негіздерін әзірлеу нормативтік құжаттама.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

TPORND Теоретические и практические основы разработки нормативной документации

Пререквизиты: Стандартизация, сертификация.

Постреквизиты: производственная и преддипломная практика, дипломная работа.

Цель изучения. Формирование теоретических и практических знаний разработки нормативной документации.

Краткое содержание курса: Порядок разработки, согласования, применения, учета и изменения и отмены государственных стандартов. Категории и виды стандартов. Государственная система технического регулирования. Подтверждение соответствия. Правила по проведению сертификации. Система менеджмента качества в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 9000. Требования к фонду нормативных документов и документации. Закон «О техническом регулировании» Государственная система технического регулирования. Порядок разработки, согласования, применения, учета и изменения и отмены государственных стандартов. Категории и виды стандартов. Государственная система технического регулирования. Система менеджмента качества в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 9000.

Результаты обучения: Знать основ в области стандартизации, сертификации, порядок сертификации продукции. Уметь применять методы оценки качества при разработке нормативных документов на продукцию и расчете эффективности стандартизации. Уметь грамотно и аргументированно выражать результаты своей деятельности. Уметь организовать работу по разработке нормативной документации. Уметь модифицировать знание теоретических и практических основ разработки нормативной документации.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

SZhNKE Сапа жүйелерінің нормативтік қамтамасыз етілуі

Пререквизиттер: стандарттау және сертификаттау, стандарттау, сертификаттау,

Постреквизиттер: іс-тәжірибе, дипломдық жұмыс.

Оқу мақсаты: Туралы білімді қалыптастыру нормативтік қамтамасыз ету сапа жүйелері.

Курстың қысқаша мазмұны: Мақсаты мен міндеттері нормативтік қамтамасыз ету. Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар. Заңнамалық негізі мемлекеттік техникалық реттеу жүйесін Қазақстан Республикасының. Стандарттары түрлі санаттары мен түрлерінің Жүйесі стандарттарын техникалық өндірісті дайындау Техникалық шарттары ретінде нормативтік құжат Техникалық комитеттер. Стандарттау техникалық құжаттама. Құжаттамалық қамтамасыз ету бойынша метрология. Әзірлеу тәртібі, нормативтік құжаттама. Сертификаттау процедурасы сәйкестігін растау. Мемлекеттік стандарттарын әзірлеу тәртібі, келісу, қолдану, есепке алу, өзгерту және күшін жою. Санаттары мен түрлері стандарттар. Мемлекеттік техникалық реттеу жүйесі. Сәйкестікті растау. Ережелер бойынша сертификаттауды жүргізу. Сапа менеджменті жүйесі талаптарына сәйкес ИСО 9000 сериялы стандарттардың.

Оқыту нәтижелері: Білу саласындағы стандарттау, сертификаттау, метрология, сертификаттау тәртібі, өнім. Қолдана білу, сапасын бағалау әдістерін әзірлеу кезінде нормативтік құжаттарының өнімге және есептеу тиімділігін стандарттау. Сауатты және дәлелді түрде білдіруге, өз

қызметінің нәтижелері. Жұмысты ұйымдастыра білу бойынша нормативтік құжаттамаларды әзірлеу. Білу өзгертуге білу теориялық және практикалық негіздерін әзірлеу нормативтік құжаттама.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

NOSK Нормативное обеспечение системы качества

Пререквизиты: стандартизация и сертификация, стандартизация, сертификация,

Постреквизиты: практика, дипломная работа.

Цель изучения. Формирование знаний о нормативном обеспечении систем качества.

Краткое содержание курса: Цель и задачи нормативного обеспечения. Нормативные документы по стандартизации. Законодательная основа государственной системы технического регулирования Республики Казахстан. Стандарты разных категорий и видов. Система стандартов технической подготовки производства Технические условия как нормативные документ Технические комитеты. Стандартизация технической документации. Документационное обеспечение по метрологии. Порядок разработки нормативной документации. Сертификация как процедура подтверждения соответствия. Порядок разработки, согласования, применения, учета и изменения и отмены государственных стандартов. Категории и виды стандартов. Государственная система технического регулирования. Подтверждение соответствия. Правила по проведению сертификации. Система менеджмента качества в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 9000.

