

М. ДУЛАТОВ атындағы
ҚОСТАНАЙ
ИНЖЕНЕРЛІК-
ЭКОНОМИКАЛЫҚ
УНИВЕРСИТЕТІ



Бекітемін / Утверждаю
ОӘК төрайымы /
Председатель УМС
_____ Ж.Ошакбаева
« 26 » 03 2025 ж./г.

БАКАЛАВРИАТ

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

6B07514 Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)
2023 жылға жиынтықтау үшін

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

6B07514 Стандартизация и сертификация (по отраслям)
для набора 2023 года

Қостанай, 2025 ж.

М. Дулатов атындағы ҚИНЭУ-дың оқу–әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 26.03.2025 ж. № 6 хаттама.

Утвержден на заседании учебно-методического совета КИНЭУ имени М. Дулатова, протокол № 6 от 26.03.2025 г.

Элективті пәндер каталогы қысқаша сипаттамасы, оқыту мақсаты, оқу мазмұны және күтілетін оқу нәтижесі көрсетілген таңдау компонентіне кіретін пәндер тізімін қамтиды. 2023 жылы қабылданған кредиттік технология бойынша оқитын студенттерге арналған.

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 набора 2023 года, обучающихся по кредитной технологии.

Мазмұны / Содержание

Студентке жаднама/ Памятка студенту	4
1 2025-2027 жылдың оқу жоспары / Учебный план на 2025-2027 год	6
1.1 Негізгі білім беру бағдарламасының 3 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 3 курса основной образовательной программы.....	6
1.2 Негізгі білім беру бағдарламасының 4 курсына арналған оқу жоспары/ Учебный план для 4 курса основной образовательной программы.....	7
2 Білім беру бағдарламаларының және элективті пәндердің сипаттамасы / Описание образовательных программ и элективных дисциплин	9
2.1 6B007514 «Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6B07514 «Стандартизация и сертификация (по отраслям)».....	9
2.2 2025-2027 жылдарға арналған негізгі білім беру бағдарламасы бойынша элективті пәндерге сипаттама / Описание элективных дисциплин для основной образовательной программы на 2023-2027 годы.....	11

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 үш циклға бөлінеді: жалпы білім беретін пәндер циклы (ЖБП), базалық пәндер циклы (БП) және кәсіптендіру пәндер циклы (КП).

ЖБП циклі болашақ түлектің интеллектуалды өсуіне, жеке дамуына және әлеуметтік бейімделуіне негіз болады.

Базалық пәндер циклы білім беру бағдарламаңыз бойынша іргелі білімді қалыптастыруды қамтамасыз етеді.

Кәсіптендіру пәндері циклы кәсіби қызметтің нақты саласында қолданылатын арнайы білімді, дағдыны, құзыреттілікті анықтайды.

Әрбір цикл ішінде оқу пәндері үш түрге бөлінеді – міндетті компонент, ЖОО компоненті және таңдау бойынша компонент (элективті, яғни таңдап алынатын оқу пәндері).

Міндетті компонент пәндері мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттарымен бекітілген және барлық студенттер тиісті білім беру бағдарламасы бойынша оқуға міндетті болып табылады.

ЖОО компоненті ЖОО деңгейінде қалыптасады және оның білім беру саясатын, еңбек нарығының қажеттіліктерін, дайындық ерекшеліктерін көрсетеді. Бұл пәндер оқу жоспарының міндетті бөлігін толықтырады және таңдалған бағдарламаға байланысты бейіндік білімді тереңірек игеруге, зерттеу немесе тәжірибеге бағытталған дағдыларды дамытуға ықпал етеді.

Міндетті және ЖОО компоненттердің пәндерімен қатар студент пәнді оқу үшін өзінің жеке мүдделері мен кәсіби мақсаттарына сәйкес келетін **таңдау компонентін** таңдауы керек. Бұл таңдауда сізге академиялық кеңесші әдвайзер көмектеседі. Ол барлық қажетті ақпаратты береді және жеке оқу жоспарын жасау кезінде қолдау көрсетеді.

Әр цикл бойынша Сіздің жеке оқу жоспарыңыз мыналарды қамтиды:

жалпы білім беретін пәндер циклінде (ЖБП): міндетті компонент және таңдау компоненті (элективті пәндер);

базалық пәндер циклінде (БП) және кәсіптендіру пәндер циклінде (КП): ЖОО компоненті және таңдау компоненті (элективті пәндер).

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

Уважаемый студент!

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

КЭД – это систематизированный аннотированный перечень элективных учебных дисциплин. Он составлен с целью предоставления вам возможности самостоятельного, гибкого и всестороннего формирования индивидуальной траектории обучения. КЭД — Ваш помощник при составлении индивидуального учебного плана.

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

Цикл ООД формирует основу для интеллектуального роста, личностного развития и социальной адаптации будущего выпускника.

Цикл БД обеспечивает формирование фундаментальных знаний по вашей образовательной программе.

Цикл ПД определяет перечень профессиональных знаний, умений и компетенций, необходимых в конкретной сфере деятельности.

Каждый цикл включает дисциплины следующих видов: обязательный компонент, вузовский компонент и компонент по выбору (элективные дисциплины).

Дисциплины **обязательного компонента** утверждены государственными общеобязательными стандартами образования и являются обязательными для изучения всеми студентами по соответствующей образовательной программе.

Вузовский компонент формируется на уровне вуза и отражает его образовательную политику, потребности рынка труда, специфику подготовки. Эти дисциплины дополняют обязательную часть учебного плана и способствуют более глубокому освоению профильных знаний, развитию исследовательских или практико-ориентированных навыков, в зависимости от выбранной программы.

Наряду с дисциплинами обязательного и вузовского компонентов студент должен выбрать для изучения дисциплины **компонента по выбору**, соответствующие его индивидуальным интересам и профессиональным целям. В этом выборе вам поможет эдвайзер — академический консультант. Он предоставит всю необходимую информацию и поддержит при составлении индивидуального учебного плана.

Таким образом, Ваш индивидуальный учебный план по каждому циклу будет включать:

в цикле общеобразовательных дисциплин (ООД): обязательный компонент и компонент по выбору (элективные дисциплины).

в цикле базовых дисциплин (БД) и в цикле профилирующих дисциплин (ПД): вузовский компонент и компонент по выбору (элективные дисциплины).

