М. ДУЛАТОВ атындағы
ҚОСТАНАЙ
ИНЖЕНЕРЛІК-
ЭКОНОМИКАЛЫҚ
УНИВЕРСИТЕТІ

КИнЭУ

КОСТАНАЙСКИЙ
ИНЖЕНЕРНО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени М. ДУЛАТОВА

Бекітемін / Утверждаю
ОӘК төрағасы /
Председатель УМС
_____ Г.М.Кушебина
«28» 03 2022 ж./г.

БАКАЛАВРИАТ

2022-2023оқу жылына арналған
ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
на 2022-2023 учебный год

ИНЖЕНЕРЛІК-ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ФАКУЛЬТЕТІ

ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

(ЧАСТЬ 3 ИЗ 4)

Қостанай, 2022 ж.

Инженерлік-технологиялық факультетінің Әдістемелік кеңес отырысында қарастырылды, 25.03.2022 ж. № 8 хаттама.

Рассмотрен на заседании Методического совета инженерно-технологического факультета, протокол от 25.03.2022 г. №8.

М. Дулатов атындағы ҚИнЭУ-дың оқу–әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 28.03.2022 ж. № 8 хаттама.

Утвержден на заседании учебно-методического совета КИнЭУ имени М. Дулатова, протокол от 28.03.2022 г. № 8.

Элективті пәндер каталогы қысқаша сипаттамасы, оқылу мақсаты, оқу мазмұны және күтілетін оқу нәтижесі көрсетілген таңдау компонентіне кіретін пәндер тізімін қамтиды. 2022-2023 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 2022-2023 учебном году.

Каталог эллективных дисциплин по специальностям Инженерно-технологического факультета сформирован по кафедрам и состит 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 …….……	4-5
СТАНДАРТТАУ ЖӘНЕ СЕРТИФИКАТТАУ (САЛАЛАР БОЙЫНША) СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ (ПО ОТРАСЛЯМ)	
1 2022-2023 жылдың оқу жоспары / Учебный план на 2022-2023 год …….....	6
1.1 Негізгі білім беру бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 1 курса основной образовательной программы……..…	6
1.2 Негізгі білім беру бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 2 курса основной образовательной программы.....	8
1.3 Негізгі білім беру бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 3 курса основной образовательной программы.....	9
1.4 Негізгі білім беру бағдарламасының 4 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 4 курса основной образовательной программы.....	11
2 Білім беру бағдарламаларының және элективті пәндердің сипаттамасы / Описание образовательных программ и элективных дисциплин …….……	13
2.1 6В07514 - «Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В07514 - «Стандартизация и сертификация (по отраслям)».....	13
2.2 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин …….....	14
ҚАЙТА ӨҢДЕУ ӨНДІРІСТЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ (САЛАЛАР БОЙЫНША) ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ (ПО ОТРАСЛЯМ)	
2 2022-2023 жылдың оқу жоспары / Учебный план на 2022-2023 год …….....	51
1.1 Негізгі білім беру бағдарламасының 1 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 1 курса основной образовательной программы……..…	51
1.2 Негізгі білім беру бағдарламасының 2 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 2 курса основной образовательной программы.....	52
1.3 Негізгі білім беру бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 3 курса основной образовательной программы.....	54
1.4 Негізгі білім беру бағдарламасының 4 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 4 курса основной образовательной программы.....	56
2 Білім беру бағдарламаларының және элективті пәндердің сипаттамасы / Описание образовательных программ и элективных дисциплин …….……	57
2.1 6В07213 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша) білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В07213 Технология перерабатывающих производств (по отраслям).....	57
2.2 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин …….....	61

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.

Әрбір цикл ішінде оқу пәндері 3 түрге бөлінеді – міндетті компонент, ЖОО компоненті және таңдау бойынша компонент (элективті, яғни таңдап алынатын 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. 5В073200 – «Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы аясында студенттерге екі білім траекториясын таңдау ұсынылады: «Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау» және «Қайта өңдеу өндірістерін стандарттау және сертификаттау».

Элективті пәндерді таңдауға эдвайзер 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) 4-ші курс студенттері үшін. Қалған 3 бөлім 1, 2 және 3 курс студенттері үшін арналған, міндетті компонент, ЖОО компоненті және таңдау компоненті (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 3 вида – Обязательный компонент, Вузовский 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 специальности. Наряду с изучением дисциплин обязательного компонента, студент также должен выбрать для изучения дисциплины компонента по выбору. В рамках Образовательной программы 5В073200 – «Стандартизация и сертификация (по отраслям)» студентам предлагается на выбор две образовательные траектории: «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» и «Стандартизация и сертификация перерабатывающих производств».

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) для студентов 4 курса. И 3 раздела для студентов 1, 2 и 3 курса - обязательный компонент, вузовский компонент и компонент по выбору (элективные учебные дисциплины).

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

Академиялық дәрежесі: 6В07514 Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша) білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры
Академическая степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе 6В07514 Стандартизация и сертификация (по отраслям)

1 2022-2023 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ/УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2022-2023 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 академических кредитов
1 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**21**
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	КТ/ІК	Қазақстанның тарихы/История Казахстана	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	РМ/РК	Психология. Мәдениеттану/Психология. Культурология	4
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / IYa	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K(R)Ya	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				**4**
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	MK/VS	Мамандыққа кіріспе/ Введение в специальность	4
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***5***
ЖБП / ООД	Жалпы элективті/Общеэлективный	AOKEKN / OBZhOT	Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері/ Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда	5

		Din/Rel	Дінтану/Религиоведение	*
		ETD / EUR / ESD	Экология және тұрақты даму / Экология и устойчивое развитие / Ecology and sustainable development	*
		Gen/Gen	Гендерология/Гендерология	*
		OMSHN/OR	Өсімдік және мал шаруашылық негіздері/Основы растениеводства и животноводства/	*
		KNZhSZhKM / OPAK	Основы права и антикоррупционной культуры	*
		EKZhIKN / OELIP	Основы экономики, лидерства и инновационного предпринимательства	*
2 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**21**
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / IYa	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K(R)Ya	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	АКТ/ІКТ	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде)/ Информационно-коммуникационные технологии (на англ.языке)	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	SA/PS	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	Стандарттау/Стандартизация	Stan/Stan	Стандарттау /Стандартизация	5
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	KPO/PPY	Оқу / Учебная	1
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**3**
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	MShOOT/TPPZh	Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы / Технология производства продукции животноводства	3
		TSB/IFT	Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау / Идентификация и фальсификация товаров	

1.2 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	Философия /Философия	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				***13***
БП / БД	Minor	Minor	Minor	5
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	SJKK/KDS	Стандарттау жөніндегі құжаттарды каталогтау / Каталогизация документов по стандартизации	3
БП / БД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	ATTT/TPT	Азық-түлік тауарларының тауартануы/Товароведение продовольственных товаров	5
БП / БД		SN/OE	Сараптама негіздері/Основы экспертизы	
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***10***
БП / БД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	ATTG/GPT	Азық-түлік тауарларының гигиенасы /Гигиена продовольственных товаров	5
		TOS/SPP	Тағам өнімдерінің сертификатталуы / Сертификация пищевых продуктов	
БП / БД	Нақты ғылымдар / Точные науки	MN/OM	Метрология негіздері/Основы метрологии	5
		OKA/SMI	Өлшеу құралдары мен әдістері/Средства и методы измерений	
4 СЕМЕСТР				***30***
Міндетті компонент / Обязательный компонент				***2***
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				***18***
БП / БД	Minor	Minor	Minor	5

БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	OK/BP	Өнімнің қауіпсіздігі / Безопасность продукции	5
БП / БД	Тілдегі/Языковой	KK (O) T/PK (R) Ya	Кәсіби қазақ (орыс)тілі/Профессиональный казахский (русский) язык	5
БП / БД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	OP/PP	Өндірістік / Производственная	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***10***
БП/ БД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	SR/PS	Сәйкестігін растау /Подтверждение соответствия	5
БП/ БД		AOS/SPA	АӨК өнімдерін сертификаттау / Сертификация продукции АПК	
БП/ БД	Нормативтік қамсыздандыру/ Нормативное обеспечение	KKB/UDP	Кәсіпорында құжаттарды басқару/Управление документами на предприятии	5
		Sert/Sert	Сертификаттау/Сертификация	

1.3 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 компонент/Вузовский компонент				***5***
БП / БД	Minor	Minor	Minor	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***25***
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества	TTS/THT	Тауарларды тасымалдау және сақтау / Транспортирование и хранение товаров	5
		AТООВ/ООР Р	Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау/Органолептическая оценка продовольственных продуктов	

БП / БД	продукции	TKOSB/KKPZP 3218	Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау /Контроль качества продукции и защита потребителей	5
		AN/OA	АӨК негіздері/Основы АПК	
БП / БД	Нақты ғылымдар / Точные науки	OJT/OTI	Өлшеудің жалпы теориясы/Общая теория измерений	5
		OMKE/MOP	Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету/Метрологическое обеспечение производства	
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	HSN/OMS	Халықаралық стандарттаудың негіздері/Основы международной стандартизации	5
		KOShMS/ /MSRTS	Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау/Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза	
КП / ПД	Техникалық реттеу /Техническое регулирование	1CK/1CP	1С-Кәсіпорын / 1С - предприятие	5
		SC/SC	Стандарттау және сертификаттау / Стандартизация и сертификация	
6 СЕМЕСТР				***30***
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				***15***
КП / ПД	Minor	Minor	Minor	5
КП / ПД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	SA/AK	Сапа аудиты/Аудит качества	5
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	KPO/PPP	Өндірістік / Производственная	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***15***
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	SHTB/UROS	Стандарттар негізінде тәуекелдерді басқару/Управление рисками на основе стандартов	5
		TNS/TNS	Технологиялық нормалау және стандарттау/Технологическое нормирование и стандартизация	
КП / ПД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	OSBK/IKBP	Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздік/ Испытание, контроль и безопасность продукции	5
		AL/AL	Аккредиттеу және лицензиялау/Аккредитация и лицензирование	
КП / ПД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	SRHP/MPPS	Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы/Международная практика подтверждения соответствия	5
		OKTR/TRPB	Өнеркәсіптік қаупсіздікті техникалық реттеу/Техническое регулирование продовольственной безопасности	