Результаты обучения: Знать основы в области стандартизации, сертификации, порядок сертификации продукции. Уметь применять методы оценки качества при разработке нормативных документов на продукцию и расчете эффективности стандартизации. Уметь грамотно и аргументированно выражать результаты своей деятельности. Уметь организовать работу по разработке нормативной документации. Уметь модифицировать знание теоретических и практических основ разработки нормативной документации.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ETANK ЕврАзЭҚ және ТҚ аясында нормативтік қамтамасыздандырылуы

Пререквизиттер: стандарттау және сертификаттау, стандарттау, сертификаттау,

Постреквизиттер: іс-тәжірибе, дипломдық жұмыс.

Оқу мақсаты: Туралы білімді қалыптастыру нормативтік қамтамасыз ету сапа жүйелері.

Курстың қысқаша мазмұны: Мақсаты мен міндеттері нормативтік қамтамасыз ету. Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар. Заңнамалық негізі мемлекеттік техникалық реттеу жүйесін Қазақстан Республикасының. Стандарттары түрлі санаттары мен түрлерінің Жүйесі стандарттарын техникалық өндірісті дайындау Техникалық шарттары ретінде нормативтік құжат Техникалық комитеттер. Стандарттау техникалық құжаттама. Құжаттамалық қамтамасыз ету бойынша метрология. Әзірлеу тәртібі, нормативтік құжаттама. Сертификаттау процедурасы сәйкестігін растау. Мемлекеттік стандарттарын әзірлеу тәртібі, келісу, қолдану, есепке алу, өзгерту және күшін жою. Санаттары мен түрлері стандарттар. Мемлекеттік техникалық реттеу жүйесі. Сәйкестікті растау. Ережелер бойынша сертификаттауды жүргізу. Сапа менеджменті жүйесі талаптарына сәйкес ИСО 9000 сериялы стандарттардың.

Оқыту нәтижелері: Білу саласындағы стандарттау, сертификаттау, метрология, сертификаттау тәртібі, өнім. Қолдана білу, сапасын бағалау әдістерін әзірлеу кезінде нормативтік құжаттарының өнімге және есептеу тиімділігін стандарттау. Сауатты және дәлелді түрде білдіруге, өз қызметінің нәтижелері. Жұмысты ұйымдастыра білу бойынша нормативтік құжаттамаларды әзірлеу. Білу өзгертуге білу теориялық және практикалық негіздерін әзірлеу нормативтік құжаттама.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

NORET Нормативное обеспечение в рамках ЕврАзЭС и ТС

Пререквизиты: стандартизация и сертификация, стандартизация, сертификация,

Постреквизиты: практика, дипломная работа.

Цель изучения. Формирование знаний о нормативном обеспечении систем качества.

Краткое содержание курса: Цель и задачи нормативного обеспечения. Нормативные документы по стандартизации. Законодательная основа государственной системы технического регулирования Республики Казахстан. Стандарты разных категорий и видов. Система стандартов технической подготовки производства Технические условия как нормативные документ Технические комитеты. Стандартизация технической документации. Документационное обеспечение по метрологии. Порядок разработки нормативной документации. Сертификация как процедура подтверждения соответствия. Порядок разработки, согласования, применения, учета и изменения и отмены государственных стандартов. Категории и виды стандартов. Государственная система технического регулирования. Подтверждение соответствия. Правила по проведению сертификации. Система менеджмента качества в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 9000.

Результаты обучения: Знать основы в области стандартизации, сертификации, порядок сертификации продукции. Уметь применять методы оценки качества при разработке нормативных документов на продукцию и расчете эффективности стандартизации. Уметь грамотно и аргументированно выражать результаты своей деятельности. Уметь организовать работу по разработке нормативной документации. Уметь модифицировать знание теоретических и практических основ разработки нормативной документации.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KNK Құжаттардың нормативтік қамтамасыздандырылуы

Пререквизиттер: стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: іс-тәжірибе, дипломдық жұмыс.