**СТАНДАРТТАУ ЖӘНЕ СЕРТИФИКАТТАУ (салалар бойынша)
СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ (по отраслям)**

Академиялық дәрежесі: «6B07514 Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

Академическая степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6B07514 Стандартизация и сертификация (по отраслям)»

1 2023-2027 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ/УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2023-2027 УЧ.ГОД

**1.1 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/Количес тво академически х кредитов
5 СЕМЕСТР				30
Вузовский компонент				5
БП / БД	Minor	Minor 3216	Minor	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				25
БП / БД	Стандарттау/ Стандартизация	HSN/ OMS 3207	Халықаралық стандарттаудың негіздері/ Основы международной стандартизации	align="center">5
		KOShMS/ MSRTS 3207	Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау/ Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза	
БП / БД	Нақты ғылымдар/ Точные науки	OZhT/ OTI 3208	Өлшемдердің жалпы теориясы/ Общая теория измерений	align="center">5
		OMKE/ MOP 3208	Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету/ Метрологическое обеспечение производства	
БП / БД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/ Подтверждение соответствия	SR/ PS 3217	Сәйкестігін растау/ Подтверждение соответствия	align="center">5
		AOKOS/ SPAPK 3217	АӨК өнімдерін сертификаттау / Сертификация продукции АПК	
БП / БД	Подтверждение соответствия продукции	TKZhOSB/ KKPZP 3210	Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау/ Контроль качества продукции и защита потребителей	align="center">5
		AOKN / OAPK 3210	АӨК негіздері/ Основы АПК	
КП / ПД	Техникалық реттеу / Техническое регулирование	TOS/SPP 3301	Тамақ өнеркәсібіндегі стандарттау/ Стандартизация в пищевой промышленности	align="center">5
		SZhS/ SS 3301	Стандарттау және сертификаттау/ Стандартизация и сертификация	

6 СЕМЕСТР				30
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				15
КП / ПД	Minor	M/ M 3308	Minor	5
КП / ПД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	SA/AK 3309	Сапа аудиты/Аудит качества	5
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	OT/ PP 3219	Өндірістік / Производственная	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				15
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	SNTB/ UROS 3211	Стандарттар негізінде тәуекелдерді басқару/ Управление рисками на основе стандартов	5
		TNZhS/ TNS 3211	Технологиялық нормалау және стандарттау/Технологическое нормирование и стандартизация	
КП / ПД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	SRHP/ MPPS 3302	Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы/ Международная практика подтверждения соответствия	5
		OKTR/ TRPB 3302	Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу/ Техническое регулирование продовольственной безопасности	
КП / ПД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	OSBZhK/ IKBP 3303	Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздігі/ Испытание, контроль и безопасность продукции	5
		AZhL/ AL 3303	Аккредиттеу және лицензиялау/ Аккредитация и лицензирование	

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

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количес тво академически х кредитов
7 СЕМЕСТР				20
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				15
КП / ПД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	TR/TR 4310	Сапа жүйесі/Системы качества	5
КП / ПД	Техникалық реттеу/ Техническое регулирование	SZh/SK 4311	Техникалық реттеу /Техническое регулирование	5
КП / ПД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	ZhZhOSBSA/ SMUKPP 4312	Өнім мен процестердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері /Статистические методы управления качеством продукции и процессов	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				18
БП / БД	Стандарттау/ Стандартизация	SAZhE/ RVS 4212	Стандарттарды әзірлеу және енгізу/ Разработка и внедрение стандартов	3

		OKKETR/ TROBP 4212	Өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер / Технические регламенты в обеспечении безопасности продукции	
КП / ПД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	SB/ UK 4304	Сапаны басқару/ Управление качеством	5
		OSKE/ ОКР 4304	Өнімнің сапасын қамтамасыз ету/ Обеспечение качества продукции	
КП / ПД	Нормативтік қамсыздандыру/ Нормативное обеспечение	KKE/ DO 4306	Құжаттамалық қамтамасыз ету/Документационное обеспечение	5
		KNKE/ NOD 4306	Құжаттармен нормативтік қамтамасыз ету/Нормативное обеспечение документами	
КП / ПД	Стандарттау/ Стандартизация	EEOSZhSR / SPSEAES 4307	ЕЭО стандарттау және сәйкестікті растау / Стандартизация и подтверждение соответствия в ЕАЭС	5
		SZhSBZhHU/ MOSOS 4307	Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар/ Международные организации по сертификации и оценке соответствия	
8 СЕМЕСТР				
Практика для обучающихся, выполняющих дипломную работу (проект)				
ПП	OT/ PPBZ 4221		Өндірістік практика / Производственная практика	10
	DAT/ PP 4313		Диплом алды практика/ Преддипломная практика	2
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZhZhEDZ hT/ NZDRPSKE 4401	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/ Написание и защита дипломной работы (проекта) /	12

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

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

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
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 мен сертификаттау жөніндегі басқа да нормативтік құжаттарды қолдануды талдау; - нормативтік құжаттардың қолданыстағы базасын талдау, қызметті және салалар мен қолдану	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; – анализ действующей базы нормативных

салалары бойынша стандарттаудың қол жеткізілген деңгейін бағалау, оларды жетілдіруді ұсыну;	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

HSN Халықаралық стандарттаудың негіздері

Пререквизиттер: Стандарттау

Постреквизиттер: ЕЭО стандарттау және сәйкестікті растау

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. ҚР-дағы стандарттаудың жағдайы мен даму перспективалары. Мемлекеттік, халықаралық және өңірлік деңгейлерде стандарттаудың дамуы. Халықаралық стандарттау ұйымы (ISO). Халықаралық стандарттау ұйымының (ISO) құрылымы. Стандартқа енгізілетін өзгерістерді әзірлеу, бекіту және күшіне енгізу тәртібі. Сәйкестікті растау және аккредиттеу саласында уәкілетті органның құзыреті. Еңбекті қорғау және қауіпсіздік менеджменті жөніндегі халықаралық стандарттар (OHSAS). Тамақ қауіпсіздігі менеджменті жүйелеріне арналған халықаралық стандарт (ISO 22000). Халықаралық стандарттарды (нормативтік құжаттарды) қолдану тәртібі. Есептік тіркеу әдісі. Стандарттаудың құқықтық негіздері. Экологиялық менеджмент жүйелері бойынша халықаралық стандарттар (ISO 14000 сериясы).

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: Нургалиева М.Т.

Кафедра Стандарттау және тағам технологиялары

OMS Основы международной стандартизации

Пререквизиты: Стандартизация

Цель изучения: Стандартизация и подтверждение соответствия в ЕАЭС

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: Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KOShMS Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау

Пререквизиттер: Стандарттау

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. Еуразиялық экономикалық қауымдастыққа мүше мемлекеттер. Жоғары Еуразиялық экономикалық кеңес — кеңес комиссиясының функциялары мен өкілеттіктері. Өнімнің Бірыңғай тізбесі, Кеден одағы,

бірыңғай техникалық регламенттер. Еуразиялық экономикалық комиссияның МГС және МНТКС-пен өзара іс-қимыл тұжырымдамасы. Мемлекетаралық стандарттау (МГС). МГС саласында жоспарлау. Мемлекетаралық стандарттарды құрастыру, баяндау, ресімдеу және бекіту талаптары.