1.4 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
7.1 ТРИМЕСТР				***20***
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				***15***
КП / ПД	Техникалық реттеу /Техническое регулирование	TR/TR	Техникалық реттеу /Техническое регулирование	5
КП / ПД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	SZh/SK	Сапа жүйесі/Системы качества	5
КП / ПД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	OPSBSA/SMUKPP	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	Өнім сапасын сараптау/Экспертиза качества продукции	5
		OSKE/OKP	Өнімнің сапасын қамтамасыз ету/ Обеспечение качества продукции	
7.2 КВАРТАЛ				***16***
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***16***
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	SAE/RVS	Стандарттарды әзірлеу және енгізу/Разработка и внедрение стандартов/	3
		OSKETR/TROKP	Өнім сапасын қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер/Технические регламенты в обеспечении качества продукции	
КП / ПД	Нормативтік қамсыздандыру/ Нормативное обеспечение	KKE/DO	Құжаттамалық қамтамасыз ету/Документационное обеспечение	5
		KNKE/NOD	Құжаттармен нормативтік қамтамасыз ету/Нормативное обеспечение документами	
КП / ПД	Техникалық реттеу /Техническое регулирование	MSA/GZ	Мемлекеттік сатып алулар/Государственные закупки/Public procurement	3
		Kval/Kval	Квалиметрия/Квалиметрия	
КП / ПД	Стандарттау/ Стандартизация	SJHU/MOS	Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар/Международные организации по стандартизации	5
		SSBJHU/MOSOS	Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар/Международные организации по сертификации и оценке соответствия	
8 СЕМЕСТР				
Практика для обучающихся, выполняющих дипломную работу (проект)				
ПП	КРО/РРР		Өндірістік / Производственная	10

	KPDa/PPPd		Диплом алды/ Преддипломная	2
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZh /NZDR	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/Кешенді емтиханды дайындау және тапсыру / Написание и защита дипломной работы (проекта) /Подготовка и сдача комплексного экзамена	12

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

2.1 6В07514 Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша) білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В07514 Стандартизация и сертификация (по отраслям)

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Техника және технология бакалаврының кәсіби қызмет саласы өнім мен қызметтің жоғары сапасы мен қауіпсіздігіне, ауыл шаруашылығы өнімдерін өндіру кәсіпорындарында өндіруші мен тұтынушы үшін жоғары экономикалық тиімділікке, қайта өңдеу өндірістерінің кәсіпорындарында, жобалау, ғылыми-зерттеу және тәжірибелік-конструкторлық жұмыстарға, жоғары технологиялық үдерістерге және жүйелерге қойылатын нормаларды, ережелер мен талаптарды белгілеу, іске асыру, зерттеу ұйымдары, меншіктің әртүрлі нысандары мен түрлерінің кәсіпорындары және орындалуын бақылау 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: - өнімдер, процестер мен жүйелер; - ауылшаруашылық өнімдерін сынау және бақылау; - сапа менеджменті жүйесі, сертификаттау, стандарттау бойынша нормативтік құжаттама,	Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: – продукция, процессы и системы; – испытание и контроль сельскохозяйственной продукции; – нормативная документация по стандартизации, сертификации, система менеджмента качества
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
Түлектердің кәсіби қызметінің пәндері: Стандарттау саласында: - ұйымдастыру, әзірлеу, қайта қарау және стандарттар мен нормативтік құжаттарға өзгерістер енгізу; - стандарттарды, стандарттау жөніндегі құжаттарды сараптау және олардың қолданыстағы заңнамаға, техникалық регламенттерге, өзара байланысты стандарттар мен құжаттарға сәйкестігін бағалау; - шикізатты және дайын өнімді жеткізу процесін жоспарлау және оны ақпараттық қамтамасыз етуді ұйымдастыру; - шикізатты және дайын өнімді жеткізу процесін жоспарлау және оны ақпараттық қамтамасыз етуді ұйымдастыру; - Қазақстан Республикасының аумағында халықаралық және шетелдік техникалық регламенттерді, стандарттарды және стандарттау	Предметами профессиональной деятельности выпускников являются: 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; – планирование процесса доставки сырья и готовой продукции и организации его информационного обеспечения; – анализ применения на территории Республики Казахстан международных и зарубежных технических регламентов, стандартов и других нормативных документов по стандартизации, и сертификации;

мен сертификаттау жөніндегі басқа да нормативтік құжаттарды қолдануды талдау; - нормативтік құжаттардың қолданыстағы базасын талдау, қызметті және салалар мен қолдану салалары бойынша стандарттаудың қол жеткізілген деңгейін бағалау, оларды жетілдіруді ұсыну;	– 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	
Кәсіби қызмет түрлері болуы мүмкін: - өсімдік шаруашылығы мен мал шаруашылығының шикізат пен өңделген ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын бақылауды жүзеге асыру. - технологиялық процестерді жүргізуді ұйымдастыру туралы ақпаратты жинау, тіркеу және жинақтау; - модернизация существующих методов и средств менеджмента качества, стандартизация сельскохозяйственной продукции; - анализ состояния и динамики качества сельскохозяйственной продукции, стандартизации и сертификации	Видами профессиональной деятельности могут быть: – 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, стандартизации и сертификации

2.2 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин

AOKEKN Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері

Пререквизеттері: 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

OBZhOT 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 жизнедеятельнос-ти. Владеть навыками безопасности и защити 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

Пререквизеттері: Мектеп курсы
Постреквизиттері: Кәсіби қызмет
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 әркениеттің 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: Жамалова Д.Б.
Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары кафедрасы

EUR Экология и устойчивое развитие

Пререквизиты: Школьный курс
Постреквизиты: Профессиональная деятельность
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: Жамалова Д.Б.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ESD Ecology and sustainable development

Prerequisites: School course
Postrequisites: Professional activity
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 civiliza-tion. Environmental crisis and problems of modern civilization. Green economy and sustainable develop-ment. 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: Кәсіби қызмет

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: Учет және аудит

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: Дик П.Ф.

Кафедра: Учет и финансы

Gen Гендерология

Пререквизеттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

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 нанымына 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: Есеп және қаржы

Gen Гендерология

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

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 женщин, 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: Учет и финансы

OMSHN Өсімдік және мал шаруашылық негіздері

Пререквизеттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

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 Ғ.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ORZh Основы растениеводства и животноводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

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 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

KNZhSZhKM Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет

Пререквизеттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Білім алушылардың қазіргі жағдайда мамандардың табысты кәсіби қызметі үшін қажетті кәсіби құзыреттерді иеленуі, сондай-ақ құқық негіздерін және білім алушылардың сыбайлас жемқорлыққа қарсы мінез-құлық моделін және сыбайлас жемқорлықты қабылдамаудың қоғамдық ахуалын қалыптастыру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл ісінде қазақстандықтардың белсенді азаматтық ұстанымын қалыптастыру болып табылады.

Курстың қысқаша мазмұны: Студенттердің қоғамдық және жеке құқықтық санасын және құқықтық мәдениетін арттыру, сондай-ақ сыбайлас жемқорлықты қабылдамаудың сыбайлас жемқорлыққа қарсы мінез-құлық моделін және қоғамдық атмосферасын қалыптастыру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл ісінде белсенді азаматтық ұстанымды қалыптастыру болып табылады.

Оқыту нәтижесі: Мемлекеттің құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы саясатының бастапқы ұғымдары мен ережелерін білу; құқық , сыбайлас жемқорлық негіздерінің мәні және оның пайда болу себептері; сыбайлас жемқорлыққа қарсы құқық бұзушылықтар үшін моральдық-адамгершілік және құқықтық жауапкершілік шарасы; сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл саласындағы қолданыстағы заңнама; моральдық сана құндылықтарын іске асыра білу және күнделікті практикада адамгершілік нормаларын ұстану; адамгершілік және құқықтық мәдениет деңгейін арттыру бойынша жұмыс сыбайлас жемқорлықтың алдын алудың рухани-адамгершілік тетіктерін іске қосу.

Бағдарлама жетекшісі: Антаев Ж.Т.

Кафедра: Есеп және аудит

OPAK Основы права и антикоррупционной культуры

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения. Является приобретение обучающимися профессиональных компетенций необходимых для успешной профессиональной деятельности специалистов в современных условиях, а также формирование основы права и антикоррупционной модели поведения обучающихся и общественной атмосферы неприятия коррупции, формирование активной гражданской позиции казахстанцев в деле противодействия коррупции.

Краткое содержание курса: Изучение повышение общественного и индивидуального правового знания и правовой культуры студентов, а также формирование антикоррупционной модели поведения и общественной атмосферы неприятия коррупции, формирование активной гражданской позиции в деле противодействия коррупции

Результаты обучения: Знать исходные понятия и положения права и антикоррупционной политики государства; сущность основы права , коррупции и причины её происхождения; меру морально-нравственной и правовой ответственности за коорупционные правонарушения; действующее законодательство в области противодействия коррупции; уметь реализовывать ценности морального сознания и следовать нравственным нормам в повседневной практике; работать над повышением уровня нравственной и правовой культуры; задействовать духовно-нравственные механизмы предотвращения коррупции.

Руководитель программы: Антаев Ж.Т.

Кафедра: Учета и аудита

EKZhIKN Экономика, көшбасшылық және инновациялық кәсіпкерлік негіздері

Пререквизеттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: білім алушыларда экономика, көшбасшылық және инновациялық кәсіпкерлік негіздерін кәсіби қолданудың теориялық білімі мен практикалық дағдыларын қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Бизнестің экономикалық негіздері, бизнестің субъектілері мен инфрақұрылымы, бизнес саласындағы қызметтің негізгі түрлері, бизнесті құрудың ұйымдық-құқықтық нысандары, кәсіпорынның жұмыс істеуі мен дамуы, бизнестің активтері мен оны қалыптастыру көздері, бизнестің қаржы құралдары, бизнес-жоспарлау, бәсекелестік және оның нысандары, бизнестегі тәуекелдер, бизнестің экономикалық және ақпараттық қауіпсіздігі негіздері, бизнес негіздері, инновациялық кәсіпкерлік негіздері, фирманы қайта ұйымдастыру және тарату, бизнесті жүргізудің шетелдік тәжірибесі.

Оқыту нәтижесі: Экономиканың әртүрлі салаларында кәсіпкерлік қызметті қалыптастыру және жүзеге асыру саласындағы құзыреттілікті білу; кәсіпкерлік қызмет тетігінің мәнін және оның экономиканың әртүрлі салаларында бизнестің бәсекеге қабілеттілігін арттыруға әсерін түсіну; нақты проблемаларды шешу үшін бизнес тетігін қолдану дағдысының болуы; бизнесті ұйымдастырудың формалары мен әдістерін жетілдіруге және оның тиімділігін арттыруға бағытталған міндеттерді шеше білу; мәселені тұжырымдауға дайын болу және оны шешу жолдарын көрсете білу; инновациялық кәсіпкерлікті дамытудың негізгі экономикалық көрсеткіштерін ажырата және салыстыра білу; орындалған жұмысты бағалай, талқылай және қорытынды жасай білу; бизнес саласында білім алу үшін жеткілікті дайындыққа ие болу; инновациялық кәсіпкерлікті дамытудың негізгі экономикалық көрсеткіштерін генерациялау білім деңгейін арттыру мақсатында көшбасшылық қасиеттерін және жеке білімділік.

Бағдарлама жетекшісі: Ахметов Д.С.

Кафедра: Экономика

OELIP Основы экономики, лидерства и инновационного предпринимательства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения. формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков профессионального применения основы экономики, лидерства и инновационного предпринимательства.