Оқу мақсаты: теориялық және практикалық даярлау, студенттердің игеру арқылы, ғылыми-әдістемелік және ұйымдық-техникалық негіздерін нормативтік құжаттарды әзірлеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Қазіргі жай-күйі нормативтік базаны ұлттық стандарттау жүйесі. Әзірлеу және ресімдеу стандарты. Ұлттық стандарттар. Негізгі элементтері көрсетіледі. Құрылымы көрсетіледі. Құру, баяндау, ресімдеу, мазмұны мен әзірлеуге техникалық тапсырманы ұсынады. Құру, баяндау, ресімдеу және түсіндірме жазбаның мазмұны стандарт жобасы. Ресімдеу ережесі стандартының жобасын. Жариялау тәртібі мен қағидасын ұлттық стандарттардың Негізгі элементтері процесінің стандартты әзірлеу. Ерекшеліктері стандарттарды әзірлеу. Қамтамасыз ету, ұйымдастыру және ақпараттық бірлігі құжаттама. Халықаралық тәжірибе стандарттарын әзірлеу.

Оқу нәтижелері: негізгі ережелерін Білу бойынша нормативтік құжаттамаларды әзірлеу саласындағы стан-мемлекетаралық стандарттау. Түсіну принциптері бойынша білімдерін қалыптастыру әдіснамасы принциптері мен стандарттарын әзірлеу. Дағдылары болуы тиіс пайдалану ресімдеу қағидаларын нормативтік құжаттар. Қолдана білу, алған білімін келесі нормативтік құжаттар дайындауға. Білуге және түсінуге нормативтік-құқықтық негіздері, техникалық реттеу, сондай-ақ болуы тиіс оң мотивация өздігінен жұмыс істеуге және өз білімін жетілдіру.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

NOD Нормативное обеспечение документами

Пререквизиты: стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: практика, дипломная работа.

Цель изучения: теоретическая и практическая подготовка студентов путем освоения научно-методических и организационно-технических основ разработки нормативных документов.

Краткое содержание курса: Современное состояние нормативной базы национальной системы стандартизации. Разработка и оформление стандарта. Национальные стандарты. Основные элементы стандарта. Структура построения стандарта. Построение, изложение, оформление и содержа-

ние технического задания на разработку стандарта. Построение, изложение, оформление и содержание пояснительной записки к проекту стандарта. Правила оформления проекта стандарта. Порядок и правила опубликования национальных стандартов Основные элементы процесса разработки стандарта. Особенности разработки стандартов организаций. Обеспечение организационного и информационного единства документации предприятия. Международный опыт разработки стандартов.

Результаты обучения: Знать основные положения по разработке нормативной документации в области стандартизации. Понимать принципы формирования знаний методологии и принципов разработки стандартов. Иметь навыки использования правил оформления нормативных документов. Уметь применять накопленные знания в последующей подготовке нормативных документов. Знать и понимать нормативно-правовые основы технического регулирования, а также иметь положительную мотивацию к самостоятельной работе и самообразованию.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ZhOSBCA Жүйелер және өнімдердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері

Пререквизиттер: стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: іс-тәжірибе, дипломдық жұмыс.

Оқу мақсаты: Білімді қалыптастыру және қамтамасыз ету сапасын басқару және сертификаттау пайдалана отырып, қолданыстағы және жаңа құралдары мен әдістерін сапасын басқару.

Курстың қысқаша мазмұны: статистикалық Әдістері сапаны басқару. Бір, көп мәрте және дәйекті жоспарлары қабылдау бақылауын сапалық белгі бойынша. Қолдану және пайдалылығы статистикалық әдістерді бақылау, сапасын, талдау, ақауларды зерттеу және технологиялық процестер. Статистикалық талдау дәлдігін, тұрақтылығын және технологиялық процестерді басқару. Статистикалық талдау әдістері технологиялық процестер. Статистикалық бақылау. Жоспарлары үздіксіз іріктеп бақылау. Бақылау карталары үшін сандық белгілері. Таңдау ережесін бақылау кезінде сандық сипаттамалары. Ұйымдастыру сапасын техникалық бақылау. Статистикалық талдау әдістері себептерін ақаулық. Әдістері талдау және сапаны бақылау кезінде пайдалану, жөндеу және кәдеге жарату.

Оқыту нәтижелері: Білу негіздері, ықтималдықтар теориясы және әр түрлі әдістерін статистикалық талдау және ұйымдастыру, өнімдердің сапасын басқарудың барлық сатыларында оны өндіру және жолында тұтынушыға. Қолдана білу, әр түрлі статистикалық талдау әдістері сапа және өнімнің сапасын басқару. Білу, білдіру туралы пікірлер негізгі әдістері статистикалық бақылау және басқару сапасын және процестерді өнеркәсіптік өнім мен халық тұтынатын тауарлар. Білу игеруге негізгі принциптері міндеттерді шешу мәселелері бойынша өндірістік процестерді ұйымдастыру. Қолдана білу, қазіргі заманғы білімді пайдалану бойынша әдістерін процестерді модельдеу, өндірістік және басқару құралдары.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

SMUKPP Статистические методы управления качеством продукции и процессов

Пререквизиты: стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: практика, дипломная работа.