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: Нурғалиева М.Т.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

MSRTS Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза

Пререквизиты: Стандартизация

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.

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: Нурғалиева М.Т.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OZhT Өлшемдердің жалпы теориясы

Пререквизиттер: Азық-түлік тауарларының тауартануы. Өнімнің қауіпсіздігі

Постреквизиттер: Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздігі

Оқыту мақсаты: Теориялық базасын қалыптастыру метрология және эзірлеу бойынша тәжірибелік дағдыларды міндеттерді шешу үшін қажетті тиімді өлшеу приборларымен жұмыс істеу және өткізудің нақты өлшеу математикалық өңдеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Өлшеулердің жалпы теориясы студенттердің өлшеулердің қажетті дәлдігінің бірлігін қамтамасыз ету туралы, әртүрлі физикалық шамаларды өлшеу және олардың нәтижелерін өңдеу әдістері туралы теориялық білімді алуы болып табылады. Пәнді оқу міндеті өлшеу теориясының негіздерін, өлшеу қателіктері ұғымын, өлшеу әдістерін қарастырудан тұрады.

Оқыту нәтижесі: Білу негіздері, жалпы өлшеу теориясы. Қолдана білу негіздері, жалпы өлшеу теориясы. Түсіну және білу, өз пікірін білдіру пайымдаулар мәселелеріне қатысты өлшеу. Дұрыс пайдалана қоюға өлшеу тапсырманы түрлендіруге білімдерін жаңа контексте.

Бағдарлама жетекшісі: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ОТИ Общая теория измерений

Пререквизиты: Товароведение продовольственных товаров. Безопасность продукции

Постреквизиты: Испытание, контроль и безопасность продукции.

Цель изучения: Формирование теоретической базы метрологии и выработка практических навыков по решению задач, необходимых для эффективной работы с измерительными приборами и проведения 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: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ОМКЕ Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Сараптама негіздері

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 ролі. 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: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

МОР Метрологическое обеспечение производства

Пререквизиты: Основы экспертизы

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: Мухамбетова Б.К.

SR Сәйкестігін растау

Пререквизиттері: Тағам өнімдерінің сертификатталуы. Сапаны басқару.

Постреквизиттері: Техникалық реттеу. Сапа жүйелері.

Оқу мақсаты: Өнімнің белгіленген талаптарға сәйкестігін растау үдерістері мен әдістері туралы түсінік қалыптастыру, сондай-ақ өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін алынған білімді практикада қолдануға үйрету.

Курстың қысқаша мазмұны: Сәйкестікті растаудың негізгі түсініктері. Кеден одағындағы сәйкестікті бағалау түрлері. Сертификаттау және декларациялау. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін анықтау және ұғымы. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін талаптар. Шикізатты, тамақ өнімдерін ластаушы заттар. Шикізат пен тамақ өнімдерінің контаминанттарының жіктелуі және қысқаша сипаттамасы. Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер. Сәйкестікті растау. Кеден одағында сертификаттау схемалары мен декларациялау схемалары.

Оқыту нәтижесі: Техникалық регламенттер мен стандарттарды әзірлеу және енгізу қағидаттарын түсіну; өндірістік процестерді жүргізу кезінде сәйкестікті бағалау саласындағы нормативтік-құқықтық база-мен жұмыс істеу дағдыларын дамыту, өнімнің қауіпсіздігін және оның нарықта еркін айналымын қамтамасыз ететін техникалық құжаттамамен жұмыс істеу.

Бағдарлама жетекшісі: Нурғалиева М.Т.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

PS Подтверждение соответствия

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов.

Постреквизиты: Техническое регулирование. Системы качества. Управление качеством.

Цель изучения: Сформировать понимание процессов и методов подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, а также научить применять полученные знания на практике для обеспечения качества и безопасности продукции.

Краткое содержание курса: Основные понятия подтверждения соответствия. Виды оценки соответствия в Таможенном союзе. Сертификация и декларирование. 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 и схемы декларирования в Таможенном союзе.

Результаты обучения: Понимать принципы разработки и внедрения технических регламентов и стандартов; развить навыки работы с нормативно-правовой базой в сфере оценки соответствия при проведении производственных процессов, работе с технической документацией, обеспечивающей безопасность продукции и свободное её перемещение на рынке.

Руководитель программы: Нурғалиева М.Т.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АОКOS АӨК өнімдерін сертификаттау

Пререквизиттері: Тағам өнімдерінің сертификатталуы.

Постреквизиттері: Сапа аудиты.

Оқу мақсаты: Ауыл өнеркәсіп кешенінде (АӨК) сертификаттаудың мәні, мақсаттары, міндеттері мен қағидаттары туралы білім алушылардың теориялық білімін қалыптастыру; сондай-ақ өнімнің сәйкестігін растау, өндірістік процестерді жүргізу, өнімнің қауіпсіздігін және оның нарықта еркін айналымын қамтамасыз ететін технологиялық құжаттамамен жұмыс істеу барысында курс әдістері мен практикалық негіздерін қолдану дағдыларын дамыту.

Курстың қысқаша мазмұны: Сапасы: сапаның мәні, қасиеттері мен сапа көрсеткіштері, АӨК өнімдерінің қауіпсіздігі. Сертификаттау жөніндегі нормативтік құжаттар. АӨК өнімдерінің сапасын анықтау және бағалау әдістері. АӨК өнімдеріне арналған техникалық регламенттер.

АӨК өнімдерінің белгіленген талаптарға сәйкестігін растау.

Оқыту нәтижесі: АӨК өнімдерін сертификаттау саласындағы арнайы әдебиеттерді және ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік ғылым жетістіктерін өз бетінше зерделеу үшін жеткілікті дайындыққа ие болу.

Бағдарлама жетекшісі: Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

SPARK Сертификация продукции АПК

Пререквизиты: Безопасность продукции.

Постреквизиты: Техническое регулирование продовольственной безопасности, Квалиметрия.

Цель изучения: Формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, целях, задачах и принципах сертификации в агропромышленном комплексе (АПК); а также развитие навыков применения методов и практических основ курса при подтверждении соответствия продукции, проведении производственных процессов и работе с технологической документацией, обеспечивающей безопасность продукции и её свободное обращение на рынке.

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

Результаты обучения: Иметь достаточную подготовку для самостоятельного изучения специальной литературы и научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки в области сертификации продукции в АПК.

Руководитель программы: Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TKZhOSB Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау

Пререквизиттері: Азық-түлік тауарларының тауартануы.

Постреквизиттері: Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу. Өнімнің сапасын қамтамасыз ету.