Краткое содержание курса: Экономические основы бизнеса, субъекты и инфраструктура бизнеса, основные виды деятельности в сфере бизнеса, организационно-правовые формы создания бизнеса, функционирование и развитие предприятия, активы бизнеса и источники его формирования, финансовые средства бизнеса, бизнес-планирование, конкуренция и ее формы, риски в бизнесе, основы экономической и информационной безопасность бизнеса, основы лидерства, личность и

бизнес, основы инновационного предпринимательство, реорганизация и ликвидация фирмы, зарубежный опыт ведения бизнеса.

Результаты обучения: Знать компетентности в области формирования и осуществления предпринимательской деятельности в различных сферах экономики; понимать сущность механизма предпринимательской деятельности и его влияние на повышение конкурентоспособности бизнеса в разных сферах экономики; иметь навыки применения механизма бизнеса для решения конкретных проблем; уметь решать задачи, направленные на совершенствование форм и методов организации бизнеса и повышение его эффективности; иметь готовность сформулировать проблему и способность показать пути ее решения; уметь различать и сравнивать основные экономические показатели развития инновационного предпринимательства; уметь оценить, обсудить и подвести итог выполненной работы; иметь достаточную подготовку для приобретения знаний в области бизнеса; уметь генерировать знания с целью повышения уровня лидерских качеств и личной образованности.

Руководитель программы: Ахметов Д.С.

Кафедра: Экономика и менеджмент

MShOOT Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Азық-түлік тауарларының тауартануы

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: Жсупбеков Ж.М.

Кафедра: Стандарттау жане тагам технологиялары кафедрасы

TPPZh Технология производства продукции животноводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Товароведение продовольственных товаров

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 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: Стандартизации и пищевых технологий

TSB Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Тағам өнімдерінің сертификатталуы, Сараптама негіздері

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 жане тагам технологиялары кафедрасы

IFT Идентификация и фальсификация товаров

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Сертификация пищевых продуктов, Основы экспертизы

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: Стандарттау жөніндегі құжаттарды каталогтау

Постреквизиттер: Құжаттамалық 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: Каталогизация документов по стандартизации

Постреквизиты: Документационное обеспечение

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

Постреквизиттер: Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау, Стандарттау және сертификаттау, Өнімнің сапасын қамтамасыз ету

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

Постреквизиты: Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза, Стандартизация и сертификация, Обеспечение качества продукции

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: Өлшеудің жалпы теориясы
Постреквизиттер: Өнім мен процестердің сапасын басқарудың статистика-лық 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. Сынаудың нормативті-нұсқаулық қорын оқып білу. Сынаудың 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. Сынаудың сапа менеджмент жүйесінің негізгі элементтерін оқып білу. Бұйымға әсер етуші климатты факторларды оқыпбілу, 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: Жсупбеков Ж.М.
Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

IKBP 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: Кукенов А.Ж.
Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

AL Аккредиттеу және лицензиялау

Пререквизиттер: 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 аккредиттеу жөніндегі халықаралық конференция (ILAC). Аккредиттеу жөніндегі халықаралық форум (IAF). Аккредиттеудің нормативтік базасы. Сынақ зертханаларына қойылатын талаптар және оларды аккредиттеу тәртібі. Сертификаттау органдарын, сынақ тексеру және калибрлеу зертханаларын аккредиттеу тәртібі. Аккредиттеуді өткізудің негізгі кезеңдері. Лицензиялаудың негізгі принциптері. Негізгі ережелер сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу туралы, Рұқсаттар мен хабарламалар туралы Заң.

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: Жсупбеков Ж.М.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

AL Аккредитация и лицензирование

Пререквизиты: 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 Закон Об аккредитации в области оценки соответствия, О разрешениях и уведомлениях.

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 лицензировании деятельности, аккредитации испытательных лабораторий, органов и лицензирования деятельности, признаний результатов работ поаккредитации.

Руководитель программы: Кукенов А.Ж.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SAE Стандарттарды әзірлеу және енгізу

Пререквизиттер: Стандарттау

Постреквизиттер: Диплом алды тәжірибе, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/Кешенді емтиханды дайындау және тапсыру

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) /Подготовка и сдача комплексного экзамена

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 стандартизаии», «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

OKKETR Өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер

Пререквизиттер: Өнеркәсіптік қаупсіздікті техникалық реттеу

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

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: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

TROBP Технические регламенты в обеспечении безопасности продукции

Пререквизиты: Техническое регулирование продовольственной безопасности

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

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: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ATTG Азық-түлік тауарларының гигиенасы

Пререквизиттері: Мамандыққа кіріспе

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: Омаров М.С.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

GPT Гигиена продовольственных товаров

Пререквизиты: Введение в специальность

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 өнімдерінің сертификатталуы

Пререквизиттер: Мектеп курсы, Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау

Постреквизиттер: 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 бойыншақауіпсіздік; өнімді өткізуге сәйкестендіруді анықтау және дәрежесі, оның өнімдерінің қауіпсіздігі және белгіленген талаптарға сәйкестігі. Жұмысты ұйымдастыра білу дайындық бойынша сертификаттау және декларациялауға өнім.

Бағдарлама жетекшісі: Омаров М.С.

Кафедра Стандарттау және тағам технологиясы»

SPP Сертификация пищевых продуктов

Пререквизиты: Школьный курс, Идентификация и фальсификация товаров

Постреквизиты: 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: Омаров М.С.

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: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

OM 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: Дуйсмухамбетова Ш.О.

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 технологикалық 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 метрологические характеристики.

Руководитель программы: Дуйсмухамбетова Ш.О.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SR Сәйкестігін растау

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы

Постреквизиттер: Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы, Техникалық реттеу, Сапа жүйесі, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/Кешенді емтиханды дайындау және тапсыру

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: Жсупбеков Ж.М.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

PS Подтверждение соответствия

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов

Постреквизиты: Международная практика подтверждения соответствия, Техническое регулирование, 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. Болуы жеткілікті жұмыс жасау дағдылары заңнамалық және нормативтік құжаттаманы стандарттау және сертификаттау.

Бағдарлама жетекшісі: Жсупбеков Ж.М.

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 «1С: Предприятие 8.0 Бухгалтерия для Казахстана».
Руководитель программы: Кадырова Г.Т.
Кафедра: Учет и финансы

SC Стандарттау және сертификаттау

Пререквизиттер: Сертификаттау
Постреквизиттер: Технологическое нормирование и стандартизация, 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: Дуйсмухамбетова Ш.О.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SC Стандартизация и сертификация

Пререквизиты: Сертификация

Постреквизиты: Технологиялық нормалау және стандарттау, 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: Дуйсмухамбетова Ш.О.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SRHP Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы

Пререквизиттер: Сәйкестігін растау

Постреквизиттер ЕЭО стандарттау және сәйкестікті растау

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: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

MPPS Международная практика подтверждения соответствия

Пререквизиты: Подтверждение соответствия

Постреквизиты: Стандартизация и подтверждение соответствия в ЕАЭС

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: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OKTR Өнеркәсіптік қаупсіздікті техникалық реттеу

Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау

Постреквизиттер: Өнімнің қауіпсіздігін 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: Органолептическая оценка продовольственных продуктов

Постреквизиты: Технические регламенты в обеспечении безопасности 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: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OJT Өлшеудің жалпы теориясы

Пререквизиттер: Метрология негіздері

Постреквизиттер: Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздік

Оқыту мақсаты: Теориялық базасын қалыптастыру метрология және әзірлеу 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

TTS Тауарларды тасымалдау және сақтау

Пререквизиттер: Азық-түлік тауарларының тауартануы

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 үй-жайларына, көлік құралдарына қойылатын санитариялық талаптарды; азық-түлік тауарларын тасымалдауға арналған көлік құралдарының қазіргі заманғы түрлерін білу.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

THT Транспортирование и хранение товаров

Пререквизиты: Товароведение продовольственных товаров

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 товаро, 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: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АТООВ Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау

Пререквизиттер: АӨК өнімдерін сертификаттау

Постреквизиттер: Өнеркәсіптік қаупсіздікті техникалық реттеу

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 нергетическая және азық-түлік бағаларының саны азық-түлік. Білу және түсіну, құрылысы, физикалық, химиялық қасиеттері компонен-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: Сертификация продукции АПК

Постреквизиты: Техническое регулирование продовольственной безопасности

Цель изучения: Сформировать целостную систему знаний, умений и навыков в области теоретических и научно-методологических основ органолептического анализа сырья и пищевой продукции, 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

OTI Общая теория измерений

Пререквизиты: Основы метрологии

Постреквизиты: Испытание, контроль и безопасность продукции

Цель изучения: Формирование теоретической базы метрологии и выработка практических навы-ков по решению задач, необходимых для эффективной работы с измерительными приборами и про-ведения 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: Дуйсмухамбетова Ш.О.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OMKE Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Өлшеу құралдары мен әдістері

Постреквизиттер: Аккредиттеу және лицензиялау

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

MOP Метрологическое обеспечение производства

Пререквизиты: Средства и методы измерений

Постреквизиты: Аккредитация и лицензирование

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: Дуйсмухамбетова Ш.О.

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 Стандартына уәкілетті органның Құзыреті ортаға сәйкестікті растау және аккредиттеу. МС бойынша еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау және (OHSAS) 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.К.

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 (OHSAS) 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: Дуйсмухамбетова Ш.О.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KOShMS Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау

Пререквизиттер: Сертификаттау

Постреквизиттер: Сертификаттау және сәйкестікті бағалау 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: Сертификация

Постреквизиты: Международные организации по сертификации и оценке соответствия

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 стандартизаци 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: Дуйсмухамбетова Ш.О.

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 меңгеруді 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: Атембекова Ж.Е.
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: Атембекова Ж.Е.
Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TNS Технологиялық нормалау және стандарттау

Пререквизиттер: 1С-Кәсіпорын
Постреквизиттер: Стандарттау және сертификаттау
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: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

TNS Технологическое нормирование и стандартизация

Пререквизиты: 1С – предприятие

Постреквизиты: Стандартизация и сертификация

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 стандартизаци, 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: Атембекова Ж.Е.

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: 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

OKP 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

ККЕ 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 рөлі 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

DO 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

KNK Құжаттармен нормативтік қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Технологиялық нормалау және стандарттау

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

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: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

NOD Нормативное обеспечение документами

Пререквизиты: Технологическое нормирование и стандартизация

Постреквизиты: Професиональная деятельность

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: Атембекова Ж.Е.