Цель изучения. Формирование знаний в области обеспечения и управления качеством и сертификации с использованием существующих и новых средств и методов управления качеством.

Краткое содержание курса: Методы статистического управления качества. Однократные, многократные и последовательные планы приемочного контроля по качественному признаку. Применение и полезность статистических методов в контроле, качества, анализе дефектов и исследований технологических процессов. Статистический анализ точности, стабильности и управления технологическими процессами. Методы статистического анализа технологических процессов. Статистический контроль производства. Планы непрерывного выборочного контроля. Контрольные карты для количественных признаков. Правила выбора при контроле количественных характеристик. Организация технического контроля качества. Статистические методы анализа причин дефектности произ-

водства. Методы анализа и контроля качества при эксплуатации, ремонте и утилизации продукции.

Результаты обучения: Знать основы теории вероятностей и различных методов статистического анализа и организации управления качеством продукции на всех этапах ее производства и на пути к потребителю. Уметь применять различные методы статистического анализа качества и управления качеством продукции. Уметь выражать суждения об основных методах статистического контроля и управления качеством и процессов промышленной продукции и товаров народного потребления. Уметь осваивать основные принципы решения задач по вопросам организации производственных процессов. Уметь применять современные знания по использованию методов моделирования процессов, как в производственных, так и управленческих инструментах.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ТВА Техникалық бақылау әдістері

Пререквизиттер: техникалы-химиялық бақылау, химия және физика, ет және сүт, органикалық азық-түлік және химия.

Постреквизиттер: іс-тәжірибе, дипломдық жұмыс.

Оқу мақсаты: Білімді қалыптастыру туралы ұйымның техникалық бақылау кәсіпорын.

Курстың қысқаша мазмұны: техникалық бақылау кәсіпорындар. Функциялары техн. бақылау және олардың бағыттары. Сүттің химиялық құрамы. Негізгі физика-химиялық көрсеткіштері: компоненттерінің сүт. Қасиетін өзгерту негізгі компоненттер сүт өңдеу процесінде. Техникалы-химиялық бақылау сапасын түсетін сүт және сүт өнімдері. Техникалы-химиялық бақылау жүргізу кезінде сүт өнімдері. Техникалы-химиялық бақылау жүргізу кезінде сүт өнімдері. Схемасын технохимиялық бақылауы дайын өнімнің сапасын. Даяр өнімнің шығуын бақылау.

Оқыту нәтижелері: Білу ұйымдастыруды технохимиялық бақылау кәсіпорындар. Білу және түсіну функциялары технохимиялық бақылау және олардың бағыттары. Білуге, химиялық құрамы, тамақ өнімдерінің негізгі физика-химиялық көрсеткіштері компоненттер қасиетін өзгерту негізгі компоненттерінің азық-түлік өнімдерін қайта өңдеу процесінде.

Бағдарлама жетекшісі: Карл А.Е.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

МТК Методы технического контроля

Пререквизиты: технохимический контроль, химия и физика мяса и молока, органическая и пищевая химия.

Постреквизиты: практика, дипломная работа.

Цель изучения. Формирование знаний об организации технического контроля на предприятии.

Краткое содержание курса: Организация технического контроля на предприятиях. Функции техн. контроля и их направления. Химический состав молока. Основные физико-химические показатели компонентов молока. Изменение свойств основных компонентов молока в процессе переработки. Технохимический контроль качества поступающего молока и молочной продукции. Технохимический контроль при производстве молочной продукции. Технохимический контроль при производстве молочной продукции. Схемы технохимического контроля качества готовой продукции. Контроль выхода готовой продукции.

Результаты обучения: Знать организацию технохимического контроля на предприятиях. Знать и понимать функции технохимического контроля и их направления. Знать химический состав пищевых продуктов, основные физико-химические показатели компонентов, изменение свойств основных компонентов продуктов питания в процессе переработки.

Руководитель программы: Карл А.Е.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»