Оқу мақсаты: Студенттердің сапаны бақылау, азық-түлік өнімдерін сараптау саласындағы теориялық білімдерді меңгеруі, сынама алу дағдылары мен бақылаудың тиімді әдістерін қолдану, азық-түлік шикізатының, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау бойынша практикалық дағдыларын қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің сапасын стандарттау мен бақылаудың құқықтық, нормативтік, экономикалық және әлеуметтік аспектілері; қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің сапасын бақылауды дамыту үрдісі мен перспективалары; өнім сапасын бақылауды ұйымдастырудың негізгі принциптері мен теориялық негіздері, өндірістік бақылау – өнім сапасын бақылау тәсілдері; өнім сапасын бақылаудың әртүрлі түрлерін, нысандары мен әдістерін практикалық қолдану.

Оқыту нәтижесі: Азық-түлік өнімдерін сынау, бақылау және қауіпсіздік саласындағы арнайы әдебиеттерді, ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік ғылым жетістіктерін өз бетінше зерделеу үшін жеткілікті дайындыққа ие болу; өнім сапасын зерттеу әдістерін практикалық қолдануға жеткілікті даярлыққа ие болу; заңнамалық және нормативтік құжаттамамен жұмыс істеу дағдыларын меңгеру.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

KKPZP Контроль качества продукции и защита Потребителей

Пререквизиты: Товароведение продовольственных товаров

Постреквизиты: Техническое регулирование продовольственной безопасности. Обеспечение качества продукции.

Цель изучения: Приобретение студентами теоретических знаний в области контроля качества, экспертизы продовольственных продуктов, формирование умений и практических навыков отбора проб и применения рациональных методов контроля, оценки качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Краткое содержание курса: Правовые, нормативные, экономические и социальные аспекты стандартизации и контроля качества продукции общественного питания; тенденция и перспективы развития контроля качества продукции общественного питания; основные принципы и теоретические основы организации контроля качества продукции, производственный контроль – способы контроля качества продукции; практическое применение различных видов, форм и методов контроля качества продукции.

Результаты обучения: Иметь достаточную подготовку самостоятельного изучения специальной литературы и научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки в области испытаний, контроле и безопасности продовольственных продуктов, достаточную подготовку практического использования методов исследования качества продукции; работы с законодательной и нормативной документацией.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АОКН АӨК негіздері

Пререквизиттер: Сараптама негіздері.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқыту мақсаты: Қазіргі жағдайда агроөнеркәсіп кешені мен кәсіпкерлік кәсіпорындарында өндірісті сәтті құру және жүргізу үшін болашақ мамандардың кәсіби біліктілігін қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Ауыл шаруашылығы өндірісін ұйымдастыру негіздерін білу, АӨК кәсіпорындарында және оның бөлімшелерінде техникалық, технологиялық, Әлеуметтік және басқа да факторларды ескере отырып, өндірісті тиімді ұйымдастырудың практикалық дағдыларын меңгеру, ауыл шаруашылығы мәселелеріне қызығушылықты дамыту және тереңдету.

Оқыту нәтижесі: Шаруашылық жүргізу жүйесін; ауыл шаруашылық және басқа да АӨК кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру заңдылықтары мен принциптерін; кәсіпорынның өндірістік және ұйымдық құрылымын негіздеудің ғылыми әдістерін білу.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ОАРК Основы АПК

Пререквизиты: Основы экспертизы.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование профессиональных умений будущих специалистов для успешного построения и ведения производства на предприятиях агропромышленного комплекса и предпринимательства в современных условиях.

Краткое содержание курса: Познание основ организации сельскохозяйственного производства, приобретение практических навыков рациональной организации производства на предприятиях АПК и его подразделениях с учетом технических, технологических, социальных и других факторов, развитие и углубление интереса к проблемам сельского хозяйства.

Результаты обучения: Знать систему ведения хозяйства; закономерности и принципы организации производства на сельскохозяйственных и других предприятиях АПК; научные методы обоснования производственной и организационной структуры предприятия.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TOS Тамақ өнеркәсібіндегі стандарттау

Пререквизиттер: Стандарттау.

Постреквизиттер: Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздігі.

Оқыту мақсаты: Білім алушылардың метрология және стандартизация саласындағы білімін жүйелеу және кеңейту процесінде құзыреттілігін қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Стандартизацияның даму тарихы. Стандартизацияның жалпы сипаттамасы. ТМД елдеріндегі стандартизация. ЕАЭО елдеріндегі стандартизация. Азық-түлік шикізаты мен тағам өнімдерінің сапасы. «Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі» заңы. Қазақстан Республикасының «Стандартизация туралы» заңы. Мемлекеттік стандартизация жүйесі. Қазақстан Республикасында қолданылатын стандартизация құжаттарының түрлері. Азық-түлік өнеркәсібіндегі стандартизацияның жалпы ұғымдары. Шикізат пен тағам өнімдері бойынша нормативтік құжаттарды әзірлеу тәртібі: сапа көрсеткіштері мен нормалары, сынамаларды алу әдістері, сапаны бағалау әдістері, таңбалау, орау, тасымалдау және сақтау тәсілдері. Азық-түлік өнеркәсібінде нормативтік құжаттарды қолдану және олардың талаптарының сипаты.

Оқыту нәтижесі: Кәсіби қызметте ақпараттық-коммуникациялық технологияларды пайдалану дайындығына ие болу. Кәсіби міндеттерді тиімді орындау, кәсіби және жеке дамуды қамтамасыз ету үшін қажетті ақпаратты іздеу және пайдалана білу қабілеті болуы.

Бағдарлама жетекшісі: Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

SPP Стандартизация в пищевой промышленности

Пререквизиты: Стандартизация.

Постреквизиты: Испытание, контроль и безопасность продукции.

Цель изучения: Формирование у обучающихся компетенций в процессе систематизации и расширения знаний в области метрологии и стандартизации.

Краткое содержание курса: История развития стандартизации. Общая характеристика стандартизации. Стандартизация в СНГ. Стандартизация в ЕАЭС. Качество продовольственного сырья и пищевой продукции. Закон «О безопасности пищевой продукции». Закон Республики Казахстан «О стандартизации». Государственная система стандартизации. Виды документов по стандартизации, применяемые в Республике Казахстан. Общие понятия о стандартизации в пищевой промышленности. Порядок разработки нормативных документов на сырье и пищевую продукцию: показатели и нормы качества, методы отбора проб, методы оценки качества, способы маркировки, упаковки, транспортировки и хранения. Применение нормативных документов и характер их требований в пищевой промышленности.

Результаты обучения: Иметь готовность использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Уметь осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития перевести.