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 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 соответсвия продукции живодноводства, 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: Өнімнің сапасын қамтамасыз ету
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: Обеспечение качества продукции
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: Мукашева Т.К.
Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SJHU Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар

Пререквизиттер: Халықаралық стандарттаудың негіздері, 1С-Кәсіпорын, Стандарттау және сертификаттау
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, 1С – 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: Атембекова Ж.Е.
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

ҚАЙТА ӨҢДЕУ ӨНДІРІСТЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ (САЛАЛАР БОЙЫНША)
ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Академиялық дәрежесі: 6В07213 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша) білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

Академическая степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе 6В07213 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)

1 2022-2023 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ / УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2022-2023 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 академических кредитов
1 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**21**
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	КТ/ІК/	Қазақстан тарихы/История Казахстана	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	РМ/РК	Психология.Мәдениеттану/Психология. Культурология	4
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT /	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K(R)Ya	Қазақ(орыс) тілі/ Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру/ Физическая культура	DSh/ FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний/	MB/VS	Мамандыққа баулу/Введение в специальность	4
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				
ЖБП / ООД	Жалпы элективті/Общеэлективный/General elective	AOKEKN / OBZhOT	Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері/ Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда	5
		ETD / EUR / ES	Экология және тұрақты даму / Экология и устойчивое развитие / Ecology and sustainable	*

		OMSHN/ ORZh	Өсімдік және мал шаруашылық негіздері/Основы растениеводства и животноводства	*
		KNZhSZhKM/OPAK	Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет/Основы права и антикоррупционной культуры	*
		EKZhIKN / OELIP	Экономика, көшбасшылық және инновациялық кәсіпкерлік негіздері /Основы экономики, лидерства и инновационного предпринимательства	*
2 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**21**
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / IYa	Шетел тілі / Иностранный язык	5
ЖБП / ООД		K(O)T/K(R)Ya	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	АКТ/ІКТ	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде) / Информационно-коммуникационные технологии (на англ.языке)	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	SA/PS	Саясаттану. Әлеуметтану/Политология.Социология	4
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK	Дене шынықтыру / Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				**6**
БП/ БД	Химия/ Химия	BOCh/NOCh	Бейорганикалық және органикалық химия / Неорганическая и органическая химия	5
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	OP/YP	Оқу / Учебная	1
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**3**
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	FMOT/TPF	Функционалдық мақсаттағы өнімдердің технологиясы/Технология продуктов функционального назначения	3
		KTT/TOP	Қоғамдық тамақтану технологиясы/Технология общественного питания	

1.2 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	Философия /Философия	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				***8***
БП / БД	Minor	Minor	Minor	5
БП / БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	IE/IE	Инженерлік экология/Инженерная экология	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***15***
БП / БД	Химия/ Химия	OOMS /MSPP	Өңдеу өндісінің микробиологиясы және санитариясы/ Микробиология и санитария перерабатывающих производств	5
		ATCh/PCh	Азық-түлік химиясы/Пищевая химия	
БП / БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	AOKN/OAPK	АӨК негіздері/Основы в АПК	5
		OShN/ OR	Өсімдік шаруашылығы негіздері /Основы растениеводства	
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	ATOT / TZPP	Астық және оның өнімдерінің тауартануы / Товароведение зерна и продуктов его переработки	5
БП / БД		ATOT / TKI	Кондитер өнімдерінің тауартануы / Товароведение кондитерских изделий	
4 СЕМЕСТР				***30***
Міндетті компонент / Обязательный компонент				***2***
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				***13***
БП / БД	Minor	Minor	Minor	5
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	EOT/TEP	Элеватор өнеркәсіптің технологиясы/ Технология элеваторной промышленности	5
БП / БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	OP / PP	Өндірістік / Производственная	3

Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***15***
БП/ БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	AKST/ TPChZ	Астықты қабылдау және сақтау технологиясы/ Технология приемки и хранения зерна	5
		ATS/ THZ	Астықтың технологиялық сипаттамасы/ Технологическая характеристика зерна	
БП/ БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	AKSKBS/ IKBPHZ	Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау/ Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна	5
БП/ БД		UZhKBOKSSE / KKUPKIM	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	Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі/ Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	5
		ATOShKZA/ MISSZP	Астық өңдеу кәсіпорындарында шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі/ Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях	

1.3 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***
	Minor	Minor	Minor	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***25***
БП / БД	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	OOAT/ STPP	Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы/ Специальные технологии перерабатывающих производств	5
		OOKT/ PTPP	Өңдеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы/Прикладная технология перерабатывающих производств	
БП / БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	TOOT/TKPP/	Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі/ Технохимический контроль перерабатывающих производств	5
		AKSOTB/ PTKPHZ/	Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау/Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна	
БП / БД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру	YZhOT/ TPKM	Ұн және жарма өңдеу технологиясы/ Технология производства крупы и муки	5

	технологиясы/ Технология производства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	UKBOTN / OTPMKI	Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері / Основы технологии производства муки и кондитерских изделий	
БП / БД	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	MOT / TPMI	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/Технология перерабатывающих производств	5
		OOGZN/ ONIPP	Өңдеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері/ Основы научных исследований перерабатывающих производств	
КП / ПД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	OShOOS/ OHPR	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау/ Обработка и хранение продукции растениеводства	5
		ATS/ THZ	Астықтың технологиялық сипаттамасы/ Технологическая характеристика зерна	
6 СЕМЕСТР				***30***
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				***15***
	Minor	Minor	Minor	5
КП / ПД	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өңдеу технологиясы/Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	AAOOT/ TPABP	Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства алкогольной без алкогольной продукции	5
БП / БД	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	KPO/PPP	Өндірістік / Производственная практика	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***20***
БП / БД	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	MOT / TPW	Макарон өндірісінің технологиясы / Технология производства макаронных изделий	5
		GZN/ ONI	Ғылыми зерттеулер негіздері/ Основы научных исследований	
КП / ПД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/Проектирование и научное обеспечение отрасли	KUKOUShK/ MPDPSMKI	Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар/ Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий	5

	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өндеу технологиясы/Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	ШТ/TPW	Шарап технологиясы/Технология виноделия	
КП / ПД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	OTMZh/ TMOPP	Өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары/ Технологические машины и оборудование перерабатывающих производств	5
		AOOS/AKPP	Аудит өндеу өндісінің сапасы/Аудит качества перерабатывающих производств	

1.4 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				**20**
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				**15**
КП / ПД	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өндеу технологиясы/Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	AOSS/SSP	Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау /Стандартизация и сертификация сельскохозяйственного производства	5
КП / ПД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	NNTOOT/TOPXXI	Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру/Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий	5
КП / ПД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	KOTG/TSKP	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/ OEPP	Кәсіпкерлік қызметтің тиімділігін бағалау /Оценка эффективности предпринимательской деятельности	5
		BZh/BP	Бизнес-жоспарлау/Бизнес-планирование	
7.2 квартал/ 7.2 квартал				**16**
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***16***
БП / БД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/Проектирование и научное обеспечение отрасли	AONMGM/NOZHMI	Астық өнімдерінің, нан және макаронның ғылыми негіздері/Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий	3
		KMK/NOD	Құжаттардың нормативтік қаматамасыздандырылуы/Нормативное обеспечение документов	
КП/ ПД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономические основы предпринимательства	Mar/Mar	Маркетинг/Маркетинг	5
		S/S	Статистика/Статистика	
КП/ ПД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономические основы предпринимательства	GT/AP	Жобаны талдау/Анализ проектов	3
		BT/UA	Басқару талдауы/Управленческий анализ	
КП/ ПД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/Проектирование и научное обеспечение отрасли	АОК ККОТ/TPOAPK	АӨК қалдықтарын қайта өңдеу технологиясы /Технология переработки отходов АПК	5
		АОКОТ/TPAПК	АӨК өнеркәсібінің технологиясы /Технология перерабатывающих производств в АПК	
8 СЕМЕСТР				**24**
Кәсіптік практика/Профессиональная практика				**12**
ПП	KPO/PPP		Өндірістік / Производственная	10
	KPDa/PPPd		Диплом алды/ Преддипломная	2
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				**12**
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZh/NZDR	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 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша) білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы «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 зауыдтары; - 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; - 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.	- 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 продукций; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожара-взрывобезопасности и производственной санитарии; -экспериментальное исследование по улучшению качества сырья, готовой продукции соответствующих отраслей перерабатывающих производств; - работа в сфере образования; -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.

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Түлек келесі бағыттар бойынша өзінің кәсіби қызыметтін жүзеге асыруына болады: - өңдеуші өндірістердің барлық салалары,технологиялық процесстерді және өңдеуші өндірістердің өнімін алу өндірісін қамтамасыз ету; - жобалау-конструкциялық және ғылыми-зерттеу ұйымдарында; - әртүрлі меншік нысандарында .	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.
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	

Бакалаврдің кәсіби қызыметінің объектілері болып табылады: - элеваторлар, ұнзауыттары; - жарма зауыттары; - аралас жемдер зауыты. Дайындалу бағыты бойынша «Өңдеуші өндірістердің технологиясы»,траектория бойынша «Бидайды өңдеп және сақтау технологиясы», ұнды, жарма, бидай дақылдары мен жарма мәдениетін өндіру процессінің технологиясын енгізу үшін технологтардың қажеттілігін бағалау тәжірибесі мен білімін алады; - 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.	Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: -элеваторы, мельзаводы; -крупозаводы; -комбикормовые заводы. По направлению подготовки «Технология перерабатывающих производств» по траектории «Технология хранения и переработки зерна» получают знания и практические навыки оценки пригодности технологов для 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..
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
Бакалавриат мамандығы 5В072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» түлектерінің кәсіби қызыметтік нысанасы дәнді дақылдар және жарма мәдинеттері, ұн, жарма болып табылады; - астық, диірмен өнімдері мен бидайды дайындап және сақтау технологиясының жабдықтары.	Предметы профессиональной деятельности выпускников бакалавриата специальности 5В072800 «Технология перерабатывающих производств» является зерно злаковых и крупяных культур;-мука, крупа; - технологическое оборудование по заготовке и хранению зерна, мельзаводов, крупозаводов, комбикормовых заводов.
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	
-Кәсіби қызыметінің 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. - ғылыми – техникалық ақпаратты талдау және зерттеу, астықты өңдеу салаларындағы отандық және шетелдік тәжірибелер	Видами профессиональной деятельности могут быть: – -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.

2.4 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин

AOKOT Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері

Пререквизеттері: 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 тәжірибедемедициналық 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: Жалпы білім беру пәндері

OBZhOT 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 внешний 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 защити 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: Общеобразовательных дисциплин

ETD Экология және тұрақты даму

Пререквизеттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Азық-түлік химиясы.

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: Тірі организмдердің тіршілік ету ортасымен өзара іс-қимылының негізгі заңдылықтарын; организмдер санының таралуы мен серпінін, қоғамдастықтар құрылымы мен олардың серпінін; тірі жүйелер мен заттар айналымы арқылы энергия ағынының, экологиялық жүйелер мен тұтастай биосфераның жұмыс істеуінің заңдылықтарын; антропогендік қызметтің әлеуметтік-экологиялық салдарларын; Табиғатты қорғаудың және табиғатты ұтымды пайдаланудың негізгі қағидаттарын зерттеу.

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: Пищевая химия

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: Изучение основных закономерностей взаимодействия живых

организмов со средой обитания; распространения и динамики численности организмов, структуры сообществ и их динамику; закономерности потока энергии через живые системы и круговорота веществ, функционирования экологических систем и биосферы в целом; социально-экологических последствий антропогенной деятельности; основных принципов охраны природы и рационального природопользования.

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: Food chemistry

The purpose of the study: it consists in the formation of an ecological worldview, obtaining 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: Study of the main patterns of interaction of living organisms with the environment; distribution and dynamics of the number of organisms, the structure of communities and their dynamics; patterns of energy flow through living systems and the circulation of substances, the functioning of ecological systems and the biosphere as a whole; socio-ecological consequences of anthropogenic activities; basic principles of nature conservation and rational nature management..

Learning outcomes: to know the basic laws of interaction between nature and society; the basics of ecosystem functioning and biosphere development; the impact of harmful and dangerous factors of production and the environment on human health; to have the skills to search and systematize scientific and specialized literature; to be able to analyze the assessment of the technogenic impact of production on the environment; standard methods of environmental monitoring; to be able to determine the optimal conditions for sustainable development ecological and economic systems; possess a culture of thinking, critically comprehend the trends in the development of ecological and economic systems related to the use of natural resources and characterize their environmental consequences.

Program manager: Zhamalova D.B.

Department: Standardization and Food Technologies

OMSHN Өсімдік және мал шаруашылық негіздері

Пререквизеттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: АӨК негіздері. Астықтың технологиялық сипаттамасы

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 Ғ.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ORZh Основы растениеводства и животноводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Основы в АПК. Технологическая характеристика зерна

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 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

KNZhSZhKM Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет

Пререквизеттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: АӨК негіздері

Пәнді оқудың мақсаты: білім алушылардың қазіргі жағдайда мамандардың табысты кәсіби қызметі үшін қажетті кәсіби құзыреттерді иеленуі, сондай-ақ құқық негіздерін және білім алушылардың сыбайлас жемқорлыққа қарсы мінез-құлық моделін және сыбайлас жемқорлықты қабылдамаудың қоғамдық ахуалын қалыптастыру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл ісінде қазақстандықтардың

белсенді азаматтық ұстанымын қалыптастыру болып табылады.
Курстың қысқаша мазмұны: студенттердің қоғамдық және жеке құқықтық санасын және құқықтық мәдениетін арттыру, сондай-ақ сыбайлас жемқорлықты қабылдамаудың сыбайлас жемқорлыққа қарсы мінез-құлық моделін және қоғамдық атмосферасын қалыптастыру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл ісінде белсенді азаматтық ұстанымды қалыптастыру болып табылады.
Оқыту нәтижесі: мемлекеттің құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы саясатының бастапқы ұғымдары мен ережелерін білу; құқық , сыбайлас жемқорлық негіздерінің мәні және оның пайда болу себептері; сыбайлас жемқорлыққа қарсы құқық бұзушылықтар үшін моральдық-адамгершілік және құқықтық жауапкершілік шарасы; сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл саласындағы қолданыстағы заңнама; моральдық сана құндылықтарын іске асыра білу және күнделікті практикада адамгершілік нормаларын ұстану; адамгершілік және құқықтық мәдениет деңгейін арттыру бойынша жұмыс сыбайлас жемқорлықтың алдын алудың рухани-адамгершілік тетіктерін іске қосу
Бағдарлама жетекшісі: Антаев Ж.Т.
Кафедра: Есеп және аудит

ОРАК Основы права и антикоррупционной культуры

Пререквизиты: Школьный курс
Постреквизиты: Основы в АПК
Целью изучения: является приобретение обучающимися профессиональных компетенций необходимых для успешной профессиональной деятельности специалистов в современных условиях, а также формирование основы права и антикоррупционной модели поведения обучающихся и общественной атмосферы неприятия коррупции, формирование активной гражданской позиции казахстанцев в деле противодействия коррупции
Краткое содержание курса: изучение повышение общественного и индивидуального правового знания и правовой культуры студентов, а также формирование антикоррупционной модели поведения и общественной атмосферы неприятия коррупции, формирование активной гражданской позиции в деле противодействия коррупции
Результаты обучения: знать исходные понятия и положения права и антикоррупционной политики государства; сущность основы права , коррупции и причины её происхождения; меру морально-нравственной и правовой ответственности за коорупционные правонарушения; действующее законодательство в области противодействия коррупции; уметь реализовывать ценности морального сознания и следовать нравственным нормам в повседневной практике; работать над повышением уровня нравственной и правовой культуры; задействовать духовно-нравственные механизмы предотвращения коррупции.
Руководитель программы: Антаев Ж.Т.
Кафедра: Учет и аудит

EKZhIKN Экономика, көшбасшылық және инновациялық кәсіпкерлік негіздері

Пререквизеттері: Мектеп курсы
Постреквизиттері: Бизнес-жоспарлау
Оқу мақсаты: білім алушыларда экономика, көшбасшылық және инновациялық кәсіпкерлік негіздерін кәсіби қолданудың теориялық білімі мен практикалық дағдыларын қалыптастыру
Курстың қысқаша мазмұны: Бизнестің экономикалық негіздері, бизнестің субъектілері мен инфрақұрылымы, бизнес саласындағы қызметтің негізгі түрлері, бизнесті құрудың ұйымдық-құқықтық нысандары, кәсіпорынның жұмыс істеуі мен дамуы, бизнестің активтері мен оны қалыптастыру көздері, бизнестің қаржы құралдары, бизнес-жоспарлау, бәсекелестік және оның нысандары, бизнестегі тәуекелдер, бизнестің экономикалық және ақпараттық қауіпсіздігі негіздері, бизнес негіздері, инновациялық кәсіпкерлік негіздері, фирманы қайта ұйымдастыру және тарату, бизнесті жүргізудің шетелдік тәжірибесі
Оқыту нәтижесі: экономиканың әртүрлі салаларында кәсіпкерлік қызметті қалыптастыру және жүзеге асыру саласындағы құзыреттілікті білу; кәсіпкерлік қызмет тетігінің мәнін және оның

экономиканың әртүрлі салаларында бизнестің бәсекеге қабілеттілігін арттыруға әсерін түсіну; нақты проблемаларды шешу үшін бизнес тетігін қолдану дағдысының болуы; бизнесті ұйымдастырудың формалары мен әдістерін жетілдіруге және оның тиімділігін арттыруға бағытталған міндеттерді шеше білу; мәселені тұжырымдауға дайын болу және оны шешу жолдарын көрсете білу; инновациялық кәсіпкерлікті дамытудың негізгі экономикалық көрсеткіштерін ажырата және салыстыра білу; орындалған жұмысты бағалай, талқылай және қорытынды жасай білу; бизнес саласында білім алу үшін жеткілікті дайындыққа ие болу; инновациялық кәсіпкерлікті дамытудың негізгі экономикалық көрсеткіштерін генерациялау білім деңгейін арттыру мақсатында көшбасшылық қасиеттерін және жеке білімділік.
Бағдарлама жетекшісі: Ахметов Д.С.
Кафедра: Экономика және менеджмент

OELIP Основы экономики, лидерства и инновационного предпринимательства

Пререквизиты: Школьный курс
Постреквизиты: Бизнес-планирование
Цель изучения. формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков профессионального применения основы экономики, лидерства и инновационного предпринимательства.
Краткое содержание курса: Экономические основы бизнеса, субъекты и инфраструктура бизнеса, основные виды деятельности в сфере бизнеса, организационно-правовые формы создания бизнеса, функционирование и развитие предприятия, активы бизнеса и источники его формирования, финансовые средства бизнеса, бизнес-планирование, конкуренция и ее формы, риски в бизнесе, основы экономической и информационной безопасность бизнеса, основы лидерства, личность и бизнес, основы инновационного предпринимательство, реорганизация и ликвидация фирмы, зарубежный опыт ведения бизнеса.
Результаты обучения: знать компетентности в области формирования и осуществления предпринимательской деятельности в различных сферах экономики; понимать сущность механизма предпринимательской деятельности и его влияние на повышение конкурентоспособности бизнеса в разных сферах экономики; иметь навыки применения механизма бизнеса для решения конкретных проблем; уметь решать задачи, направленные на совершенствование форм и методов организации бизнеса и повышение его эффективности; иметь готовность сформулировать проблему и способность показать пути ее решения; уметь различать и сравнивать основные экономические показатели развития инновационного предпринимательства; уметь оценить, обсудить и подвести итог выполненной работы; иметь достаточную подготовку для приобретения знаний в области бизнеса; уметь генерировать знания с целью повышения уровня лидерских качеств и личной образованности.
Руководитель программы: Ахметов Д.С.
Кафедра: Экономика и менеджмент

FMOT Функционалдық мақсаттағы өнімдердің технологиясы

Пререквизиттер: Мектеп курсы
Постреквизиттер: Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау. Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы
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 продовольственнойя. 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: Бисембаев А.Т.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

TPFN Технология продуктов функционального назначения

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна. Специальные технологии перерабатывающих производств

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 продовольственнойя 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: Толошная Н.В.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KTT Қоғамдық тамақтану технологиясы

Пререквизиттер: Мектеп курсы

Постреквизиттер: Кондитер өнімдерінің тауартануы. Өндеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы

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 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.

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: Есеева Г.К.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

TOP Технология общественного питания

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Товароведение кондитерских изделий. Прикладная технология перерабатывающих производств

Цель изучения. Формирование знаний и навыков в технологии производства готовых продуктов объектов общественного питания с учетом обеспечения санитарноэпидемиологической 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: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OOMS Өңдеу өндірісінің микробиологиясы және санитариясы

Пререквизиттер: Бейорганикалық және органикалық химия

Постреквизиттер: 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 микроорганиз-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; морфологию 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: Сегизбаева А.С.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

MSPP Микробиология и санитария перерабатывающих производств

Пререквизиты: Неорганическая и органическая химия

Постреквизиты: Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

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. Мик-робиологические основы современных методов хранения продуктов. Важнейшие биохими-ческие процессы, вызываемые микроорганизмами, их практическое значение. Основы мик-робиологического контроля в пищевой промышленности.

Результаты обучения: Знать понятия и термины микробиологии; классификацию микро-организмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; критерии без-опасности и санитарные нормы качества продуктов; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом произ-водстве, 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 технически полезных микроорганизмов и мер борьбы с патогенной микрофлорой.

Руководитель программы: Сегизбаева А.С.

Кафедра «Стандартизация и пищевые технологии»

ATCh Азық түлік химиясы

Пререквизиттер: Экология және тұрақты даму

Постреквизиттер: Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер

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. Қолдана 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 процестер. Ұйымдастыра білуі, жұмысты орындаушылар, самосовершенствоваться және саморазвивать оқушысы

Бағдарлама жетекшісі: Жсупбеков Ж.М.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

PCh Пищевая химия

Пререквизиты: Экология и устойчивое развитие

Постреквизиты: Простые методы и приемы, необходимые для оценки качества еды

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: Ерниязова Х.М.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AOKN Агроөнеркәсіп негіздері

Пререквизиттер: Өсімдік және мал шаруашылық негіздері

Постреквизиттер: Элеватор өнеркәсібінің технологиясы. Астық өңдеу кәсіпорындарында шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

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: Кукенов А.Ж.

Кафедра «Стандарттау және азық-түлік технологиясы»

ОАРК Основы в АПК

Пререквизиты: Основы растениеводства и животноводства

Постреквизиты: Технология элеваторной промышленности. Методы исследования свойств сырья на зерноперерабаты-вающих предприятиях

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 безопас¬ности. Всемирная продовольственная программа. Продовольственная безопасность в разных странах. Оценка и обеспечение продовольственной безопасности. Агропромышленный комплекс и его развитие в рыночных усло¬виях.