Руководитель программы: Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SZhS Стандарттау және сертификаттау

Пререквизиттер: Стандарттау. Сертификаттау

Постреквизиттер: Технологиялық нормалау және стандарттау. ЕЭО стандарттау және сәйкестікті растау. Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар.

Оқу мақсаты: Білім алушылардың стандарттау және сертификаттау саласындағы теориялық және практикалық білімін қалыптастыру, кәсіби қызметте стандарттау және сертификаттау талаптарын қолдану қабілетін дамыту.

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 сертификаттау саласындағы негізгі білімдер мен әдістерді меңгерген, оларды практикалық қызметте қолдана алады, нормативтік құжаттарды

пайдалана біледі және өнім мен процестердің стандарт талаптарына сәйкестігін бағалай алады, сондай-ақ Қазақстан Республикасының осы саладағы заңнамасын біледі.

Бағдарлама жетекшісі: Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

SS Стандартизация и сертификация

Пререквизиты: Стандартизация. Сертификация.

Постреквизиты: Технологическое нормирование и стандартизация. Стандартизация и подтверждение соответствия в ЕАЭС. Международные организации по сертификации и оценке соответствия.

Цель изучения: Формирование у обучающихся теоретических и практических знаний в области стандартизации и сертификации, а также развитие способности применять требования стандартизации и сертификации в профессиональной деятельности.

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: Владеет основными знаниями и методами стандартизации и сертификации, умеет применять их на практике, использовать нормативные документы и оценивать соответствие продукции и процессов требованиям стандартов, а также знает законодательство Республики Казахстан в этой области.

Руководитель программы: Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SNTB Стандарттар негізінде тәуекелдерді басқару

Пререквизиттер: Кәсіпорында құжаттарды басқару

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: Абайұлы Б., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

UROS Управление рисками на основе стандартов

Пререквизиты: Управление документами на предприятии.

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: Абайұлы Б., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TNZhS Технологиялық нормалау және стандарттау

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Жобалауға қойылатын заңнама мен техникалық нормалаудың негізгі талаптарын; стандарттау теориясы мен практикасын; стандарттау жүйесін; техникалық нормалау және стандарттау, сәйкестікті бағалау саласындағы жобалауға қойылатын халықаралық талаптарды зерттеу.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Қазақстан Республикасының Мемлекеттік Техникалық реттеу жүйесінің ел экономикасын дамытудағы рөлі, маңызы, оның құрылымы. Техникалық нормалау және стандарттаудың мәні, мазмұны және міндеттері. Стандарттаудың негізгі принциптері мен әдістері. Стандарттар түрлері мен категориялары, стандарттар кешендері. Стандарттаудың әдіснамалық негіздері.

Оқыту нәтижелері: Өнімнің, жұмыстар мен қызметтердің сапасын регламенттейтін негізгі нормативтік құжаттарды пайдалану; техникалық нормалау және стандарттау саласындағы стандарттарды талдау.

Бағдарлама жетекшісі: Абайұлы Б., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

TNS Технологическое нормирование и стандартизация

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Изучение основных требований законодательства и технического нормирования к проектированию; теории и практики стандартизации; системы стандартизации; международных требований к проектированию в области технического нормирования и стандартизации, оценки соответствия.

Краткое содержание курса: Роль, значение Государственной системы технического регулирования Республики Казахстан в развитии экономики страны, ее структура. Сущность, содержание и задачи технического нормирования и стандартизации. Основные принципы и методы стандартизации. Категории и виды стандартов, комплексы стандартов. Методологические основы стандартизации.

Результаты обучения: Использовать основные нормативные документы, регламентирующие качество продукции, работ и услуг; анализировать стандарты в области технического нормирования и стандартизации.

Руководитель программы: Абайұлы Б., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SRHP Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы

Пререквизиттер: Өнімнің қауіпсіздігі.

Постреквизиттер: ЕЭО стандарттау және сәйкестікті растау. Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар.

Оқу мақсаты: Білім алушыларда халықаралық тәжірибеде сәйкестікті растаудың мәні, түрлері және әдістері туралы теориялық білімдерді қалыптастыру.

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: Халықаралық және аймақтық сертификаттау ұйымдарын, сәйкестікті бағалауға қатысты негізгі реттегіш құжаттарды білу; шетелдік елдерде өнімді сертификаттаудың ерекшеліктерін білу. Кеден одағының сәйкестікті бағалау саласындағы негізгі реттегіш құжаттарын білу және түсіну. Кеден одағы аясында өнімнің сәйкестігін бағалау бойынша нормативтік және техникалық құжаттармен жұмыс істей білу; өнім қауіпсіздігіне қойылатын техникалық регламент талаптарын талдай білу, құжаттарды жаңарту үшін ресми интернет-ресурстарды пайдалана білу.

Бағдарлама жетекшісі: Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

MPPS Международная практика подтверждения соответствия

Пререквизиты: Безопасность продукции.

Постреквизиты: Стандартизация и подтверждение соответствия в ЕАЭС. Международные организации по сертификации и оценке соответствия.

Цель изучения: Формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, формах, методах подтверждения соответствия в международной практике.

Краткое содержание курса: История развития сертификации. Сертификация на международном уровне. Деятельность ISO в области сертификации. Международная конференция по аккредитации испытательных лабораторий. Сертификация в ЕС. Сертификация в СНГ. Сертификация в зарубежных странах: сертификация в Германии; сертификация во Франции; сертификация в Японии; сертификация в США.

Результаты обучения: Знать международные и региональные организации по сертификации, основные регламентирующие документы по оценке соответствия; знать особенности сертификации продукции в зарубежных странах. Знать и понимать основные регламентирующие документы Таможенного союза в сфере оценки соответствия. Уметь работать с нормативной и технической документацией в рамках Таможенного союза в области оценки соответствия продукции; уметь анализировать требования технических регламентов к безопасности продукции, уметь пользоваться официальными интернет ресурсами для актуализации документов.

Руководитель программы: Нургалиева М.Т..

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OKTR Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу

Пререквизиттер: Өнімнің қауіпсіздігі. Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау.

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: Сәйкестікті растау саласындағы нормативтік құжаттар. Сәйкестікті міндетті және ерікті растау. Өнімнің сәйкестігін бағалау ережелері мен тәртібі.

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: Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

TRPB Техническое регулирование продовольственной безопасности

Пререквизиты: Безопасность продукции. Контроль качества продукции и защита потребителей.

Постреквизиты: Технические регламенты в обеспечении качества продукции.

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

Краткое содержание курса: Нормативные документы в сфере подтверждения соответствия. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия. Правила и порядок проведения подтверждения соответствия продукции.

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: Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OSBZhK Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздік

Пререквизиттер: Өлшемдердің жалпы теориясы. Тамақ өнеркәсібін стандарттау.

Постреквизиттер: Жүйелер және өнімдердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері.