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»

АТОТ Астық және оны өңдеу өнімдерінің тауартануы

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Астықты қабылдау және сақтау технологиясы

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»

TZPP Товароведение зерна и продуктов его переработки

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Технология приемки и хранения 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. Совйства, 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»

КОТ Кондитер өнімдерінің тауартануы

Пререквизиттері: Қоғамдық тамақтану технологиясы

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

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»

TKI Товароведение кондитерских изделий

Пререквизиты: Технология общественного питания

Постреквизиты: Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий

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»

AKST Астықты қабылдау және сақтау технологиясы

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 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 өндеу 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

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»

ATS Астықтың технологиялық сипаттамасы

Пререквизиттері: Өсімдік және мал шаруашылық негіздері
Постреквизиттері: Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау

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»

THZ Технологическая характеристика зерна

Пререквизиты: Основы растениеводства и животноводства

Постреквизиты: Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна

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.дПриобрести 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»

TOSBKTA Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер

Пререквизиттер: Азық-түлік химиясы

Постреквизиттер: Шарап технологиясы

Мақсаты: органолептикалық көрсеткіштердің негізгі ұғымдарын зерттеу. Тағамдық өнімдердің дәмдік сапасын қарапайым жолмен анықтау мақсатындағы талдамадан өткізу тәртіптері, талаптары және ережелері зерттеп ұғу. Сонымен қатар, өнімдердің сапасын сипаттайтын әрі белгілейтін басты көрсеткіштерін анықтау.

Қысқаша мазмұны: Бүгінгі таңда, қоршаған ортаның ластану дәрежесі шектеулі рауалы концентрациясынан асып жатпаса да, соған жете ғабыл жағдайда екені де аян. Әрине, өкінішті

болғанымен, ол шындық. Осындай ортада өскен ауыл шаруашылығы дақылдары мен мал өнімдерінің тап-таза болуы неғайбыл екені де бәрімізге түсінікті жайт. Мұндай күрделі қоршаған ортада тіршілік кешіп жатқан жандар үшін дұрыс әрі сапалы дәммен тамақтану аса қажет жағдай.

Оқыту нәтижелері: Өнімнің қасиеті-бұл өнімді жасау, пайдалану немесе тұтыну кезінде көрінетін объективті қасиет. Кез-келген қасиет көп немесе аз мөлшерде көрсетілуі мүмкін, яғни ол сандық сипатқа ие. Мүліктің бірнеше сандық сипаттамалары болуы мүмкін. Олардың ең сәтті (немесе ыңғайлы) келісім бойынша таңдалады және шара деп аталады.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

PMPNDOCE Простые методы и приемы, необходимые для оценки качества еды

Пререквизиты: Пищевая химия

Постреквизиты: Технология виноделия

Цель изучения: изучение основных понятий органолептических показателей. Изучить порядок, требования и правила проведения анализа с целью простого определения вкусовых качеств пищевых продуктов. Кроме того, определить основные показатели, характеризующие и определяющие качество продукции..

Краткое содержание курса: На сегодняшний день степень загрязнения окружающей среды, хотя и не превышает предельно допустимых концентраций, но все же находится в критическом состоянии. Хотя, конечно, жаль, но это правда. Нам всем понятно, что именно в такой среде выращиваются сельскохозяйственные культуры и животноводческая продукция. Для тех, кто живет в такой сложной окружающей среде, необходимо правильно и качественно питаться.

Результаты обучения: Свойство продукции — это объективная особенность, которая проявляется при создании, эксплуатации или потреблении изделия. Любое свойство может быть выражено в большей или меньшей мере, то есть имеет количественную характеристику. Количественных характеристик у свойства может быть несколько. Наиболее удачная (или удобная) из них выбирается по соглашению и называется мерой.

Руководитель программы: Есеева Г.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 приспосабливать 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: Функционалдық мақсаттағы өнімдердің технологиясы

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 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: Кондитер өнімдерінің тауартануы

Постреквизиттер: Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері

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 контексінде

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

KKUPKIM Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий из муки

Пререквизиты: Товароведение кондитерских изделий.

Постреквизиты: Основы технологии производства муки и 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»

ATOShKZA Азық-түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Пререквизиттер: Өңдеу өндірісінің микробиологиясы және санитариясы

Постреквизиттер: Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы. Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау

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: Микробиология и санитария перерабатывающих производств

Постреквизиты: Технология производства алкогольной без алкогольной продукции. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственного производства

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»

ATOShKZA Астық өңдеу кәсіпорындарында шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Пререквизиттер: АӨК негіздері

Постреквизиттер: Астық өңдеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері

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: Основы в АПК

Постреквизиты: Основы научных исследований зерноперерабатывающих 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

Пререквизеттері: Функционалдық мақсаттағы өнімдердің 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,технолгиялық 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 продуктов функционального назначения

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 схемойтехнологического процесса. Хлебопекарные помолы пшеницы с развитой схемойтехнологического 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

Пререквизеттері: Қоғамдық тамақтану 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 технохимиялық бақылау шикізат пен дайын өнімнің сапасын арттыру.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

PTPP Прикладная технология перерабатывающих производств

Пререквизиты: Технология общественного питания

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 технохимического контроля качества сырья и готовой продукции.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ТК Тағам қоспалары

Пререквизиттер: Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру

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: Тамақ қоспаларын өндіретін қайта өңдеу өндірістерінің кәсіпорындарында өнім өндіру үшін пайдаланылатын негізгі және қосымша шикізаттың сапасына қойылатын талаптарды зерттеу; Тамақ өнеркәсібінде тамақ қоспаларын өндіру және қолдану технологиясын зерделеу; Тамақ өнеркәсібінде ББҚ қолдану жөніндегі ғылыми, өндірістік және практикалық міндеттерді шешу; тамақ қоспаларын қолдану және мөлшерлеу жөніндегі тәуекелдерді бағалау; технологиялық жабдықты, Шикізат шығынын және дайын өнімнің шығуын таңдау және есептеу; технологиялық процесті жүргізу кезінде туындайтын техникалық проблемаларды шешу; технологиялық процестерді жүргізу және өндірістің жекелеген кезеңдерінің технологиялық режимдерін реттеу бойынша шешімдер қабылдау

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

PD Пищевые добавки

Пререквизиты: Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий
Постреквизиты: Профессиональная деятельность
Цель изучения: Целью освоения дисциплины является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков о целесообразности, допустимости, информационному обеспечению использования пищевых добавок, необходимости контроля их качества, влиянию на структуру и свойства продуктов питания, продолжительности хранения пищевых добавок и продуктов, полученных с их применением.
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: Исследовать требования к качеству ос-новного и дополнительного сырья, ис-пользуемого для производства продук-ции на предприятиях перерабатывающих производств вырабатывающих пищевые добавки; изучить технологию производства и применение пищевых добавок в пищевой промышленности; решать научные, производственные и практические задачи по применению БАДов в пищевой промышленности; оценивать риски по применению и дозированию пищевых добавок; подбирать и рассчитывать технологическое оборудование, расход сырья и выход гото-вых изделий; решать возникающие технические проблемы при ведении технологического про-цесса; принимать решения по ведению технологических процессов и регулирование технологи-ческих режимов отдельных этапов производства.
Руководитель программы: Есеева Г.К.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии

AONMHN Астық, нан және макарон өнімдерінің ғылыми негіздері

Пререквизиттер: Аудит өндеу өндірісінің сапасы
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 іисследе энергия берудің дәстүрлі емес түрлерін пайдалана отырып және ұн өндіру кезінде шығымдылығы мен ірілігін өзгерте отырып, астықтың технологиялық, нан пісіру және іиохимиялық 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»

NOZHMI Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий

Пререквизиты: Аудит качества 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 три тикале на основе направленного формирования хлебопекарных свойст зерна и муки в процессе сушки и помола, оптимизации процесса тес топриготовления. В соответствии с поставленной целью были опреде лены 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 выя-шл 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 обусловливает 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: Макарон өндірісінің технологиясы

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 производства макаронных 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 "ρεο", 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»

АОК ККОТ АӨК қалдықтарын қайта өңдеу технологиясы

Пререквизиттер: Шарап технологиясы

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: Технология виноделия

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 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: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ТООТ Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі

Пререквизиттер: Инженерлік экология

Постреквизиттер: Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар

Мақсаты: студенттердің технологиялық процесті бақылау әдістеріне қабылдау, өңдеу, қайта өңдеу, сақтау, тиеп-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: Ерниязова Х.М.
Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТКРР Технохимический контроль перерабатывающих производств

Пререквизиты: Инженерная экология
Постреквизиты: Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий
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 консервированияИдентификация 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: Ерниязова Х.М.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AKSOTB Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау

Пререквизиттер: Астықтың технологиялық сипаттамасы
Постреквизиттер: Аудит өндеу өндірісінің сапасы. Статистика
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 тиеп-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»

PTKPHZ Производственно-технологический контроль при приемке и хранении зерна

Пререквизиты: Технологическая характеристика зерна
Постреквизиты: Аудит качества перерабатывающих производств. Статистика
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»

YzhOT Ұн және жарма өндеу технологиясы

Пререквизеттері: Элеватор өнеркәсібінің технологиясы. Астықты қабылдау және сақтау технологиясы

Постреквизиттері: Макарон өндірісінің технологиясы

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»

TPKM Технология производства крупы и муки

Пререквизиты: Технология элеваторной промышленности. Технология приемки и хранения зерна

Постреквизиты: Технология производства макаронных изделий.

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»

UKBOTN Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері

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

Постреквизиттер: Ғылыми зерттеулер 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»

OTPMKI Основы технологии производства муки и кондитерских изделий

Пререквизиты: Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий

Постреквизиты: Основы научных исследований.

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 изделий. 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»

OOT Өңдеу өндірістерінің технологиясы

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу.

Постреквизиттері: Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/Мамандық бойынша мемлекеттік 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 тенологиясы макарон және кондитерлік бұйымдар.Принциптері технология нан және нанөтоқаш

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»

TPP Технология перерабатывающих производств

Пререквизиты: Введение в специальность

Постреквизиты: 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 промышленость.Зернoперерабатывающая 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»

МОТ Макарон өндірісінің технологиясы

Пререквизиттер: Ұн және жарма өндеу технологиясы

Постреквизиттер: Биоматериалдар реологиясы

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: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TPMI Технология производства макаронных изделий

Пререквизиты: Технология производства крупы и муки

Постреквизиты: Реология биоматериалов

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: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AOOS Аудит өндеу өндірісінің сапасы

Пререквизиттері: Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау. Астық өңдеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері

Постреквизиттері: Астық, нан және макарон өнімдерінің ғылыми негіздері

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»

AKPP Аудит качества перерабатывающих производств

Пререквизиты: Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна. Основы научных исследований зерноперерабатывающих производств

Постреквизиты: Научные основы зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий

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 СТРК 19011. Руководящие указания по аудитам систем качества.