Оқу мақсаты: Азық-түлік өнімдерін сынау, бақылау және олардың қауіпсіздігі туралы түсініктерді, олардың түрлері мен жүргізу әдістерін қалыптастыру, азық-түлік өнімдерін сынау, бақылау және қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша арнайы білімдер мен дағдыларды меңгеру; студенттердің азық-түлік өнімдеріне сараптама жүргізу жөніндегі теориялық білімдерін шығармашылық тұрғыдан игеру, сондай-ақ технология бакалаврларының кәсіби қызметін сапалы атқаруға мүмкіндік беретін азық-түлік өнімдерін сынау, бақылау және олардың қауіпсіздігін жүргізу мен рәсімдеу бойынша икемдері мен практикалық дағдыларын қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Сынақтар мен бақылаудың міндеттері мен түрлері. Технологиялық процесс ретінде сынақ түрлері. Сынақтардың бірлігін қамтамасыз етудің жалпы ережелері мен талаптары. Сертификаттау сынақтары. Сынақ сапасының жүйелері. Механикалық әсер ету сынақтары. Климаттық әсерлерді сынау. Сынақтардың жіктелуі. Сынақ түрлері. Сынақтарды дайындау мен өткізудің негізгі кезеңдері. Сынақ бағдарламасы. Сынақ әдістемесі..

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: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ИКВР Испытание, контроль и безопасность продукции

Пререквизиты: Общая теория измерений

Постреквизиты Статистические методы управления качеством продукции и процессов

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

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.

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: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

AZhL Аккредиттеу және лицензиялау

Пререквизиттер: Мектеп курсы, Өлшеудің жалпы теориясы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Білім алушыларды 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). Халықаралық аккредиттеу форумы (IAF). Аккредиттеудің нормативтік базасы. Сынақ зертханаларына қойылатын талаптар және оларды аккредиттеу тәртібі. Сертификаттау жөніндегі органдарды, сынақ тексеру және калибрлеу зертханаларын аккредиттеу тәртібі. Аккредиттеудің негізгі кезеңдері. Лицензиялаудың негізгі принциптері. Негізгі ережелер сәйкестікті бағалау, Рұқсаттар мен хабарламалар туралы аккредиттеу 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: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

AL Аккредитация и лицензирование

Пререквизиты: Школьный курс, Общая теория измерений.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

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

Краткое содержание курса: Основные сведения об аккредитации и лицензировании. Основные термины и понятия. Международный опыт в области аккредитации. Международная конференция по аккредитации испытательных лабораторий (ИЛАК). Международный форум по аккредитации (IAF). Нормативная база аккредитации. Требования к испытательным лабораториям и порядок их аккредитации. Порядок аккредитации органов по сертификации,

испытательных поверочных и калибровочных лабораторий. Основные этапы проведения аккредитации. Основные принципы лицензирования. Основные положения Закона Республики Казахстан «О лицензировании».

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

Руководитель программы: Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SAZhE Стандарттарды әзірлеу және енгізу

Пререквизиттер: Стандарттау

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

Оқу мақсаты: Техникалық реттеудің мемлекеттік жүйесінің нормативтік-құқықтық негіздері мен стандарттарды әзірлеу технологиясы бойынша білім мен дағдыларды қалыптастыру, сондай-ақ өнімнің, жұмыстар мен қызметтердің мемлекеттік қорғалуын, қауіпсіздігін, сапасын және бәсекеге қабілеттілігін реттейтін стандарттар мен нормативтік-техникалық құжаттаманы зерттеу, талдау, әзірлеу және қолдану дағдыларын қамтамасыз ету.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық реттеудің мемлекеттік жүйесі. Қазақстан Республикасының «Стандарттау туралы» және «Техникалық реттеу туралы» заңдары. Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын нормативтік құжаттардың түрлері. Стандарттау жөніндегі техникалық комитеттер. Қазақстан Республикасының мемлекеттік стандарттау жүйесі. Стандарттау және оған байланысты қызмет түрлері. Терминдер мен анықтамалар. Мемлекетаралық стандарттар, мемлекетаралық стандарттау жөніндегі ережелер мен ұсынымдар. Оларды әзірлеу, қабылдау, жаңарту және жою тәртібі. Мемлекеттік стандарттар мен ұйым стандарттарын әзірлеу тәртібі. Қазақстан Республикасында халықаралық, өңірлік және шетел мемлекеттерінің ұлттық стандарттарын, басқа да стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттарды қолдану тәртібі.

Оқыту нәтижелері: Техникалық регламентті әзірлеу, өзгерту және күшін жою тәртібін, техникалық регламентке енгізілетін талаптарды, техникалық регламенттің құрылымын білу; ұлттық стандартты әзірлеу, бекіту, жаңарту және күшін жою қағидаларын, сондай-ақ ұлттық стандарттың құрылымы, мазмұны, баяндалуы және рәсімделуі қағидаларын білу. Ұйым стандартының әзірлеу, бекіту, жаңарту және күшін жою қағидаларын, оның құрылымы мен мазмұнына қойылатын талаптарды, баяндау және рәсімдеу ережелерін білу және түсіну. Өнімге және бақылау әдістеріне арналған ұйым стандартын әзірлей білу.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К. Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

RVS Разработка и внедрение стандартов

Пререквизиты: Стандартизация

Постреквизиты: Преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы (проекта) /Подготовка и сдача комплексного экзамена.

Цель изучения: формирование знаний и умений по нормативно- правовым основам государственной системы технического регулирования и технологии разработки стандартов, обеспечение навыков по изучению, анализу, разработке и применению стандартов и нормативно - технической документации, регламентирующих государственную защиту, безопасность, обеспечение качества и конкурентоспособность продукции, работ, услуг.

Краткое содержание курса: Государственная система технического регулирования. Закон «О стандартизации», «О техническом регулировании» Республики Казахстан». Виды нормативных документов, используемых на территории Республики Казахстан. Технические комитеты по стандартизации. Государственная система стандартизации Республики Казахстан. Стандартизация и смежные виды деятельности. Термины и определения. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок

разработки, принятия, обновления и отмены. Порядок разработки государственных стандартов и стандартов организаций. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов иностранных государств, других нормативных документов по стандартизации в Республике Казахстан.

Результаты обучения: знать о порядке 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: Ахатова Л.П. Мухамбетова Б.К

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ОККЕТР Өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер

Пререквизиттер: Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Өнім сапасын қамтамасыз ету бойынша техникалық реттеу саласындағы білімді қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық регламенттер және олардың өнім сапасын қамтамасыз етудегі рөлі. Техникалық регламенттердің мазмұны. Техникалық регламентті әзірлеу, сараптау, қабылдау, өзгерту және күшін жою ерекшеліктері. Техникалық регламенттерді әзірлеу жөніндегі жоспардың жобасы және оны бекіту үшін Қазақстан Республикасының Үкіметіне ұсыну.

Оқыту нәтижелері: Техникалық регламенттердің құрылымын білу, олардың әзірлену және енгізілу кезеңдерін түсіну, өнім мен оның өндіріс технологиялық процестерінің стандарттар мен техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігін тексеру, өнім мен процестердің сәйкестігін растау бойынша жұмыстардың тәртібін анықтау, кәсіби қызметте ақпараттық-коммуникациялық технологияларды қолдану, командада тиімді жұмыс істеу, әріптестермен, басшылықпен және клиенттермен дұрыс қарым-қатынас жасау және команда мүшелерінің жұмысы үшін жауапкершілік алу қабілеттерін меңгеру.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К. Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

TROBP Технические регламенты в обеспечении безопасности продукции

Пререквизиты: Международная практика подтверждения соответствия, Техническое регулирование продовольственной безопасности

Постреквизиты: Написание и защита дипломной работы (проекта)

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

Краткое содержание курса: Технические регламенты и их роль в обеспечении качества продукции. Содержание технических регламентов. Особенности разработки, экспертизы, принятия, изменения и отмены технического регламента. Проект плана по разработке технических регламентов и представление его в Правительство Республики Казахстан для утверждения.

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: Ахатова Л.П. Мухамбетова Б.К

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SB Сапаны басқару

Пререквизиттер: Сәйкестігін растау

Кейінгі деректемелері: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: Білім алушылардың өнім сапасын қамтамасыз ету және басқару саласындағы теориялық негіздерді меңгеруі, әртүрлі қызмет түрлеріндегі кәсіпорындардың бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін басқарушылық тапсырмаларды шешуі; кәсіпорынның қажетті сапада өнім шығару қабілетін бағалауға практикалық дағдыларды қалыптастыруы.

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: Өнім сапасын басқарудың теориялық негіздерін білу; заманауи жалпы сапаны басқару жүйесін білу; өнім сапасын басқару принциптерін түсіну; сапаның мәнін және сапалы өнімді өндіру мен сатудың, өндірістің тиімділігі арасындағы байланыстарды түсіну.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К. Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

UK Управление качеством

Пререквизиты: Подтверждение соответствия

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Приобретение обучающимися теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции, решении управленческих задач для повышения конкурентоспособности предприятий разных видов деятельности; выработка практических навыков оценки способности предприятия производить продукцию с необходимым качеством.

Краткое содержание курса: Проведение экспертизы продукции продовольственной и пищевой промышленности. Основные виды продукции продовольственной и пищевой промышленности. Методика проведения экспертизы продукции пищевой промышленности.

Результаты обучения: Знание теоретических основ управления качеством продукции; современной системы всеобщего управления качеством; понимание принципов управления качеством продукции; сущности качества и зависимости между производством и реализацией качественной продукции, эффективностью производства.

Руководитель программы: Мукашева Т.К. Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OSKE Өнімнің сапасын қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Сертификаттау. Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: білім алушылардың өнім сапасын қамтамасыз ету және басқару саласындағы теориялық негіздерді меңгеруі, әртүрлі қызмет түрлеріндегі кәсіпорындардың бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін басқарушылық міндеттерді шешуі; кәсіпорынның қажетті сапада өнім өндіру қабілетін бағалау бойынша практикалық дағдыларды қалыптастыруы.

Курстың қысқаша мазмұны: Сапаны басқарудың мәні мен әдістемелік негіздерін түсіну, сапаны басқару процесі мен мазмұнын меңгеру, сапаны басқарудың эволюциялық дамуын білу, сапаны басқарудың әдістемелік негіздерін игеру, сапаны басқару жүйелерін танып білу, ISO 9000 стандарттарына негізделген сапаны басқаруды үйрену, сапаны басқару принциптерін түсіну, процесстік және жүйелік тәсілдерді қолдана білу, сапа менеджменті жүйесіне қойылатын негізгі талаптар мен құжаттарына қойылатын талаптарды білу.

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: Нургалиева М.Т. Жсупбеков Ж.М.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ОКР Обеспечение качества продукции

Пререквизиты: Сертификация. Контроль качества продукции и защита потребителей

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Приобретение обучающимися теоретических основ в области обеспечения качества и управления качеством продукции, решении управленческих задач для повышения конкурентоспособности предприятий разных видов деятельности; выработка практических навыков оценки способности предприятия производить продукцию с необходимым качеством.

Краткое содержание курса: Суть и методологические основы управления качеством. Процесс и содержание управления качеством. Эволюция развития управления качеством. Методологические основы управления качеством. Системы менеджмента качества. Управление качеством на основе стандартов ИСО 9000. Принципы менеджмента качества. Процессный и системный подходы. Основные требования к системе менеджмента качества. Требования к документации системы менеджмента качества.

Результаты обучения: Знать: систему понятий, категорий управления качеством; сущность и содержание таких понятий, как: качество, управление качеством, обеспечение качества, система управления качеством, уровень качества; понимать методологические основы управления качеством; механизм управления качеством на производстве; основные нормативные документы по правовым вопросам в области обеспечения качества Республики Казахстан. Иметь навыки: работы с нормативной и технической документацией в области управления качеством продукции, навыки исследования динамики производственных процессов в рамках хозяйственного звена. Уметь самостоятельно анализировать и оценивать состояние конкурентоспособности продукции предприятия; выявлять, обосновывать и давать практические рекомендации путей повышения эффективности системы управления качеством. Уметь применять достижения теории и практики менеджмента качества для обоснования стратегии и тактики деятельности хозяйственного звена. Уметь использовать основные теоретические положения, нормативные требования и намечать организационные мероприятия при создании и совершенствованию системы управления качеством. Иметь навыки разработки и внедрения систем качества, достаточную подготовку для самостоятельного изучения специальной литературы и научно-технической информации в области менеджмента качества, достижений отечественной и зарубежной науки по управлению качеством продукции.

Руководитель программы: Нургалиева М.Т. Жсупбеков Ж.М.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ККЕ Құжаттамалық қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Кәсіпорында құжаттарды басқару.

Постреквизиттер: Диплом алды практика

Оқу мақсаты: Құжаттарды құрастыру және ресімдеу бойынша жүйелі теориялық білімдер мен практикалық дағдыларды, сондай-ақ басқаруды құжаттамалық қамтамасыз етудің заманауи әдістерін қолдану жөніндегі қабілеттерді қалыптастыру.