Результаты обучения: Знать категории аудита, характеристики типов аудита из него: пониматьнормативный 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»

ААООТ Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиттер: Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі
Постреквизиты: Жобаны талдау
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. Арақ, 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»

ТРАВР Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции

Пререквизиты: Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Постреквизиты: Анализ проектов
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: Өндеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы**.** Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер
Постреквизиты: АӨК қалдықтарын қайта өңдеу технологиясы
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»

TB Технология виноделия

Пререквизиты: Прикладная технология перерабатывающих производств. Простые методы и приемы, необходимые для оценки качества еды
Постреквизиты: Технология переработки отходов АПК
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, яблок, 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»

GZN Ғылыми зерттеулер негіздері

Пререквизиттер: Функционалдық мақсаттағы өнімдердің технологиясы
Постреквизиттер: Тағам қоспаларыі
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: Технология продуктов функционального назначения
Постреквизиты: Пищевые добавки
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»

KUKOUShK Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар

Пререквизиттер: Өңдеу өндірістерінің технохимиялық бақылауы
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 процессі. 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: Омаров М.С.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

MPDPSMKI Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий

Пререквизиты: Технохимический контроль перерабатывающих производств

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: Омаров М.С.

Кафедра:«Стандартизация и пищевые технологии»

OOTMZh Өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары

Пререквизеттері: Элеватор өнеркәсібінің технологиясы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Студенттерді өндірістік-техникалық,жобалық және зерттеу қызметін пайдалануға байланысты технологиялық жабдықтарды өндеу өндірістерінің;студенттерді оқыту пайдалануға алған білімдерін,нәтижесінде іргелі дайындық бойынша жалпы ғылыми және жалпы техникалық пәндер үшін инженерлік есептерді шешу байланысты технологиялық жабдықтармен.

Курстың қысқаша мазмұны: Машиналар мен аппараттар - технологиялық кешендердің құрамдас бөліктері. МиА-р / тағам ортасы. Жабдықтар мех. және гидромех / п. машиналар мен аппараттар-тағамдық ортаны түрлендіргіштер. Тамақ өнеркәсібі салаларының технологиялық жабдықтары. Нан зауыты, макарон және конд технологиялық жабдықтары. фабрикалар. Технологиялық құрал-жабдықтар қайта өңдеу үшін сахаросодержащего шикізат. Ашыту шарап жасау өндірісінің технологиялық жабдығы

Оқыту нәтижесі: Өнім сапасын басқару істің тетігін білу; жақсы қалыптастыру үшін өндірістің негізі сапалы түсінілсін және өнімнің технологиялық ерекшеліктері өндірістің оптимизациясын білу, өнер-білімдердің қолдануы практикалық дағдылар бар болу, икемділік ең оңтайлы нұсқа бағалау; алынған өнер-білімдер икемділік өндірісте пайдалансын, өнім сапасын басқаруда; икемділік өнер-білім пайдалану.

Бағдарлама жетекшісі: Омаров М.С.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TMOPP Технологические машины и оборудование перерабатывающих производств

Пререквизиты: Технология элеваторной промышленности

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка студентов к производственно-технической, проектной и исследовательской деятельности, связанной с эксплуатацией технологического оборудования перерабатывающих производств;обучение студентов использованию знаний, полученных, в результате фундаментальной подготовки по общенаучным и общетехническим дисциплинам для

решения инженерных задач, связанных с технологическим оборудованием.

Краткое содержание курса: Машины и аппараты - составные части технологических комплексов. МиА – п/пищевых сред. Оборудование мех. и гидромех/п. Машины и аппараты – преобразователи пищевых сред. Технологическое оборудование отраслей пищевой промышленности. Технологическое оборудование хлеб/з, макаронных и конд. фабрик. Технологическое оборудование для переработки сахаросодержащего сырья. Технологическое оборудование бродильного винодельческого производства

Результаты обучения: знать способ управления качеством продукции;
понимать основы производства для лучшего формирования качественных и технологических особенностей продукции;
иметь навыки практического применение знаний;
уметь решать задачи оптимизации производства;
иметь готовность сформулировать проблему и ее рещение;
уметь оценить наиболее оптимальный вариант;
уметь приобретенные знания использовать на производстве, в управлении качеством продукции;
иметь достаточную подготовку для приобретения знаний;
уметь использовать полученные знания.

Руководитель программы:Омаров М.С.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OShOOS Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау

Пререквизиттері: Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау

Постреквизиттері: Тағам сапасын бағалау әдістері

Оқу мақсаты: Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеу саласында түсінік, білім, дағдыларды қалыптастыру

Курстың қысқаша мазмұны: Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеу оның сапасын ескере отырып, өсірілген өнімді неғұрлым ұтымды пайдалану, сақтау және өңдеу кезінде өнімнің шығынын азайту, сақтау және өңдеу тиімділігін арттыру, шығарылатын өнімнің ассортиментін кеңейту. Шикізат пен дайын өнім қасиеттерінің сипаттамасы, шикізат пен өнімді сақтаудың негізгі режимдері мен тәсілдері, негізгі технологиялық процестер, негізгі технологиялық жабдықтың мақсаты мен сипаттамалары, жеке технологиялық операцияларды бағалау критерийлері мен әдістері пәнді оқытудың негізгі себептері болып саналады.

Оқыту нәтижесі: Органикалық тыңайтқыштар, жемшөп дайындау және ауыл шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеу микробиологиялық технологияларды пайдалану мүмкіндігі; биохимиялық көрсеткіштерді ескере отырып, ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын бағалауға және оны сақтау мен өңдеу тәсілін анықтауға дайындық; әр түрлі процестер мен аппараттарды ескере отырып, ауыл шаруашылығы шикізатын өңдеуге арналған технологиялық жабдықты пайдалануға әзірлігі; шикізатты сақтау және өңдеу объектісі ретіндегі ерекшеліктері; өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтаудың негізгі режимдері және олардың тиімділігіне әсер ететін факторлар; сақтау кезінде өнім сапасына әсер ететін негізгі факторлар, ауыл шаруашылығында өсімдік шаруашылығы өнімінің ысырабын қысқартудың және сапасын арттырудың негізгі жолдары.

Бағдарлама жетекшісі: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

OHPR Обработка и хранение продукции растениеводства

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

Постреквизиты: Методы оценки качества пищевых продуктов

Цель изучения: Формирование представлений, знаний, навыков в области хранения и переработки продукции растениеводства

Краткое содержание курса: Хранение и переработка продукции растениеводства наиболее рациональное использование выращенной продукции с учетом ее качества, снижение потерь

продукции при хранении и переработке, повышение эффективности хранения и переработки, расширение ассортимента выпускаемой продукции. Основными причинами изучения дисциплины являются описание свойств сырья и готовой продукции, основные режимы и способы хранения сырья и продукции, основные технологические процессы, назначение и характеристики основного технологического оборудования, критерии и методы оценки отдельных технологических операций.

Результат обучения: Возможность использования микробиологических технологий по приготовлению органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции; готовность к оценке качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определению способа ее хранения и переработки; готовность к использованию технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья с учетом различных процессов и аппаратов; готовность к хранению и переработке сырья особенности как объекта; основные режимы хранения продукции растениеводства и факторы, влияющие на их эффективность; основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве.

Руководитель программы: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KKTB Кәсіпкерлік қызметтің тиімділігін бағалау

Пререквизеттері: Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар

Постреквизиттері: Маркетинг/

Оқу мақсаты: кәсіпкерлік қызмет тиімділігін бағалауда теориялық білімдері мен тәжірибелік дағдыларының қалыптасуы

Курстың қысқаша мазмұны: Кәсіпкерлік қызметтің түрлері, формалары және мәні. ҚР бизнесті жүргізудің ұйымдастырушылық-құқықтық формалары. Бизнестегі экономикалық құрылымдар қызметінің тиімділігі мен табыстылығын негіздері. Негізгі және айналым капиталын тиімді қолданудың бағасы. Кәсіпкерлік қызметте еңбек ресурстарын қолданудың тиімді бағалауы. Тұрмыстық қызметтің тиімділігін бағалау. Инвестицияларды қолдану тиімділігін бағалау. Қаржы нәтижелерін бағалау.

Оқыту нәтижесі: Кәсіпкерлік қызметтің түрлері, формалары және мәні.ҚР бизнесті жүргізудің ұйымдастырушылық-құқықтық формалары. Бизнестегі экономикалық құрылымдар қызметінің тиімділігі мен табыстылығын негіздері. Негізгі және айналым капиталын тиімді қолданудың бағасы. Кәсіпкерлік қызметте еңбек ресурстарын қолданудың тиімді бағалауы.Тұрмыстық қызметтің тиімділігін бағалау. Инвестицияларды қолдану тиімділігін бағалау. Қаржы нәтижелерін бағалау. Кәсіпорындарда ішкі шаруашылықты жоспарлау, мазмұны және ұйымдастырылуы.

Бағдарлама жетекшісі: Жандарбекова Д.Д.

Кафедра: «Экономикаи менеджмент»

OEPD Оценка эффективности предпринимательской деятельности

Пререквизиты: Малые предприятия для производства сахарных и мучных кон-дитерских изделий

Постреквизиты: Маркетинг/

Цель изучения: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в оценке эффективности предпринимательской деятельности

Краткое содержание курса: Сущность, виды и формы предпринимательской деятельности. Организационно-правовые формы ведения бизнеса в РК. Основы экономической эффективности деятельности предпринимательских структур и показатели прибыльности бизнеса. Оценка эффективности использования основного и оборотного капитала. Оценка эффективности использования трудовых ресурсов предпринимательской деятельности. Оценка эффективности сбытовой деятельности. Оценка эффективности использования инвестиций. Оценка финансовых результатов.

Результаты обучения: Знать механизм и принципы оценки эффективности предпринимательских структур; Понимать сущность экономических явлений и процессов, происходящих в процессе

предпринимательской деятельности иметь навыки деловой активности предпринимательской деятельности; уметь решать экономические и хозяйственные задачи, стоящие перед предприятием иметь готовность сформулировать проблему и способность нахождения оптимального ее решения; уметь оценить достигнутые результаты, выявить резервы повышения эффективности производства. Уметь осуществлять все виды планово-экономической деятельности предприятия, опираясь на научные теоретические и практические методы. Иметь достаточную подготовку для приобретения знаний в области решения профессиональных проблем, как исполнительского, так и управленческого характера; уметь генерировать пути выбора лучших способов решения экономических и хозяйственных задач, стоящих перед предприятием

Руководитель программы: Кабжанова Г.М.

Кафедра:«Экономика и менеджмент»

BZh Бизнес-жоспарлау

Пререквизеттері: Экономика, көшбасшылық және инновациялық кәсіпкерлік негіздері

Постреквизиттері: Басқару талдауы

Оқу мақсаты: бизнес-жоспарлау облысында студенттердің теориялық білімдері мен тәжірибелік дағдыларының қалыптасуы

Курстың қысқаша мазмұны: Кәсіпорындарда ішкі шаруашылықты жоспарлау, мазмұны және ұйымдастырылуы. Кәсіпорында бизнес-жоспарлауды ұйымдастыру және мазмұны. Ұйымның бизнес-жоспары. Бизнес-жоспар бөлімінің мазмұны және құрылымы.Бизнес-жоспарды құрастыру бойынша жалпы ұсыныстар. Тәуекелдер және олардың теріс салдарларын азайту жолдары.

Оқыту нәтижесі: Кәсіпорындарда ішкі шаруашылықты жоспарлау, мазмұны және ұйымдастырылуы. Кәсіпорында бизнес-жоспарлауды ұйымдастыру және мазмұны. Ұйымның бизнес-жоспары. Бизнес-жоспар бөлімінің мазмұны және құрылымы. Бизнес-жоспарды құрастыру бойынша жалпы ұсыныстар. Тәуекелдер және олардың теріс салдарларын азайту жолдары.

Бағдарлама жетекшісі: Журмагамбетова Т.Д.

Кафедра: «Экономика және менеджмент»

BP Бизнес-планирование

Пререквизиты: Основы экономики, лидерства и инновационного пред-принимательства

Постреквизиты: Управленческий анализ

Цель изучения: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области бизнес - планирования

Краткое содержание курса: Содержание и организация внутрихозяйственного планирования на предприятиях. Содержание и организация бизнес-планирования на предприятии. Бизнес-план организации. Структура и содержание разделов бизнес-плана. Общие рекомендации по составлению бизнес-плана. Риски и пути снижения их негативных последствий.

Результаты обучения: Знать основные принципы и методы планирования; организацию производственного и технологического процессов; основные технико-экономические показатели деятельности организации и методику их расчета. Понимать формирование структуры и функции бизнес-планов; требования инвесторов к разработке бизнес-планов; методику бизнес-планирования; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ по бизнес-планированию. Иметь навыки в области расчета, по принятой методике основные технико-экономические показатели деятельности организации; Уметь выявлять ключевые элементы внешней и внутренней среды организации и оценивать их влияние; составлять бизнес-планы на краткосрочную, среднесрочную и долгосрочную перспективу; использовать изученные прикладные программные средства для бизнес-планирования; использовать вычислительную технику для обработки плановой информации.Иметь навыки заполнения документооборота по экономической деятельности организации;.Уметь решать системные задачи и проблемы управления организацией. Иметь навыки эффективной коммуникации уметь находить и использовать необходимую экономическую информацию; Иметь достаточную подготовку для приобретения знаний в области

бизнес-планирования. Уметь использовать полученные знания для выработки оптимальных управленческих решений, направленных на повышение эффективности деятельности предприятий

Руководитель программы: Бимурзина Л.

Кафедра: «Экономика»

Mar Маркетинг

Пререквизиттері Кәсіпкерлік қызметтің тиімділігін бағалау

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: студенттердің халықаралық маркетинг саласындағы теориялық білімі мен практикалық дағдыларын қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: маркетингтің негізгі ұғымдарын, принциптерін, функцияларын, әдістерін зерттеу, сонымен қатар өнімді сату нарығында қалыптасқан деңгейді диагностикалау процесін зерттеу, сатып алу құнын өңдеу және бағалау әдістемесін игеру, сату нарығында өнімді қорғау және оның сапалық көрсеткіштерін суреттеу

Оқыту нәтижелері: өнімді сату нарығында қалыптасқан деңгейге диагноз қоя білу, сатып алу құнын өңдеу және бағалау, сату нарығында өнімді қорғау және оның сапалық көрсеткіштерін суреттеу

Ба5дарлама жетекшісі: Елтай А.

Кафедра: «Экономика и менеджмент»

Mar Маркетинг

Пререквизиты: Оценка эффективности предпринимательской деятельности

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области международного маркетинга.

Краткое содержание курса: изучение основных понятий, принципов, функций, методов маркетинга, а так же изучение процесса диагностирования сложившегося уровня на рынке продаж продукции, освоение методологии обработки и оценивания покупательской себестоимости, защиты товара на рынке продаж и иллюстрирование его качественных показателей

Результаты обучения: уметь диагностировать сложившийся уровень на рынке продаж продукции, обрабатывать и оценивать покупательскую себестоимость, защищать товар на рынке продаж и иллюстрировать его качественные показатели

Руководитель программы: Жандарбекова Д.Д.

Кафедра: «Экономика и менеджмент»

Sta Статистика

Пререквизеттері: Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: студенттерде теориялық білімдері мен тәжірибелік дағдыларының сандық бағасы мен сапасы - анықталған, массалық әлеуметтік-Экономикалық жағдайлар мен үрдістердің қалыптасуы.

Курстың қысқаша мазмұны: статистикалық ғылымның бастапқы элементтері, әлеуметтік-экономикалық процестерді талдаудың маңызды бағыттары, Статистика бағыттары: статистикалық байқау теориясы; уақыт қатарларын талдау және болжау; жіктеу және топтастыру; көп өлшемді статистикалық әдістер; экономикалық және салалық Статистика; шаруашылық және қаржылық қызметті талдау зерделенеді.

Оқыту нәтижесі: статистикалық әдістерді қолдана отырып, микро және макро деңгейдегі әлеуметтік-экономикалық құбылыстар мен даму заңдылықтарын білу және бағалау, өнімді сату нарығында қалыптасқан деңгейге диагноз қою, сатып алу құнын өңдеу және бағалау, сату нарығында өнімді қорғау және оның сапалық көрсеткіштерін суреттеу

Бағдарлама жетекшісі: Абилкаирова Р.А.
Кафедра: «Есеп және қаржы»

Sta Статистика

Пререквизиты: Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна
Постреквизиты: Профессиональная деятельность
Цель изучения: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков количественной оценки качественно – определенных, массовых социально – экономических явлений и процессов.
Краткое содержание курса: изучаются начальные элементы статистической науки, важнейшие направления анализа социально-экономических процессов, направления статистики: теория статистического наблюдения; анализ и прогнозирование временных рядов; классификация и группировки; многомерные статистические методы; экономическая и отраслевая статистики; анализ хозяйственной и финансовой деятельности.
Результаты обучения: знать и уметь оценивать социально – экономические явления и закономерности развития на микро и макроуровне с применением статистических методов, уметь диагностировать сложившийся уровень на рынке продаж продукции, обрабатывать и оценивать покупательскую себестоимость, защищать товар на рынке продаж и иллюстрировать его качественные показатели
Руководитель программы: Нурмагамбетова Л.Е.
Кафедра: «Учет и финансы»

GT Жобаны талдау

Пререквизеттері: Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы
Постреквизиттері: Кәсіби қызмет
Оқу мақсаты: жобаны талдау облысында студенттердің теориялық білімдері мен тәжірибелік дағдыларының қалыптасуы.
Курстың қысқаша мазмұны: Курстың мақсаттары мен міндеттері, негізгі түсінігі, пәнге кіріспе. Кәсіпкерліктің инвестициялық сыпайлықтың түсінігі. Жобалық талдаудың негізгі кезеңдері. Жобаның талдау қажеттіліктері. Жоба талдаудың қаржылық-математикалық негіздері. Жобалардың капитал құнын бағалау. Жобалардың талдау әдісін бағалау. Жобалардың бизнес-жоспарын құрастыру тәртібі. Талдаудың түрлері. Инвестициялық тәуекелдерді бағалау.
Оқыту нәтижесі: Пәнге кіріспе, негізгі түсініктері, мақсаттары және курс міндеттері. Кәсіпорынның инвестициялық тартымдылығының түсінігі.жобалық талдаудың негізгі кезеңдері. Жобаның инвестициялық қажеттіліктері және оларды қаржыландыру көздері. Инвестициялық жобаны қаржылық-математикалық негіздері. Талдау жобанын капитал бағасын бағалау.инвестициялық жобалардың бағалауын талдау әдісі. Инвестициялық жобалардың бизнес-жоспарын құрастыру тәртібі. Инвестициялаудың тәуекелдерін бағалау.
Бағдарлама жетекшісі: Абилкаирова Р.А.
Кафедра: «Есеп және қаржы»

AP Анализ проектов

Пререквизиты: Технология производства алкогольной без алкогольной продукции
Постреквизиты: Профессиональная деятельность
Цель изучения: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области аналиа проектов.
Краткое содержание курса: Введение в предмет, основные понятия, цели и задачи курса. Понятие инвестиционной привлекательности предприятия Основные этапы проектного анализа. Инвестиционные потребности проекта и источники их финансирования. Финансово-математические основы инвестиционного проектирования. Оценка стоимости капитала анализа проекта. Методика анализа оценки инвестиционных проектов. Порядок составления бизнес-плана инвестиционного

проекта Виды анализа, их последовательность проведения Оценка рисков инвестирования
Результаты обучения: Иметь представление: о сущности анализа проектов, их необходимости и доходности. Приобрести практические и теоретические навыки относительно основных категорий и принципов анализа проектов и принимать инвестиционные решения. Уметь обосновывать выгодность того или иного анализа проекта, опираясь на конкретные расчеты и выводы. Всесторонне применять изученные методы долгосрочного инвестирования и финансирования, методы финансового планирования, Знать: методику управления финансовыми ресурсами предприятия и систематически ее совершенствовать на практике
Руководитель программы: Антаев Ж.Т.
Кафедра: ««Учет и финансы»»

ВТ Басқару талдауы

Пререквизиттері: Бизнес-жоспарлау
Постреквизиттері: Кәсіби қызмет
Оқумақсаты: басқарушылық талдау саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды қалыптастыру.
Курстың қысқаша мазмұны: басқарушылық талдаудың негізгі ұғымдарын, қағидаттарын, функциялары мен әдістерін, басқарушылық шешімдерді әзірлеу және бағалау алгоритмін, икемді сметаларды қалыптастыруды, сатудан түсетін пайданы көп деңгейлі талдауды, сегменттік талдауды, сметалардың орындалуы туралы есептерді жауапкершілік деңгейлері мен орталықтары бойынша талдауды үйрену
Оқыту нәтижесі: экономикалық және басқарушылық талдаудың негізгі түсініктерін, тәсілдерін, әдістері мен алгоритмдерін білу, кәсіпорынның қаржы-шаруашылық қызметін талдай білу және аналитикалық есептеулердің нәтижелері бойынша қорытынды жасай білу
Бағдарлама жетекшісі: Антаев Ж.Т.
Кафедра: Есеп және қаржы

UA Управленческий анализ

Пререквизиты: Бизнес-планирование
Постреквизиты: Профессиональная деятельность
Цель изучения: формирование теоретических знаний и практических навыков в области управленческого анализа.
Краткое содержание курса: изучение основных понятий, принципов, функций и методов управленческого анализа, алгоритма разработки и оценки управленческих решений, формирования гибких смет, многоуровневого анализа прибыли от продаж, сегментарного анализа, анализа отчетов об исполнении смет по уровням и центрам ответственности
Результаты обучения: знать основные понятия, подходы, методы и алгоритмы экономического и управленческого анализа, уметь анализировать финансово – хозяйственную деятельность предприятия и владеть способностью формулировать выводы по результатам аналитических расчетов
Руководитель программы: Журмагамбетова Т.Д.
Кафедра: Учет и финансы