Құрстың қысқаша мазмұны: Құжаттамалық қамтамасыз етудің мақсаты мен міндеттері. Құжаттар және басқаруды құжаттамалық қамтамасыз ету жүйесі туралы түсінік. «Басқаруды құжаттамалық қамтамасыз ету» (іс жүргізу) ұғымы. «Ақпарат», «құжат», «электрондық құжат» ұғымдары. Құжаттану. Құжаттарды біріктіру (унификация) және стандарттау. Басқарушылық

құжаттардың мазмұны мен нысанына қатысты унификациялау және стандарттау қағидаттары. Басқарудағы құжаттардың орны мен рөлі. Басқарушылық құжаттаманың негізгі топтары. Негізгі құжат түрлерін ресімдеу ережелері.

Оқыту нәтижелері: Басқаруды құжаттамалық қамтамасыз ету саласындағы терминологияны білу. Әр түрлі түрлер мен типтердегі құжаттамамен жұмыс істеудің негізгі ережелерін білу. Қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес негізгі құжаттардың жобаларын құра білу. Құжат мәтінін логика және тіл нормаларын ескере отырып редакциялай білу, іскерлік хат-хабар жүргізу; кәсіпорынның, ұйымның құжат айналымын жүргізу. Осы міндеттерді шешуде заманауи бағдарламалық құралдарды пайдалана білу..

Бағдарлама жетекшісі: Ибраева З.С., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам 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: Ибраева З.С., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KNKE Құжаттармен нормативтік қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Кәсіпорында құжаттарды басқару.

Постреквизиттер: Диплом алды тәжірибе.

Оқу мақсаты: Нормативтік құжаттарды әзірлеудің ғылыми-әдістемелік және ұйымдастырушылық-техникалық негіздерін меңгеру арқылы білім алушылардың теориялық және практикалық даярлығын қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Ұлттық стандарттау жүйесінің нормативтік базасының қазіргі жағдайы. Стандартты әзірлеу және ресімдеу. Ұлттық стандарттар. Стандарттың негізгі элементтері. Стандарттың құрылымдық құрылысы. Стандарт әзірлеуге арналған техникалық тапсырманың құрылымы, баяндалуы, ресімделуі және мазмұны. Стандарт жобасына арналған түсіндірме жазбаның құрылымы, баяндалуы, ресімделуі және мазмұны. Стандарт жобасын ресімдеу қағидалары. Ұлттық стандарттарды жариялау тәртібі мен ережелері. Стандарт әзірлеу үдерісінің негізгі элементтері. Ұйым стандарттарын әзірлеудің ерекшеліктері. Кәсіпорын құжаттамасының ұйымдық және ақпараттық бірлігін қамтамасыз ету. Стандарттарды әзірлеу жөніндегі халықаралық тәжірибе.

Оқу нәтижелері: Стандарттау саласындағы нормативтік құжаттаманы әзірлеудің негізгі ережелерін білу. Стандарттарды әзірлеу әдістемесі мен қағидаттары туралы білімді қалыптастыру принциптерін түсіну. Нормативтік құжаттарды ресімдеу ережелерін қолдану дағдыларына ие болу. Жинақталған білімді нормативтік құжаттарды әрі қарай дайындау барысында қолдана білу. Техникалық реттеудің нормативтік-құқықтық негіздерін білу және түсіну, сондай-ақ дербес

жұмыс пен өзіндік білім алуға оң мотивацияның болуы.

Бағдарлама жетекшісі: Ибраева З.С., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

NOD Нормативное обеспечение документами

Пререквизиты: Управление документами на предприятии.

Постреквизиты: Преддипломная практика.

Цель изучения: теоретическая и практическая подготовка обучающихся 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: Ибраева З.С., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

EEOSZhSR ЕЭО стандарттау және сәйкестікті растау

Пререквизиттер: Халықаралық стандарттаудың негіздері. Стандарттау және сертификаттау. Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: ВТО, Еуразиялық экономикалық одақ және Еуропа Одағы елдерінің нарықтарында өнімді айналысқа енгізу, міндетті және ерікті түрде орындалатын талаптарды белгілеу, сәйкестікті бағалау және растау мәселелері бойынша білім, дағды және шеберліктерді меңгеру..

Курстың қысқаша мазмұны: Қазақстан Республикасында және шетелде стандарттау ұйымдарының, техникалық реттеу жүйесінің даму проблемалары. Нормативтік-техникалық құжаттаманың түрлері, нормативтік-техникалық құжаттаманы, соның ішінде халықаралық құжаттаманы әзірлеу әдістері мен тәсілдері..

Оқыту нәтижелері: Техникалық реттеу, сапаны басқару және сәйкестікті растау саласындағы терминологиялары; техникалық реттеудің мақсаттары, қағидалары мен әдістері; Кеден одағының техникалық регламенттері, халықаралық стандарттар және Еуропа Одағы директивалары талаптарына өнімнің сәйкестігін растау ережелері.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К., Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

SPSEAES Стандартизация и подтверждение соответствия в ЕАЭС

Пререквизиты: Основы международной стандартизации. Стандартизация и сертификация. Международная практика подтверждения соответствия.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: приобретение знаний, умений и навыков по вопросам установления обязательных и добровольно исполняемых требований, оценки и подтверждения соответствия, а

также обращения продукции на рынках стран-членов ВТО, Евразийского экономического союза и Евросоюза

Краткое содержание курса: Проблемы развития организации 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.

Результаты обучения: терминологии технического регулирования, управления качеством и подтверждения соответствия; цели, принципы и методы технического регулирования; правила подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов Таможенного Союза, международным стандартам и директивам Евросоюза.

Руководитель программы: Мукашева Т.К., Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SZhSBZhNU Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар

Пререквизиттер: Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау. Стандарттау және сертификаттау. Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Қазақстан Республикасының аумағында және шетелде сертификаттау бойынша халықаралық ұйымдар қолданатын сәйкестікті бағалау мәселелері бойынша білім алушыларды дайындау.

Курстың қысқаша мазмұны: Қазақстан Республикасында және шетелде стандарттау ұйымдарының, техникалық реттеу жүйесінің даму мәселелері. Нормативтік-техникалық құжаттаманың түрлері, оның ішінде халықаралық құжаттаманы әзірлеу әдістері мен тәсілдері.

Оқыту нәтижелері: Сәйкестікті бағалау және сертификаттау саласындағы қазіргі халықаралық ұйымдарды білу.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К., Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

MOSOS Международные организации по сертификации и оценке соответствия

Пререквизиты: Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза. Стандартизация и сертификация. Международная практика подтверждения соответствия.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Подготовка обучающихся по вопросам оценки соответствия используемых международными организациями по сертификации на территории Республики Казахстан и за рубежом.

Краткое содержание курса: Проблемы развития организации 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.

Результаты обучения: Знать актуальные международные организации по сертификации и оценке соответствия.

Руководитель программы: Мукашева Т.К., Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии