

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)
2024 жылға жиынтықтау үшін

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

6B07514 Стандартизация и сертификация (по отраслям)
для набора 2024 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 2024-2028 жылдың оқу жоспары / Учебный план на 2024-2028 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.....	10
2 Білім беру бағдарламаларының және элективті пәндердің сипаттамасы / Описание образовательных программ и элективных дисциплин	12
2.1 6B07514«Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6B07514 «Стандартизация и сертификация (по отраслям)».....	12
2.2 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин.....	14

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 эдвайзер 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 (сала 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 2024-2028 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ/УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2024-2028 УЧ.ГОД

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

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количес тво академически х кредитов
1 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				21
ЖБП МК/ ООД ОК	Әлеуметтік коммуникативтік және дене шынықтыру/ Социальная коммуникативность и физическая культура	КТ/ІК	Қазақстанның тарихы/История Казахстана	5
ЖБП МК/ ООД ОК	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально- политических знаний	РМ/РК	Психология. Мәдениеттану/Психология. Культурология	4
ЖБП МК/ ООД ОК	Тілдегі/Языковой	KOT/ KRYa	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
		ShT / IYa	Шетел тілі / Иностранный язык	5
ЖБП МК/ ООД ОК	Әлеуметтік коммуникативтік және дене шынықтыру/ Социальная коммуникативность и физическая культура	DSh/FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті /Вузовский компонент				4

БП ЖК/ БД ВК	Стандарттау/Стандартизация	MK/VS	Мамандыққа кіріспе/ Введение в специальность	4
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				5
ЖБП ТК/ ООД КВ	Жалпы элективті/Общелективный	ETKN/ EBZh	Экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері/ Экология и безопасность жизнедеятельности	5
		OMShN/ ORZh	Өсімдік және мал шаруашылық негіздері/ Основы растениеводства и животноводства	*
		KSN/OFG	Қаржылық сауаттылық негіздері/Основы финансовой грамотности	*
		KNSZhKM/ OPAK	Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет/ Основы права и антикоррупционной культуры	*
		EKN /OEP	Экономика және кәсіпкерлік негіздері/ Основы экономики и предпринимательства	*
		GZN/ ONI	Ғылыми зерттеулердің негіздері/ Основы научных исследований	*
2 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				21
ЖБП МК/ ООД ОК	Тілдегі/Языковой	KOT/ KRYa	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
		ShT / IYa	Шетел тілі / Иностранный язык	5
ЖБП МК/ ООД ОК	Әлеуметтік коммуникативтік және дене шынықтыру/ Социальная коммуникативность и физическая культура	DSh/FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
ЖБП МК/ ООД ОК		AKT/IKT	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар / Информационно-коммуникационные технологии	5
ЖБП МК/ ООД ОК	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально- политических знаний	SA/PS	Саясаттану. Әлеуметтану/Политология. Социология	4
Жоғары оқу орны компоненті / Вузовский компонент				9
БП ЖК/ БД ВК	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	MShOOT/ TPPZh	Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы / Технология производства продукции животноводства	3
БП ЖК/ БД ВК	Стандарттау/ Стандартизация	OBAH/ ONAH	Органикалық, бейорганикалық және аналитикалық химия/ Органическая, неорганическая и аналитическая химия	5
БП ЖК/ БД ВК	Стандарттау/ Стандартизация	OP/UP	Оқу практика/ Учебная практика	1

**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 МК ООД ОК	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль соци- ально-политических зна- ний	F/ F	Философия /Философия	5
ЖБП МК ООД ОК	Әлеуметтік коммуникативтік және дене шынықтыру/ Социальная коммуникативность и физическая культура	DSh/FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				8
БП ЖК/ БД ВК	Minor	M/M	Minor	5
БП ЖК/ БД ВК	Стандарттау/Стандартизац ия	SZhKK/ KDS	Стандарттау жөніндегі құжаттарды каталогтау / Каталогизация документов по стандартизации	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				15
БП ТК/ БД КВ	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	S/ S	Стандарттау / Стандартизация	5
БП ТК/ БД КВ		SN/ OE	Сараптама негіздері/Основы экспертизы	
БП ТК/ БД КВ	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	ATTG/ GPT	Азық-түлік тауарларының гигиенасы/ Гигиена продовольственных товаров	5
		TOS/ SPP	Тағам өнімдерінің сертификатталуы/ Сертификация пищевых продуктов	
БП ТК/ БД КВ	Нақты ғылымдар / Точные науки	MN/OM	Метрология негіздері/Основы метрологии	5
		OKMA/ SMI	Өлшеу құралдары мен әдістері/ Средства и методы измерений	
4 СЕМЕСТР				30
Міндетті компонент / Обязательный компонент				2
ЖБП МК ООД ОК	Әлеуметтік коммуникативтік және дене шынықтыру/ Социальная коммуникативность и физическая культура	DSh / FK	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				18
БП ЖК/ БД ВК	Minor	M/M	Minor	5

БП ЖК/ БД ВК	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	OK/BP	Өнімнің қауіпсіздігі / Безопасность продукции	5
БП ЖК/ БД ВК	Тілдегі/Языковой	KKOT/ PKRYa	Кәсіби қазақ (орыс)тілі/Профессиональный казахский (русский) язык	5
БП ЖК/ БД ВК	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	OP/PP	Өндірістік практика/ Производственная практика	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				10
БП ТК/ БД КВ	Нормативтік қамсыздандыру/ Нормативное обеспечение	KKB/UDP	Кәсіпорында құжаттарды басқару/Управление документами на предприятии	5
		S/S	Сертификаттау/Сертификация	
БП ТК/ БД КВ	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	TTS/THT	Тауарларды тасымалдау және сақтау/ Транспортирование и хранение товаров	5
		АТООВ/ ООРР	Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау/ Органолептическая оценка продовольственных продуктов	

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 ЖК/ БД ВК	Minor	M/ M	Minor	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				25
БП ТК/ БД КВ	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/ Подтверждение соответствия продукции	SR/ PS	Сәйкестігін растау/ Подтверждение соответствия	5
БП ТК/ БД КВ		TSB/ IFT	Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау/ Идентификация и фальсификация товаров	
БП ТК/ БД КВ	Стандарттау/ Стандартизация	HSN/ OMS	Халықаралық стандарттаудың негіздері/ Основы международной стандартизации	5
БП ТК/ БД КВ		KOSHMS/ MSRTS	Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау/ Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза	
БП ТК/ БД КВ	Нақты ғылымдар/ Точные науки	OZhT/ OTI	Өлшемдердің жалпы теориясы	5
БП ТК/ БД КВ		OMKE/ MOP	Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету/ Метрологическое обеспечение производства	
БП ТК/ БД КВ	Өндіріс және өнімнің сапасының	TKOSB/ KKPZP	Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау/ Контроль качества продукции и защита	5

	сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции		потребителей	
БП ТК/ БД КВ/		AOKN/ OAPK	АӨК негіздері/ Основы АПК	
КП ТК/ ПД КВ/	Техникалық реттеу/ Техническое регулирование	TOS/ SPP	Тамақ өнеркәсібін стандарттау/ Стандартизация в пищевой промышленности	5
КП ТК/ ПД КВ/		SS/ SS	Стандарттау және сертификаттау/ Стандартизация и сертификация	
6 СЕМЕСТР				30
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				25
КП ЖК/ ПД ВК	Minor	M/M	Minor	5
КП ЖК/ ПД ВК	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	OSBK/ IKBP	Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздігі/ Испытание, контроль и безопасность продукции	5
КП ЖК/ ПД ВК	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	BZh/ SM	Басқару жүйелері / Системы менеджмента	5
КП ЖК/ ПД ВК	Өндіріс және өнімнің сапасының	ZhB/UP	Жобаларды басқару/ Управление проектами	5
БП ЖК/ БД ВК	сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции/	OP/ PP	Өндірістік практика/ Производственная практика	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				5
КП ТК/ ПД КВ	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/ Подтверждение соответствия продукции	SRHP/ MPSP	Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы/ Международная практика подтверждения соответствия	5
КП ТК/ ПД КВ		OKTR/ TRPB	Өнеркәсіптік қауіпсіздікті 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	Академиялы к кредиттер саны/Колич ество академическ их кредитов
7 семестр				33
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				10
КП ЖК/ ПД ВК	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	BZhA/ASM	Басқару жүйелерінің аудиті/ Аудит систем менеджмента	5
КП ЖК/ ПД ВК	Техникалық реттеу/ Техническое регулирование	TR/ TR	Техникалық реттеу / Техническое регулирование	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				23
КП ТК/ ПД КВ	Стандарттау/ Стандартизация	KKE/ DO	Құжаттамалық қамтамасыз ету/ Документационное обеспечение	5

		KNKE/ NOD	Құжаттармен нормативтік қамтамасыз ету/ Нормативное обеспечение документов	
КП ТК/ ПД КВ	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	SB/UK	Сапаны басқару/ Управление качеством	5
		OSKE/OKP	Өнімнің сапасын қамтамасыз ету/ Обеспечение качества продукции	
КП ТК/ ПД КВ	Стандарттау/ Стандартизация	SNTB/ UROS	Стандарттар негізінде тәуекелдерді басқару/ Управление рисками на основе стандартов	5
		TNS/ TNS	Технологиялық нормалау және стандарттау/ Технологическое нормирование и стандартизация	
КП ТК/ ПД КВ	Стандарттау/ Стандартизация	EEOSSR/ SPSEAES	ЕЭО стандарттау және сәйкестікті растау / Стандартизация и подтверждение соответствия в ЕАЭС	5
		SSBZhHU/ MOSOS	Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар/ Международные организации по сертификации и оценке соответствия	
БП ТК/ БД КВ/	Стандарттау/ Стандартизация	SAE/ RVS	Стандарттарды әзірлеу және енгізу/ Разработка и внедрение стандартов	3
		OKKETR/ TROBP	Өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер / Технические регламенты в обеспечении безопасности продукции	
8 СЕМЕСТР				
Практика для обучающихся, выполняющих дипломную работу (проект)				
КП ЖК/ ПД ВК	ОР/ PPBZ		Өндірістік практика /Производственная практика (без з.д.)	19
КП ЖК/ ПД ВК	DAP/ PP		Диплом алды практика/Преддипломная практика	19
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZhZhEDZhT/ NZDRPSKE	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/Кешенді емтиханды дайындау және тапсыру/ Написание и защита дипломной работы (проекта) /Подготовка и сдача комплексного экзамена	8

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	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

нормативтік құжаттарды қолдануды талдау; - нормативтік құжаттардың қолданыстағы базасын талдау, қызметті және салалар мен қолдану салалары бойынша стандарттаудың қол жеткізілген деңгейін бағалау, оларды жетілдіруді ұсыну;	сертификации; – анализ действующей базы нормативных документов, оценка деятельности и достигнутого уровня стандартизации по отраслям и областям применения, предложение их совершенствования. В сфере сертификации: – анализ документов, предъявляемых на сертификацию продукции и систем менеджмента, оценка их соответствия требованиям стандартов и других нормативных документов; – анализ состояния производства и оценка стабильности качества выпускаемой продукции; – разработка методик и программ проверки состояния производства продукции и функционирования систем менеджмента качества на предприятии.
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	
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

ETKN Экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

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

Курстың қысқаша мазмұны: Адамның тіршілік ету ортасымен (өндірістік, тұрмыстық, қалалық)қауіпсіз өзара әрекеттесуі саласындағы теориялық негіздерді зерттеу және практикалық дағдыларды оқыту; барлық тірі организмдердің қоршаған ортамен өзара әрекеттесуінің негізгі заңдылықтары; табиғаттағы заттар айналымының заңдылықтары және тірі жүйелер арқылы энергия ағыны, сондай-ақ экологиялық жүйелер мен жалпы биосфераның жұмыс істеуі; адамның қоршаған ортамен қауіпсіз қарым-қатынасы; техносфераға антропогендік қызметтің әлеуметтік-экологиялық салдары; табиғатты қорғаудың және табиғатты ұтымды пайдаланудың негізгі принциптері.

Оқыту нәтижесі: Адамның тіршілік ету ортасымен (өндірістік, тұрмыстық, қалалық)қауіпсіз өзара әрекеттесуі саласындағы теориялық негіздерді зерттеу және практикалық дағдыларды оқыту; барлық тірі организмдердің қоршаған ортамен өзара әрекеттесуінің негізгі заңдылықтары; табиғаттағы заттар айналымының заңдылықтары және тірі жүйелер арқылы энергия ағыны, сондай-ақ экологиялық жүйелер мен жалпы биосфераның жұмыс істеуі; адамның қоршаған ортамен қауіпсіз қарым-қатынасы; техносфераға антропогендік қызметтің әлеуметтік-экологиялық салдары; табиғатты қорғаудың және табиғатты ұтымды пайдаланудың негізгі принциптері.

Бағдарлама жетекшісі: Ахмет А.З.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

EOBZh Экология и основы безопасности жизнедеятельности

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: Изучение теоретических основ и приобретение практических навыков в области безопасного взаимодействия человека со средой обитания (производственной, бытовой, городской); основных закономерностей взаимодействия всех живых организмов с окружающей средой; закономерностей круговорота веществ в природе и потока энергии через живые системы, а также функционирования экологических систем и биосферы в целом; безопасных взаимодействий человека с окружающей средой; социально-экологических последствий антропогенной деятельности на техносферу; основных принципов охраны природы и рационального природопользования.

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

Знать условия и способы безопасности жизнедеятельности, применять их на практике. 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: Пичугин В.С.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OMShN Өсімдік және мал шаруашылық негіздері

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: ауыл шаруашылығы өндірісінің негіздерін оқу.

Курстың қысқаша мазмұны: Ауыл шаруашылығы жануарларын өсіру негіздері. Ауыл шаруашылығы жануарларының өсуі мен дамуы. Ірі қара мал шаруашылығы. Сүт өнімділігі а/ш мал өнімділігінің негізгі түрлері. Ірі қара мал шаруашылығы. Ет өнімділігі. Қой шаруашылығы. Ауыл шаруашылығы жануарларының жүн өнімділігі. Шошқа шаруашылығы. Шошқалардың репродуктивті қасиеттері. Бордақылау. Жылқы шаруашылығы. Өнімді жылқы шаруашылығы. Құс шаруашылығы. Жұмыртқа және ет құс шаруашылығы. Ауыл шаруашылығы жануарларын азықтандыру негіздері. Азықтың химиялық құрамы. Нормаланған тамақтандыру принциптері. Азықтық нормалар мен рациондар. Азықтың жіктелуі және қысқаша сипаттамасы. Қоректік заттардың сіңімділігі және оған әсер ететін факторлар. Зоогигиенаның негіздері.

Оқыту нәтижесі: Өсімдік және мал шаруашылығы өнімдерінің сапа және қауіпсіздік көрсеткіштеріне қойылатын талаптарды білу және түсіну; ауыл шаруашылығы жануарларының шаруашылық-биологиялық ерекшеліктері; мал шаруашылығындағы жемшөп өндірісінің рөлі. Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сәйкестікті бағалау саласындағы нормативтік-техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу; оның қауіпсіздік дәрежесін, белгіленген талаптарға сәйкестігін бағалау. Нормативтік талаптарға сәйкес келетін жоғары сапалы, қауіпсіз, бәсекеге қабілетті ауыл шаруашылығы өнімдерін шығаруды қамтамасыз ете білу.

Бағдарлама жетекшісі: Ахмет А.З., Жсупбеков Ж.М.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ORZh Основы растениеводства и животноводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: изучение основных отраслей сельского хозяйства.

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.

Результаты обучения: В результате изучения дисциплины студенты получают знания и навыки, необходимые для работы в области стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции. Знать и понимать требования к показателям качества и безопасности растениеводческой и животноводческой продукции; хозяйственные и биологические особенности сельскохозяйственных животных; роль кормопроизводства в животноводстве. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации и оценки соответствия сельскохозяйственной продукции; оценить степень её безопасности, соответствие установленным требованиям. Уметь обеспечивать выпуск высококачественной, безопасной, конкурентоспособной сельскохозяйственной продукции, отвечающей нормативным требованиям.

Руководитель программы Ахмет А.З., Жсупбеков Ж.М.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KSN Қаржылық сауаттылық негіздері

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Пәннің мақсаты білім алушылардың күнделікті өмірінде тиімді қаржылық мінез-құлқын, сондай-ақ цифрлық технологияларды пайдалану арқылы қаржылық қызметтерді тұтынушылар ретінде құқықтары мен мүдделерін қорғаумен байланысты қабілеттерін қалыптастыру болып табылады.

Курстың қысқаша мазмұны: Пән жеке қаржыны басқару негіздеріне оқытуға, ақпараттандырылған қаржылық шешімдер қабылдау үшін қажетті қаржы құралдары мен тұжырымдамаларды түсінуге бағытталған курсты білдіреді.

Оқыту нәтижесі: Курс шеңберінде білім алушылар ақша айналымы, салықтар, банктік және қаржылық қызметтер, жеке кәсіпкерлік саласында практикалық дағдылар мен білім алады; жеке тұлғалардың банкроттық рәсімін және заманауи цифрлық, қаржылық технологияларды зерделейді.

Бағдарлама жетекшісі: Ахметов Д.С.

Кафедра: Әлеуметтік-экономикалық пәндер

OFG Основы финансовой грамотности

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения. Целью дисциплины является формирование у обучающихся рационального финан-сового поведения в повседневной жизни, а также способности связанные с защитой прав и интересов в качестве потребителей финансовых услуг, посредством использования цифровых технологий.

Краткое содержание курса: Дисциплина представляет собой курс, направленный на обучение основам управления личными финансами, понимание финансовых инструментов и концепций, необходимых для принятия информированных финансовых решений.

Результаты обучения: В рамках курса обучающиеся получают практические навыки и знания в области денежного обращения, налогов, банковских и финансовых услуг, индивидуального предпринимательства; изучат процедуру банкротства физических лиц и современные цифровые, финансовые технологии.

Руководитель программы: Ахметов Д.С.

Кафедра: Социально-экономических дисциплин

KNSZhKM Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Пәнді оқытудың мақсаты студенттердің қоғамдық және жеке құқықтық санасы мен құқықтық мәдениетін арттыру, сондай-ақ сыбайлас жемқорлыққа қарсы мінез-құлық моделін және сыбайлас жемқорлықтан бас тартудың қоғамдық атмосферасын қалыптастыру, сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл ісінде белсенді азаматтық ұстанымды қалыптастыру болып табылады.

Курстың қысқаша мазмұны: Студенттердің қоғамдық және жеке құқықтық санасын және құқықтық мәдениетін арттыру, сондай-ақ сыбайлас жемқорлықты қабылдаудың 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: Ахметов Д.С.

Кафедра: Әлеуметтік-экономикалық пәндер

ОРАК Основы права и антикоррупционной культуры

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения. Целью изучения дисциплины является повышение общественного и индивидуального правосознания и правовой культуры студентов, а также формирование антикоррупционной модели поведения и общественной атмосферы неприятия коррупции, формирование активной гражданской позиции в деле противодействия коррупции.

Краткое содержание курса: Изучение повышения 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 коррупционные 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: Ахметов Д.С.

Кафедра: Социально-экономических дисциплин

ЕКН Экономика және кәсіпкерлік негіздері

Пререквизиттері: 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: Әлеуметтік-экономикалық пәндер

ОЕР Основы экономики и 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: Изучение дисциплины включает темы, направленные на формирование экономического мировоззрения, знаний и навыков, необходимых для осуществления предпринимательской деятельности, применяя лидерские качества, в том числе в инновационном бизнесе. Студент получает знания и навыки проведения экономического анализа, исследований в различных сферах экономической системы; формируется инновационное мышление современного предпринимателя.

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: Социально-экономических дисциплин

GZN Ғылыми зерттеулер негіздері

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: дипломдық жұмысты жазу және қорғау.

Оқу мақсаты: Білім алушыларда заманауи әдістерді қолдана отырып, деректер жинау, зерттеу нәтижелерін өңдеу дағдыларын қалыптастыру. Студенттерге ғылыми шығармашылықтың әдіснамасын ұсыну мәселесі, ғылыми жұмысты ұйымдастыру, ғылыми таным әдістерін пайдалану және логикалық заңдар мен қағидаларды қолдану қарастырылады. Пән ғылыми шығармашылықтың күрделі механизмін, оның жұмыс істеу қағидаттарын түсінуге үйретеді және ғылыми ойлау типін қалыптастырады..

Курстың қысқаша мазмұны: Ғылыми зерттеу: оның мәні мен ерекшеліктері. Әдіс және әдіснама туралы ұғым. Теорияның мәні және оның ғылыми зерттеудегі рөлі. Ғылыми зерттеу процесінің логикасы. Ғылыми зерттеудің кезеңдері мен деңгейлері. Гипотезаның мазмұны, оны ұсыну және негіздеу. Зерттеу процесі кезеңдерінің мазмұны мен ерекшеліктері. Ғылыми зерттеу әдістерінің классификациясы. Теориялық және эмпирикалық зерттеудің бірінші, екінші, үшінші сатылары, деректерді талдау. Ғылыми проблема, оның мәні, қойылуы және тұжырымдалуы. Классикалық жоспар бойынша эксперименттер жүргізу. Зерттеу қолжазбасымен жұмыс істеу технологиясы мен ұйымдастырылуы. Ғылыми жұмысты орындау әдістемесі: құрылымы мен мазмұны; акпарат көздерін талдау; жұмыс жазбаларын жүргізу; ғылыми-техникалық әдебиеттермен, заңнамалық және нормативтік-құқықтық актілермен, стандарттармен, техникалық регламенттермен жұмыс; қолжазбамен жұмыс; ғылыми жұмыстың тілі мен стилі; ғылыми жұмысты рәсімдеу.

Оқыту нәтижесі: Пәнді зерделеу нәтижесінде студенттер ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау саласындағы жұмыс үшін қажетті білім мен дағдыларды алады. Өсімдік және мал шаруашылығы өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі көрсеткіштеріне қойылатын талаптарды білу және түсіну; ауыл шаруашылығы жануарларының шаруашылық және биологиялық ерекшеліктері; мал шаруашылығындағы жемшөп өндірісінің рөлі. Стандарттау және ауыл шаруашылығы өнімдерінің сәйкестігін бағалау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу; оның қауіпсіздік дәрежесін, белгіленген талаптарға сәйкестігін бағалау. Нормативтік талаптарға жауап беретін жоғары сапалы, қауіпсіз, бәсекеге қабілетті ауыл шаруашылығы өнімдерін шығаруды қамтамасыз ете білу.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ОИ Основы научных исследований

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Написание и защита дипломной работы (проекта) /Подготовка и сдача комплексного экзамена

Цель изучения. Своей целью дисциплина ставит развитие у обучающихся навыков сбора данных, обработки результатов исследований с применением современных методов. Изучается проблема представления методологии научного творчества студентам, организация научной работы, использование методов научного познания и применение логических законов и правил. Дисциплина учит понимать сложный механизм научного творчества, принципы его функционирования, вырабатывает научный тип мышления.

Краткое содержание курса: Научное исследование: его сущность и особенности. Понятие о методе, методологии. Сущность теории и ее роль в научном исследовании. Логика процесса научного исследования. Этапы и уровни научного исследования. Содержание гипотезы, ее выдвижение и обоснование. Содержание и особенности этапов исследовательского процесса. Классификация методов научных исследований. Первая, вторая, третья стадии теоретического и эмпирического исследования, анализ данных. Научная проблема, её сущность, постановка и формулирование. Проведение экспериментов по классическому плану. Технология и организация работы над рукописью исследований. Методика выполнения научной работы: структура и содержание; анализ источников информации; ведение рабочих записей; работа с научно-технической литературой, законодательными и нормативно-правовыми актами, стандартами, техническими регламентами; работа над рукописью; язык и стиль научной работы и речи; оформление научной работы.

Результаты обучения: знать сущность теории и ее роль в научном исследовании, логику процесса научного исследования; знать сущность, постановку научной проблемы и уметь её сформулировать. Уметь выдвинуть гипотезу исследования и обосновать ее. Знать содержание и особенности этапов исследовательского процесса, уметь выполнять поэтапно научное исследование, уметь провести эксперимент по классическому плану. Знать и применять технологию и уметь организовать работу над рукописью экспериментальных научных исследований. Уметь осуществлять поиск необходимой научной, нормативно-правовой литературы и извлекать необходимую актуальную информацию в контексте исследований.

Руководитель программы: Нургалиева М.Т., Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

С Стандарттау

Пререквизиттер: Мамандыққа кіріспе

Постреквизиттер: Кәсіпорында құжаттарды басқару. Тамақ өнеркәсібін стандарттау. Халықаралық стандарттау негіздері.

Мақсаты: Білім алушылардың стандарттаудың құқықтық және заңнамалық саласында, стандарттау қызметін ұйымдастыру саласында, нормативтік құжаттаманы әзірлеу және оны қолдану мәселелерінде құзыретті болуы.

Курстың қысқаша мазмұны: Қазақстан Республикасындағы стандарттаудың жағдайы мен дамуының негізгі үрдістері. Техникалық реттеудің мемлекеттік жүйесі. «Стандарттау туралы», «Техникалық реттеу туралы» заңдар. Техникалық реттеу саласындағы ҚР заңнамасының құрылымы мен негізгі ережелері. Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын нормативтік құжаттардың түрлері. Халықаралық стандарттау ұйымдары. Аймақтық стандарттау ұйымдары. Мемлекеттік стандарттар мен ұйым стандарттарын әзірлеу тәртібі. Қазақстан Республикасында халықаралық, аймақтық және шет мемлекеттердің ұлттық стандарттарын, сондай-ақ стандарттау жөніндегі басқа да нормативтік құжаттарды қолдану тәртібі. Стандарттау жөніндегі техникалық комитеттер.

Оқыту нәтижелері: Елдегі және шетелдегі стандарттаудың қазіргі жағдайын білу; халықаралық және аймақтық стандарттау ұйымдары туралы білу; стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттардың міндетті талаптарының сақталуына мемлекеттік бақылау жүйесін білу; стандарттар, техникалық жағдайлар және басқа да нормативтік-техникалық құжаттаманы әзірлеу, бекіту және енгізу тәртібін білу.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

S Стандартизация

Пререквизиты: Введение в специальность

Постреквизиты: Управление документами на предприятии. Стандартизация в пищевой промышленности. Основы международной стандартизации.

Цель изучения: Научить обучающихся быть компетентными в правовой и законодательной области стандартизации, в области организации деятельности по стандартизации, в вопросах разработки нормативной документации и ее применения.

Краткое содержание курса: Состояние и основные тенденции развития стандартизации в Республике Казахстан. Государственная система технического регулирования. Законы «О стандартизации», «О техническом регулировании». Структура и основные положения законодательства РК в области технического регулирования. Виды нормативных документов, используемые на территории Республики Казахстан. Международные организации по стандартизации. Региональные организации по стандартизации. Порядок разработки государственных стандартов и стандартов организаций. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов иностранных государств, других нормативных документов по стандартизации в Республике Казахстан. Технические комитеты по стандартизации.

Результаты обучения: Знать современное состояние стандартизации в стране и за рубежом; знать о международных и региональных организациях по стандартизации; знать систему государственного надзора за соблюдением обязательных требований нормативных документов по стандартизации; знать порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативно-технической документации.

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

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SN Сараптама негіздері

Пререквизиттер: Мектеп курсы

Постреквизиттер: Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау. Стандарттау және сертификаттау.

Оқу мақсаты: Студенттердің азық-түлік және тамақ өнеркәсібі тауарларын сараптаудың теориялық және әдістемелік негіздерін білуін қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Тауарларды сараптау: түсінігі, принциптері, объектілері, түрлері. Тауарларды таңбалау. Тауарларды сәйкестендіру. Тауарларды бұрмалау. Өнім сапасын

бағалау әдістемесі. Азық-түлік тауарларын сақтау негіздері. Өнімдерді сараптау.

Оқыту нәтижелері: Сараптама қызметінің түрлерін, сараптама жүргізу әдістерін білу. Сараптама саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамалармен жұмыс істеу.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ОЕ Основы экспертизы

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Органолептическая оценка продовольственных продуктов. Стандартизация и сертификация

Цель изучения: Формирование знаний у студентов теоретических и методических основ экспертизы товаров продовольственной и пищевой промышленности.

Краткое содержание курса: Экспертиза товаров: понятие, принципы, объекты, виды. Маркировка товаров. Идентификация товаров. Фальсификация товаров. Методология оценки качества продукции. Основы хранения продовольственных товаров. Экспертиза продуктов.

Результаты обучения: Знать виды экспертной деятельности, методы проведения экспертизы. Работать с нормативной и технической документацией в области экспертизы.

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

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АТТГ Азық-түлік тауарларының гигиенасы

Пререквизиттері: Мектеп курсы.

Постреквизиттері: Тауарларды тасымалдау және сақтау. Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау.

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: Кукенов А.Ж. Қабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ГРТ Гигиена продовольственных товаров

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Транспортирование и хранение товаров. Контроль качества продукции и защита потребителей.

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: Лобазова В.А. Қабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандартизация и пищевых технологий

TOS Тағам өнімдерінің сертификатталуы

Пререквизиттер: Мектеп курсы.

Постреквизиттер: Сертификаттау. Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау.

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: Сертификаттаудың тарихы мен қазіргі жағдайы; сәйкестікті растау саласындағы терминология; техникалық регламенттер мен стандарттардың объектілері; сертификаттау, мемлекеттік қадағалау және инспекциялық бақылау қағидалары мен рәсімдері; сынақтар жүргізуге қойылатын талаптар; сертификаттау мәселелері жөніндегі заңнама, ҚР Үкіметінің қаулылары..

Оқыту нәтижелері: білу: заңнама мәселелері бойынша сертификаттау; терминологияны растау саласындағы; сертификаттау ережелері мен рәсімдері декларациялау; техникалық регламенттердің талаптары; білу және түсіну қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік кәрсеткіштері, сертификаттау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу; талдай білу өзектілігі құжаттар, қойылатын талап бойынша қауіпсіздік; өнімді өткізуге сәйкестендіруді анықтау және дәрежесі, оның өнімдерінің қауіпсіздігі және белгіленген талаптарға сәйкестігі. Жұмысты ұйымдастыра білу дайындық бойынша сертификаттау және декларациялауға өнім.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К. Қабдолла Д.Р.

Кафедра Стандарттау және тағам технологиялары

SPP Сертификация пищевых продуктов

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Сертификация. Органолептическая оценка продовольственных продуктов.

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: Есеева Г.К. Қабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

MN Метрология негіздері

Пререквизиттер: Мектеп курсы.

Постреквизиттер: Өлшемдердің 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. Өлшеу нәтижелерін ұсыну формалары. Өлшеу техникасы құралдарының метрологиялық сипаттамалары. Өлшеу құралдарының дәлдік кластары. Тікелей өлшемдерді өңдеу. Өлшем бірлігін қамтамасыз ететін мемлекеттік қызметтер. 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: Дюсекова Г.Ж. Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ОМ Основы метрологии

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Основы международной стандартизации

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: Дюсекова Г.Ж. Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ОКА Өлшеу құралдары мен әдістері

Пререквизиттер: Мектеп курсы.

Постреквизиттер: Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету.

Мақсаты: Өлшеу құралдары және олардың метрологиялық сипаттамалары туралы жүйелендірілген білімдерді қалыптастыру, әртүрлі физикалық шамаларды өлшеуді жүргізу бойынша кәсіби мәдениетті дамыту. Мұнда кәсіби мәдениет деп тұлғаның кәсіби қызметте алынған білімдер, біліктер мен дағдылар жиынтығын тиімді пайдалана отырып, технологиялық үдерістердің параметрлерін бақылауды қамтамасыз етуге және ғылыми зерттеулерді қазіргі заман деңгейінде орындауға дайындық пен қабілеттілігі түсініледі.

Курстың қысқаша мазмұны: Өлшемдер туралы жалпы мәліметтер. Өлшеу құралдары. Өлшеу құралдарын анықтау және жіктеу. Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалаудың теориялық мәселелері. Өлшеу зерттеу әдістері. Спектрлік әдістер. Рефрактометрия және поляриметрия. Хроматография. Зерттеудің реологиялық әдістері. Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалау кезінде физика-химиялық әдістерді қолданбалы қолдану.

Оқыту нәтижелері: Өлшеу техникасының рөлі мен маңызын, оны одан әрі жетілдіру бойынша жұмыстың негізгі бағыттарын білу; негізгі түсініктер мен анықтамаларды: өлшеу құралдарының қасиеттері мен түрлерін, олардың арналуы, құрамы, жіктелуін; физикалық шамаларды өлшеу әдістерін, өлшеу құралдарының метрологиялық сипаттамаларын және өлшеу қателіктерін білу. Берілген шарттар бойынша өлшеу құралдарының түрін таңдай білу, оның есептік негіздемесін және жүзеге асырудың принциптік сызбасын орындау; метрологиялық сипаттамаларды анықтай білу.

Бағдарлама жетекшісі: Дюсекова Г.Ж., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам 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: Дюсекова Г.Ж., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ККВ Кәсіпорында құжаттарды басқару

Пререквизиттер: Стандарттау.

Постреквизиттер: Жобаларды басқару. Құжаттамалық қамтамасыз ету

Оқу мақсаты: Білім алушыларды мекемелерде іс жүргізу және құжат айналымы негіздері туралы алғашқы білімдерін қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Басқару құжаттары. Құрамы. Жіктеу. Басқару құжаттарының деректемелері. Құжаттарды жасау және ресімдеу ережелері. Құжаттармен жұмысты ұйымдастыру. Құжаттарды жүйелеу. Құжаттарды сақтау. Іс қағаздарын 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: Нурғалиева М.Т.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

UDP Управление документами на предприятии

Пререквизиты: Стандартизация.

Постреквизиты: Управление проектами. Документационное обеспечение.

Цель изучения: Сформировать у обучающихся 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: Нургалиева М.Т. Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

S Сертификаттау

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы.

Постреквизиттер: Стандарттау және сертификаттау.

Оқу мақсаты: Білім алушыларда азық-түлік өнімдерін сертификаттаудың мәні, мақсаттары, міндеттері мен қағидаттары туралы нақты түсінік қалыптастыру; ғылыми білімдерді, сондай-ақ кәсіпорындарда өнімдерді сертификаттау кезінде курстың әдістері мен практикалық негіздерін қолдану дағдыларын меңгеру.

Курстың қысқаша мазмұны: Сертификаттау принциптері. Өнімді сертификаттау схемалары. Дәлелдеу әдістері: сынақ, өндірісті тексеру, инспекциялық бақылау. Сертификаттауды жүргізу тәртібі. Аккредиттеу. ИСО және МЭК-тің сертификаттау саласындағы қызметі. Сапаны қамтамасыз ету жүйелерін сертификаттау.

Оқыту нәтижелері: Сертификаттау мәселелері бойынша Қазақстан Республикасының заңнамасын, ҚР Үкіметінің қаулыларын; сәйкестікті растау саласындағы терминологияны; техникалық регламенттер мен стандарттардың объектілерін; сертификаттау және декларациялау қағидалары мен рәсімдерін; техникалық регламенттердің талаптарын; өнім қауіпсіздігі көрсеткіштеріне қойылатын талаптарды білу және түсіну. Стандарттар мен сертификаттау жөніндегі құжаттарға сараптама жүргізе білу және олардың қолданыстағы заңнамаға сәйкестігін бағалай алу; өнімнің нормативтік қауіпсіздік талаптарына сәйкестігін бағалай білу. Сертификаттау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей алу; құжаттардың өзектілігін, олардың өнім қауіпсіздігі көрсеткіштеріне қойылатын талаптарын талдай алу; белгіленген талаптарға сәйкестігін анықтай алу. Кәсіпорын өнімін сертификаттауға дайындау бойынша жұмысты ұйымдастыру, сертификаттау және декларациялау бойынша үлгілік құжаттарды ресімдеу дағдыларына ие болу.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

S Сертификация

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов.

Постреквизиты: Стандартизация и 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: Принципы сертификации. Схемы сертификации продукции. Способы доказательств: испытание, проверка производства, инспекционный контроль. Порядок проведения сертификации. Аккредитация. Деятельность ИСО и МЭК в области сертификации. Сертификация систем обеспечения качества.

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: Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TTS Тауарларды тасымалдау және сақтау

Пререквизиттер: Азық-түлік тауарларының гигиенасы.

Постреквизиттер: Сәйкестігін растау

Оқу мақсаты: теориялық білімді меңгеру, азық-түлік және азық-түлік емес тауарларды сақтау және тасымалдау бойынша біліктер мен дағдыларды меңгеру.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе, тұтыну тауарларын сақтаудың ғылыми негіздері. Сақтау тізбектегі тарату кезеңі ретінде. Сақтаудың негізгі міндеттері. Тауарлардың сапасы мен санының сақталуын қамтамасыз ететін факторлар. Тауарлардың бастапқы сапасы. Қаптама. Таңбалау. Тасымалдау шарттары, сақтау шарттары. Іске асыру және пайдалану шарттары. Сақтау мерзімі бойынша тауарларды жіктеу. Мониторинг және көлікті басқару процестерін автоматтандыру үшін логистикада жасанды интеллект қолдану.

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: Нургалиева М.Т., Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ТНТ Транспортирование и хранение товаров

Пререквизиты: Гигиена продовольственных товаров.

Постреквизиты: Подтверждение соответствия.

Цель изучения: усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков по хранению и транспортированию продовольственных и непродовольственных товаров.

Краткое содержание курса: Введение, научные основы хранения потребительских товаров. Хранение как этап товародвижения в цепи. Основные задачи хранения. Факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров. Исходное качество товаров. Упаковка. Маркировка. Условия транспортирования, Условия хранения. Условия реализации и эксплуатации. Классификация товаров по срокам хранения. Использование искусственного интеллекта в логистике.

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: Нургалиева М.Т. Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АТООВ Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау

Пререквизиттер: Сараптама негіздері. Тағам өнімдерінің сертификатталуы.

Постреквизиттер: Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау. Кеден одағы шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау.

Оқу мақсаты: Шикізат пен тағамдық өнімдердің органолептикалық талдауының теориялық және ғылыми-әдіснамалық негіздері, әдістердің қазіргі заманғы дамуы мен оларды ұйымдастырып жүргізу саласында тұтас білім, білік және дағдылар жүйесін қалыптастыру; алынған білімді шикізат пен тағамдық өнімдердің органолептикалық талдау әдістері мен өткізу ережелерін тандауда және қолдануда пайдалану бойынша кәсіби мәдениетті қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Азық-түлік сапасының органолептикалық көрсеткіштерінің негізгі терминдері мен номенклатурасы. Сенсорлық талдаудың психофизиологиялық негіздері: визуалды сезімдердің табиғаты мен факторлары, иіс сезу, дәм сезу және олардың жіктелуі. Дәмдік талдау әдістері.

Оқыту нәтижелері: Шикізат пен тағамдық өнімдердің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау әдістерін; органолептикалық бағалаудың теориялық және практикалық негіздерін; органолептикалық талдау саласындағы негізгі ұғымдар, терминдер және олардың анықтамаларын білу. Дегустациялық талдаудың ғылыми негізделген әдістерін; тағамдық тауарлардың органолептикалық бағасын жүргізу кезінде туындауы мүмкін қателіктердің көздерін; дегустациялық талдаудағы сараптамалық әдіснаманы білу және түсіну. Істей білу: тауарларды сәйкестендіру, сапасы мен қауіпсіздігін бағалау кезінде, ақауларды диагностикалау, қауіпті, сапасыз, жалған және контрафактілік өнімдерді анықтау үшін органолептикалық талдау әдістерін қолдану; тағамдық тауарлардың дегустациясын заманауи деңгейде ұйымдастыру. Меңгеру: тауарларды сәйкестендіру және олардың сапасы мен қауіпсіздігін бағалау әдістерін..

Бағдарлама жетекшісі: Кукенов А.Ж., Қабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ООРР Органолептическая оценка продовольственных продуктов

Пререквизиты: Основы экспертизы. Сертификация пищевых продуктов

Постреквизиты: Идентификация и фальсификация товаров. Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза.

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: Кукенов А.Ж., Қабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TOS Тамақ өнеркәсібін стандарттау

Пререквизиттер: Стандарттау.

Постреквизиттер: Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасыж. Контроль качества продукции и защита потребителей.

Мақсаты: Білім алушыларда стандарттау және сертификаттау саласындағы жұмыстарды ұйымдастыруға қатысты жалпы ұғымдар мен тәсілдерді қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Стандарттаудың даму тарихы. Жалпы сипаты-стандарттау ристикасы. ТМД-да стандарттау. ЕАЭО-да стандарттау. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің сапасы. «Азық-түлік қауіпсіздігі туралы» заң. «Стандарттау туралы» Қазақстан Республикасының Заңы. Мемлекеттік стандарттау жүйесі. Қазақстан Республикасында қолданылатын стандарттау жөніндегі құжаттардың түрлері. Пи-кен өнеркәсібіндегі Стандарттау туралы жалпы ұғымдар. Шикізат пен тамақ өнімдеріне арналған нормативтік құжаттарды әзірлеу тәртібі: сапа көрсеткіштері мен нормалары, сынамаларды алу әдістері, сапаны бағалау әдістері, таңбалау, орау, тасымалдау және сақтау әдістері. Тамақ өнеркәсібінде нормативтік құжаттарды қолдану және олардың талаптарының сипаты.

Оқыту нәтижелері: Пәнді меңгеру нәтижесінде білім алушы стандарттаудың қазіргі жағдайы, оның ұйымдастырушылық және әдістемелік негіздері туралы білімге ие болады, техникалық даму бағытында жұмыс істей алады, әртүрлі салалар мен қолдану аяларында стандарттау қызметінің деңгейін және оның қол жеткізген нәтижелерін бағалай алады, сондай-ақ стандарттау қызметін ұйымдастыруды дамытуға және жетілдіруге қабілетті. Білім алушы тұрақты кәсіби және тұлғалық өзін-өзі жетілдіруге бағдарланған.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К., Кукенов А.Ж.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

SPP Стандартизация в пищевой промышленности

Пререквизиты: Стандартизация

Постреквизиты: Международная практика подтверждения соответствия. Разработка и внедрение стандартов.

Цель изучения: Формирование у обучающихся общих понятий и подходов к организации работ в области стандартизации и сертификации.

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: В результате освоения дисциплины обучающийся обладает знаниями о современном состоянии стандартизации, ее организационных и методических основах, способен работать в направлении технического развития, давать оценку деятельности и достигнутого уровня стандартизации в различных отраслях и областях применения, а также развивать и совершенствовать организацию деятельности по стандартизации. Обучающийся ориентирован на постоянное профессиональное и личностное совершенствование.

Руководитель программы: Мукашева Т.К., Кукенов А.Ж.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SS Стандарттау және сертификаттау

Пререквизиттер: Сараптама негіздері. Сертификаттау.

Постреквизиттер: Өнімнің сапасын қамтамасыз ету.

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 мен ғылымның пайда болу тарихы. Мемлекеттік стандарттау жүйесінің негізгі ережелері. Жалпы техникалық және ұйымдастырушылық-әдістемелік стандарттардың салааралық кешендері. Стандарттаудың ғылыми-әдістемелік негіздері. Стандарттау әдістері. Сапа көрсеткіштерін және оның элементтерін стандарттау. ҚР сертификаттау саласындағы 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: Мухамбетова Б.К., Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

SS Стандартизация и сертификация

Пререквизиты: Основы экспертизы. Сертификация.

Постреквизиты: Обеспечение качества продукции.

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: Мухамбетова Б.К., Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SR Сәйкестігін растау

Пререквизиттер: Тауарларды тасымалдау және сақтау.

Постреквизиттер: Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздігі.

Мақсаты: Өнімнің белгіленген талаптарға сәйкестігін растау процестері мен әдістерін түсінуді қалыптастыру, сондай-ақ өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін алынған білімді тәжірибеде қолдануға үйрету.

Курстың қысқаша мазмұны: Сәйкестікті растаудың негізгі түсініктері. Кеден одағындағы сәйкестікті бағалау түрлері. Сертификаттау және декларациялау. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін анықтау және түсіну. 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 нәтижелері: Пәнді меңгеру нәтижесінде білім алушы стандарттаудың қазіргі жағдайы, оның ұйымдастырушылық және әдістемелік негіздері туралы білімге ие болады, техникалық даму бағытында жұмыс істей алады, әртүрлі салалар мен қолдану аяларында стандарттау қызметінің деңгейін және оның қол жеткізген нәтижелерін бағалай алады, сондай-ақ стандарттау қызметін ұйымдастыруды дамытуға және жетілдіруге қабілетті. Білім алушы тұрақты кәсіби және тұлғалық өзін-өзі жетілдіруге бағдарланған.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

PS Подтверждение соответствия

Пререквизиты: Транспортирование и хранение товаров.

Постреквизиты: Испытание, контроль и безопасность продукции.

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: Умение проводить анализ требований качества продукции и определять необходимые процедуры подтверждения ее соответствия; приобретение навыков по сертификации, аккредитации, испытанию и контролю качества, а также процедурам и требованиям, предъявляемым к различным видам продукции. Полученные знания и навыки позволят успешно управлять процессом подтверждения соответствия продукции и обеспечивать ее конкурентоспособность на рынке.

Руководитель программы: Нургалиева М.Т., Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TSB Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау

Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқыту мақсаты: Азық-түлік тауарларын сәйкестендіру және жалғандату саласында теориялық және практикалық білімді қалыптастыру; жалған өнімді анықтау кезінде стандарттар мен техникалық регламенттерді қолдану бойынша білік пен дағдыларды қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Сәйкестендіру мәселесінің түсінігі мен өзектілігі. Сәйкестікті анықтау және бағалау. Сәйкестендірудің құрылымы және жіктелуі. Бұрмалаудың түрлері мен әдістері. Жалғандықтың салдары мен алдын-алу. Азық-түлік тауарларын бұрмалауды анықтау құралдары мен әдістері.

Оқыту нәтижесі: Тауарларды сәйкестендіру мен жалғандатудың негізгі ұғымдарын, түрлері мен себептерін, сондай-ақ өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын нормативтік құжаттардың талаптарын біледі. Шикізат пен тағам өнімдерінің сапасын бағалауды, олардың түпнұсқалығы мен қауіпсіздігін анықтау үшін стандартты сынау әдістерін қолдана отырып жүзеге асыра алады.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

IFT Идентификация и фальсификация товаров

Пререквизиты: Безопасность продукции.

Постреквизиты: Аудит качества, Управление качеством.

Цель изучения: Формирование теоретических и практических знаний в сфере фальсификации и идентификации продовольственных товаров; умений и навыков в применении стандартов и технических регламентов при определении фальсифицированной продукции.

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: Знает основные понятия, виды и причины фальсификации и идентификации товаров, а также требования нормативных документов к качеству и безопасности продукции. Умеет проводить оценку качества сырья и пищевой продукции с применением стандартных методов испытаний для установления их подлинности и безопасности.

Руководитель программы: Нургалиева М.Т., Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

HSN Халықаралық стандарттаудың негіздері

Пререквизиттер: Стандарттау.

Постреквизиттер: Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы

Оқу мақсаты: Стандарттаудың мәні мен мазмұнын, стандарттарды әзірлеу технологиясын, мемлекеттік қадағалау жүйесін зерттеу. Стандарттау бойынша нормативтік құжаттамамен жұмыс істеу дағдыларын, стандарттау саласындағы отандық және шетелдік озық тәжірибені жүйелеу қабілеттерін меңгеруге үйрету.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. ҚР стандарттаудың жай-күйі мен даму перспективалары. Мемлекеттік, халықаралық және өңірлік деңгейлерде стандарттауды дамыту. Халықаралық стандарттау ұйымы (ISO). Халықаралық стандарттау ұйымының (ISO) құрылымы. Стандартқа өзгерістерді әзірлеу, бекіту және қолданысқа енгізу тәртібі сәйкестікті растау және аккредиттеу ортасындағы уәкілетті органның құзыреті. Еңбекті қорғау және қауіпсіздік МС (OHSAS) МС СМБПП (ISO 22000) бойынша. Халықаралық стандарттарды (нормативтік құжаттарды) қолдану тәртібі. Есептік тіркеу әдісі. СЭМ бойынша МС стандарттаудың құқықтық негіздері (ISO 14000 сериясы)..

Оқыту нәтижесі: Стандарттар, техникалық шарттар және стандарттау құжаттарының жобаларын әзірлеу, қайта қарау және бағалау қабілеті бар; олардың заңнамаға сәйкестігін талдай алады; жұмысында компьютерлік технологиялар мен ақпараттық базаларды қолдана алады. Өнімнің техникалық дамуын жоспарлай алады, басқарушылық шешімдер қабылдай алады, ғылыми-зерттеу жұмыстарын ұйымдастыра алады және кәсіби біліктілігін жүйелі түрде арттыра алады.

Бағдарлама жетекшісі: Нургалиева М.Т. Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

OMS Основы международной стандартизации

Пререквизиты: Стандартизация.

Постреквизиты: Стандартизация и подтверждение соответствия в ЕАЭС.

Цель изучения: Изучить сущность и содержание стандартизации, технологию разработки стандартов, систему государственного надзора. Обучить практическим навыкам работы с нормативной документацией по стандартизации, систематизации передового отечественного и зарубежного опыта в области 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: Умеет разрабатывать, пересматривать и оценивать стандарты, технические условия и проекты документов по стандартизации, анализировать их соответствие законодательству, применять компьютерные технологии и информационные базы в работе. Способен планировать техническое развитие продукции, принимать управленческие решения, организовывать научные исследования и систематически повышать профессиональную квалификацию.

Руководитель программы: Нургалиева М.Т. Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KOShMS Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау

Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау.

Постреквизиттер: Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу. Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар.

Оқу мақсаты: Халықаралық стандарттау туралы түсінік қалыптастыру және оның отандық өнімнің сапасын арттыру мен бәсекеге қабілеттілігін көтерудегі рөлі.

Курстың қысқаша мазмұны: Мемлекетаралық стандарттау жүйесі. Еуразиялық экономикалық қоғамдастыққа мүше мемлекеттер. Жоғары Еуразиялық экономикалық кеңес комиссия кеңесінің функциялары мен өкілеттіктері. Өнімнің бірыңғай тізбесі, Кеден одағы, Бірыңғай техникалық регламенттер Еуразиялық экономикалық комиссияның МГС және ХФТС-пен өзара іс-қимыл тұжырымдамасы. Мемлекетаралық стандарттау (МГС). МГС саласындағы жоспарлау мемлекетаралық стандарттарды құруға ұсынуға және ресімдеуге және бекітуге қойылатын талаптар.

Оқыту нәтижелері: Халықаралық стандарттау тарихы мен қазіргі жағдайын, стандарттаудың құқықтық, ұйымдастырушылық және әдістемелік негіздерін білу және түсіну. Біртұтас стандарттар, техникалық регламенттер, Еуразиялық экономикалық комиссияның МГС және МНТКС-пен өзара әрекеттесу тұжырымдамасы, халықаралық стандарттаудың принциптерін білу. Кедендік одақ пен біртұтас экономикалық кеңістік шеңберінде техникалық регламенттер мен стандарттарды дұрыс қолдана білу. ISO халықаралық стандарттарын Қазақстан аумағында қолдана білу. Стандарттау саласының дамуының ерекшеліктеріне сәйкес кәсіби және жеке даму процесін үздіксіз жүзеге асыра білу.

Бағдарлама жетекшісі: Нургалиева М.Т., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

MSRTS Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза

Пререквизиты: Органолептическая оценка продовольственных продуктов.

Постреквизиты: Техническое регулирование продовольственной безопасности. 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: Нургалиева М.Т., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OZhT Өлшемдердің жалпы теориясы

Пререквизиттер: Метрология негіздері.

Постреквизиттер: Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздігі.

Оқыту мақсаты: Метрологияның теориялық базасын қалыптастыру және өлшеу құралдарымен тиімді жұмыс істеу, сондай-ақ өлшеу нәтижелерін сенімді математикалық өңдеуді жүргізу үшін қажетті есептерді шешудің практикалық дағдыларын қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Өлшеудің жалпы теориясы білім алушылардың өлшеудің қажетті дәлдігінің бірлігін қамтамасыз ету, әртүрлі физикалық шамаларды өлшеу әдістері және олардың нәтижелерін өңдеу туралы теориялық білім алуынан тұрады. Пәнді оқытудың міндеті-өлшеу теориясының негіздерін, өлшеу қателігі ұғымын, өлшеу әдістерін қарастыру.

Оқыту нәтижесі: Өлшеулердің жалпы теориясының негіздерін білу. Өлшеулердің жалпы теориясының негіздерін қолдана білу. Өлшеу мәселелеріне қатысты пайымдауларды түсіну және оларды білдіре білу. Өлшеу міндетін дұрыс қоя білу, білімді жаңа контексте түрлендіріп қолдана білу.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ОТІ Общая теория измерений

Пререквизиты: Основы метрологии.

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 про-ведения достоверной математической обработки измерений.

Краткое содержание курса: Общая теория измерений заключается в приобретении обучающимися 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., Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ОМКЕ Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Өлшеу құралдары мен әдістері.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: Кәсіпорында өлшеулер, оларды бірізділігін (бірлігін) қамтамасыз ету әдістері мен құралдары туралы білімді меңгеру.

Курстың қысқаша мазмұны: Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету-бұл өндірістегі өлшеулердің бірлігі мен дәлдігін қамтамасыз ету әдістері. Метрологиялық қамтамасыз ету өнім сапасына қойылатын талаптарға байланысты қызмет түрі ретінде. Метрологиялық қамтамасыз ету объектілері мен компоненттері. Олардың мазмұны және 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 етуге қатысты заңнамалық және құқықтық актілерді, бақылау-өлшеу техникасымен жұмыс істеу қағидаларын білу. Кәсіпорында қолданылатын стандарттар мен метрологиялық қамтамасыз ету бойынша басқа да құжаттарды жүйелі түрде тексеруді жүзеге асыру.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

МОР Метрологическое обеспечение производства

Пререквизиты: Средства и методы измерений.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

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., Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TKOSB Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау

Пререквизиттер: Азық-түлік тауарларының гигиенасы.

Постреквизиттер: Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздігі.

Оқыту мақсаты: Сапаны бақылау және тұтынушылардың құқықтарын қорғау, оның түрлері мен жүргізу әдістемелері туралы түсініктерді қалыптастыру, өнім сапасын бақылау және тұтынушылардың құқықтарын қорғау саласында арнайы білімдер мен дағдыларды меңгеру. Білім алушылардың азық-түлік өнімдерін сараптау жөніндегі теориялық білімдерін шығармашылық тұрғыда меңгеруі, сондай-ақ азық-түлік өнімдерін сынау, бақылау және қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша іс-шараларды жүргізу және рәсімдеу дағдылары мен практикалық біліктерін қалыптастыру, бұл технология бакалаврларының білікті кәсіби қызметін қамтамасыз етеді..

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: Сапаға қойылатын талаптарды, қабылдау ережелерін, аспаптық зерттеудің заманауи әдістерін; тұтынушыларға арналған ақпаратқа қойылатын талаптарды, сапа көрсеткіштерін және оларды анықтау әдістемелерін реттейтін нормативтік құжаттардың талаптарын. Азық-түлік өнімдерін сынау, бақылау және қауіпсіздігін қамтамасыз етудің маңызды түрлерін, олардың объектілері, субъектілері мен жүргізу әдістерінің ерекшеліктерін; азық-түлік өнімдерінің қасиеттері мен сапа көрсеткіштерін; ассортиментін, тауарлық жіктелуін, тауарларды таңбалау ережелерін және оларға қойылатын талаптарды білу және түсіну. Азық-түлік өнімдерін сынау, бақылау және қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы негізгі терминдер мен ұғымдарды қолдана білу; өнімге сараптама жүргізіп, нәтижелерін құжат жүзінде ресімдей білу. Азық-түлік өнімдерін сынау, бақылау және қауіпсіздігі саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу; азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылауды ұйымдастыра білу.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

KKPZP Контроль качества продукции и защита потребителей

Пререквизиты: Гигиена продовольственных товаров.

Постреквизиты: Испытание, контроль и безопасность продукции.

Цель изучения: Формирование представлений о контроле качества и защите потребителей, её видах, методиках проведения, получение специальных знаний и навыков в проведении контроля качества продукции и защита потребителей. Творческое усвоение студентами теоретических знаний об экспертизе продовольственных продуктов, а также формирование умений и практических навыков проведения и оформления испытаний, контроле и безопасности продовольственных продуктов, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность бакалавров технологии.

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: Знать: требования к качеству, правила приемки современные методы инструментального исследования; требования, предъявляемые к информации для потребителей, требования нормативных документов, регламентирующих показатели качества и методики их определения. Знать и понимать важнейшие виды испытаний, контроле и безопасности продовольственных продуктов, 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 испытаний, контроле и безопасности продовольственных продуктов; уметь проводить экспертизу продукции и документально оформить результаты. Уметь: работать с нормативной и технической документацией в области испытаний, контроле и безопасности продовольственных продуктов. Уметь организовать проведение контроля качества продовольственных продуктов.

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

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АОКН АӨК негіздері

Пререквизиттер: Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы.

Постреквизиттер: Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу.

Оқыту мақсаты: Кәсіпорындар мен салалардың қалыптасу тетіктері, АӨК (агроөнеркәсіптік кешен) жүйесіндегі басқарудың негіздері туралы тереңдетілген кәсіби білімді қалыптастыру, оқыту жүйесінде және болашақ қызметте тиісті теориялық деңгей мен практикалық бағыттылықты қамтамасыз ету. Қазіргі заманғы ауыл шаруашылығы өндірісінің ерекшеліктері, агроөнеркәсіптік кешеннің құрылымы туралы білім қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны. Ауыл шаруашылығы өндірісін ұйымдастыру негіздерін білу, техникалық, технологиялық, Әлеуметтік және басқа факторларды ескере отырып, АӨК кәсіпорындарында және оның бөлімшелерінде өндірісті ұтымды ұйымдастырудың практикалық дағдыларын игеру, ауыл шаруашылығы проблемаларына қызығушылықты дамыту және тереңдету.

Оқыту нәтижелері: Агроөнеркәсіптік кешеннің даму тарихы мен қазіргі жағдайын білуі тиіс. АӨК өнімдерінің маңызын білу және түсіну. Өсімдік шаруашылығы мен мал шаруашылығындағы технологиялық процестерді білу және түсіну. Өсімдік және мал шаруашылығы шикізатына, сондай-ақ өңделген ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасына қойылатын талаптарды білу және түсіну. Ауыл шаруашылығы жануарларын өсіруге арналған жемшөпті өсіру және дайындау технологиялық процестерін, жемшөп сапасына қойылатын талаптарды білу және түсіну.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К., Кукенов А.Ж.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ОАРК Основы АПК

Пререквизиты: Технология производства продукции животноводства.

Постреквизиты: Техническое регулирование продовольственной безопасности.

Цель изучения: формирование углубленных профессиональных знаний о механизмах формирования предприятий и отраслей, основ управления в системе АПК, обеспечение соответствующего теоретического уровня и практической направленности в системе обучения и будущей деятельности, об особенностях современного сельскохозяйственного производства, структуре агропромышленного комплекса.

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: историю развития и современное состояние агропромышленного комплекса. Знать и понимать значение продукции АПК. Знать и понимать технологические процессы растениеводства и животноводства. Знать и понимать требования к качеству растениеводческого и животноводческого сырья и переработанной сельскохозяйственной продукции. Знать и понимать технологические процессы выращивания и заготовки кормов, требования к качеству кормов для выращивания сельскохозяйственных животных.

Руководитель программы: Есеева Г.К., Кукенов А.Ж.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SRHP Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы

Пререквизиттер: Тамақ өнеркәсібін стандарттау. Халықаралық стандарттау негіздері.

Постреквизиттер: ЕЭО стандарттау және сәйкестікті растау.

Оқу мақсаты: Білім алушыларда халықаралық тәжірибеде сәйкестікті растаудың мәні, нысандары мен әдістері туралы теориялық білімді қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Сертификаттаудың даму тарихы. Халықаралық деңгейде сертификаттау. ISO-ның сертификаттау қызметі. Сынақ зертханаларын аккредиттеу жөніндегі халықаралық конференция. ЕО-да сертификаттау. ТМД-да сертификаттау. Шет елдерде сертификаттау: Германияда сертификаттау; Францияда сертификаттау; Жапонияда сертификаттау; АҚШ-та сертификаттау.

Оқыту нәтижелері: Халықаралық және өңірлік сертификаттау ұйымдарын, сәйкестікті

бағалау саласындағы негізгі реттеуші құжаттарды білу; шет елдерде өнімді сертификаттаудың ерекшеліктерін білу. Сәйкестікті бағалау саласындағы Кеден одағының негізгі реттеуші құжаттарын білу және түсіну. Өнімнің сәйкестігін бағалау саласында Кеден одағы шеңберіндегі нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу; өнім қауіпсіздігіне қойылатын техникалық регламенттердің талаптарын талдай білу; құжаттарды өзектендіру үшін ресми интернет-ресурстарды пайдалана білу.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

MPPS Международная практика подтверждения соответствия

Пререквизиты: Стандартизация в пищевой промышленности. Основы международной стандартизации.

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: Мукашева Т.К., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OKTR Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу

Пререквизиттер: Кеден одағы шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау. АӨК негіздері.

Постреквизиттер: Құжаттарды нормативтік қамтамасыз ету. Технические регламенты в обеспечении безопасности продукции.

Оқу мақсаты: Білім алушыларда азық-түлік қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеудің мәні, мақсаттары, міндеттері мен қағидаттары туралы теориялық білімдерді қалыптастыру; сондай-ақ өнімнің, өндірістік процестердің сәйкестігін растау кезінде, технологиялық құжаттамамен жұмыс істеуде, өнімнің қауіпсіздігін және оның нарықта еркін қозғалысын қамтамасыз етуде курс әдістері мен практикалық негіздерін қолдану дағдыларын қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Сәйкестікті растау саласындағы нормативтік құжаттар. Сәйкестікті міндетті және ерікті растау. Өнімнің сәйкестігін растауды жүргізу қағидалары мен тәртібі.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну: техникалық реттеу, стандарттау, сәйкестікті растау, аккредиттеу саласындағы терминологияны; Техникалық реттеудің мемлекеттік жүйесінің ережелерін; стандарттау мен сертификаттауға қатысты заңнамалық және нормативтік құқықтық актілерді, әдістемелік материалдарды; техникалық регламенттер мен стандарттарды әзірлеу тәртібін; сәйкестікті растау мен аккредиттеудің негізгі ережелерін, түрлері мен нысандарын, технологиясын. Білу және қолдана алу: алынған білімдерді стандарттар мен техникалық регламенттерді әзірлеуде; сәйкестікті растау және аккредиттеу жүргізу кезінде пайдалану. Командада жұмыс істеу дағдыларына жеткілікті деңгейде ие болу, функцияларды тиімді бөлу;

кәсіпорын өнімінің сәйкестігін растауға дайындық бойынша ұжымдық жұмысты ұйымдастыра білу.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

TRPB Техническое регулирование продовольственной безопасности

Пререквизиты: Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза. Основы АПК.

Постреквизиты: Нормативное обеспечение документов. 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.

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., Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ККЕ Құжаттамалық қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Кәсіпорында құжаттарды басқару.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

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

Курстың қысқаша мазмұны: Құжаттамалық қамтамасыз етудің мақсаты мен міндеттері. Құжаттармен жұмыс істеу жүйесі ретінде басқаруды құжаттармен және құжаттамалық қамтамасыз ету туралы түсінік. «Басқаруды құжаттамалық қамтамасыз ету» ұғымы (іс жүргізу). «Ақпарат», «құжат», «Электрондық құжат» ұғымдары. Құжаттану. Құжаттарды біріздендіру және стандарттау. Мазмұны мен формасына қатысты басқару құжаттарын біріздендіру және стандарттау принциптері. Басқарудағы құжаттардың орны мен рөлі. Басқарушылық құжаттаманың негізгі топтары. Құжаттардың негізгі түрлерін ресімдеу ережелері.

Оқыту нәтижелері: Басқаруды құжаттамалық қамтамасыз ету саласындағы терминологияны білу. Әртүрлі типтегі және түрдегі құжаттамамен жұмыс істеудің негізгі ережелерін білу. Қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес негізгі құжаттардың жобаларын жасай білу. Логика мен тіл нормаларын ескере отырып құжат мәтінін редакциялай білу, іскерлік хат алмасуды жүргізу; кәсіпорынның, ұйымның құжат айналымын жүргізе білу. Осы міндеттерді шешу барысында заманауи бағдарламалық құралдарды пайдалана білу.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ДО Документационное обеспечение

Пререквизиты: Управление документами на предприятии.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

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: Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Пәнді оқу кәсіпкерлік қызметті жүзеге асыру үшін қажетті экономикалық дүниетанымды, білімдер мен дағдыларды, соның ішінде инновациялық бизнесте көшбасшылық қасиеттерді қолдану арқылы қалыптастыруға бағытталған тақырыптарды қамтиды. Білім алушы экономикалық жүйенің әртүрлі салаларында экономикалық талдау мен зерттеулер жүргізу бойынша білімдер мен дағдыларды меңгереді; заманауи кәсіпкердің инновациялық ойлауы қалыптасады.

Курстың қысқаша мазмұны: Ұлттық стандарттау жүйесінің нормативтік базасының қазіргі жағдайы. Стандартты әзірлеу және рәсімдеу. Ұлттық стандарттар. Стандарттың негізгі элементтері. Стандартты құру құрылымы. Стандартты әзірлеуге арналған техникалық тапсырманы құру, ұсыну, ресімдеу және мазмұны. Стандарт жобасына түсіндірме жазбаның құрылысы, баяндалуы, ресімделуі және мазмұны. Стандарт жобасын ресімдеу ережелері. Ұлттық стандарттарды жариялау тәртібі мен ережелері стандартты әзірлеу процесінің негізгі элементтері болып табылады. Ұйымдардың стандарттарын әзірлеу ерекшеліктері. Кәсіпорын құжаттамасының ұйымдастырушылық және ақпараттық бірлігін қамтамасыз ету. Стандарттарды әзірлеудің халықаралық тәжірибесі.

Оқу нәтижелері: Стандарттау саласындағы нормативтік құжаттаманы әзірлеудің негізгі ережелерін білу. Стандарттарды әзірлеу әдіснамасы мен қағидаттары бойынша білімді қалыптастыру принциптерін түсіну. Нормативтік құжаттарды ресімдеу ережелерін қолдану дағдыларына ие болу. Жинақталған білімді нормативтік құжаттарды кейінгі дайындау барысында қолдана білу. Техникалық реттеудің нормативтік-құқықтық негіздерін білу және түсіну, сондай-ақ өзіндік жұмыс пен өзін-өзі білім алуға оң мотивацияға ие болу.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

NOD Нормативное обеспечение документами

Пререквизиты: Техническое регулирование продовольственной безопасности.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения. Изучение дисциплины включает темы, направленные на формирование экономического мировоззрения, знаний и навыков, необходимых для осуществления предпринимательской деятельности, применяя лидерские качества, в том числе в инновационном бизнесе. Обучающийся получает знания и навыки проведения экономического анализа, исследований в различных сферах экономической системы; формируется инновационное мышление современного предпринимателя.

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

SB Сапаны басқару

Пререквизиттер: Басқару жүйелері

Кейінгі деректемелері: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: Өнім сапасын басқару қағидаттарын білу; сапаның мәні және сапалы өнімді өндіру мен оны өткізу арасындағы өзара тәуелділік.

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; сапаны жалпы басқарудың заманауи жүйесін білу; өнім сапасын басқару қағидаттарын түсіну; сапаның мәнін, сапалы өнімді өндіру мен оны өткізу арасындағы өзара тәуелділікті және өндіріс тиімділігін түсіну.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

УК Управление качеством

Пререквизиты: Системы менеджмента

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: знание принципов управления качеством продукции; сущности качества и зависимости между производством и реализацией качественной продукции.

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: Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

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

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: Білуі тиіс: сапаны басқарудың негізгі ұғымдары мен категорияларын; сапаның мәнін және сапаны басқару жүйесін; өндірістегі сапаны басқарудың әдіснамалық негіздері мен механизмін; Қазақстан Республикасында сапаны қамтамасыз ету саласындағы нормативтік-құқықтық құжаттарды. Істей білуі тиіс: өнімнің бәсекеге қабілеттілігін талдау және бағалау; сапаны басқару жүйесінің тиімділігін арттыру жолдарын анықтау және негіздеу; кәсіпорын қызметінің стратегиясын әзірлеуде сапа менеджменті теориясы мен практикасын қолдану; сапаны басқару жүйесін құру және жетілдіру кезінде нормативтік талаптарды пайдалану. Дағдыларға ие болуы тиіс: нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істеу; өндірістік процестерді бағалау; сапа жүйелерін әзірлеу және енгізу; сапа менеджменті саласындағы арнайы және ғылыми-техникалық әдебиеттерді өз бетінше зерделеу.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ОКР Обеспечение качества продукции

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация.

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: основные понятия и категории управления качеством; сущность качества и системы управления качеством; методологические основы и механизм управления качеством на производстве; нормативно-правовые документы Республики Казахстан в области обеспечения качества. Уметь: анализировать и оценивать конкурентоспособность продукции; выявлять и обосновывать пути повышения эффективности системы управления

качеством; применять теорию и практику менеджмента качества при разработке стратегии деятельности предприятия; использовать нормативные требования при создании и совершенствовании системы управления качеством. Иметь навыки: работы с нормативной и технической документацией; оценки производственных процессов; разработки и внедрения систем качества; самостоятельного изучения специальной и научно-технической литературы в области менеджмента качества.

Руководитель программы: Мукашева Т.К., Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SNTB Стандарттар негізінде тәуекелдерді басқару

Пререквизиттер: Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздігі.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: Стандарттар негізінде тәуекелдерді бағалау, талдау және басқару әдістері бойынша білім мен дағдыларды қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Тәуекелдерді басқару және реттеу жүйелері. Тәуекел және тәуекел менеджменті туралы негізгі ұғымдар. Тәуекелдерді басқару процесінің негізгі функциялары: контекст құру, тәуекелді анықтау, тәуекелді талдау және бағалау, тәуекелді өңдеу стратегияларын тандау және жүзеге асыру. Стандарттар мен регламенттердегі тәуекелдерді басқару. Еуропалық тәуекелдерді басқару қауымдастығының стандарттары, FERMA тәуекелдерді басқару стандарты. Реттеу жүйелеріндегі тәуекелдерді басқару.

Оқыту нәтижелері: Тәуекелдерді басқару саласындағы негізгі халықаралық, ұлттық және мемлекеттік стандарттарды; тәуекелдердің әртүрлі жіктелімдерін, оның ішінде техникалық реттеу тұрғысынан; стандарттар талаптарына сәйкес тәуекелдерді басқарудың базалық моделінің негізгі кезеңдерін, тәуекелдерді басқару жүйесін ұйымдастырудың ерекшеліктерін білу. Тәуекелдерді басқаруда жүйелік тәсілді қолдану.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

UROS Управление рисками на основе стандартов

Пререквизиты: Испытание, контроль и безопасность продукции.

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

TNS Технологиялық нормалау және стандарттау

Пререквизиттер: Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Жобалауға қойылатын заңнамалық және техникалық нормалау талаптарын;

стандарттау теориясы мен практикасын; стандарттау жүйесін; техникалық нормалау мен стандарттау, сәйкестікті бағалау саласындағы жобалауға қойылатын халықаралық талаптарды зерделеу.

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

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

Бағдарлама жетекшісі: Абайұлы Б., Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

TNS Технологическое нормирование и стандартизация

Пререквизиты: Техническое регулирование продовольственной безопасности

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., Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ЕЕОССР ЕЭО стандарттау және сәйкестікті растау

Пререквизиттер: Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Міндетті және ерікті түрде орындалатын талаптарды белгілеу, сәйкестікті бағалау және растау, сондай-ақ ДСҰ-ға, Еуразиялық экономикалық одаққа және Еуропалық одаққа мүше елдердің нарықтарында өнімнің айналымы мәселелері бойынша білім, білік және дағдыларды меңгеру.

Курстың қысқаша мазмұны: Қазақстан Республикасында және шетелде стандарттау жөніндегі ұйымды, Техникалық реттеу жүйесін дамыту мәселелері. Нормативтік-техникалық құжаттаманың түрлері, нормативтік-техникалық құжаттаманы, оның ішінде халықаралық құжаттаманы әзірлеу әдістері мен тәсілдері.

Оқыту нәтижелері: Техникалық реттеу, сапаны басқару және сәйкестікті растау саласындағы терминология; техникалық реттеудің мақсаттары, қағидаттары және әдістері; Кеден одағының техникалық регламенттері, халықаралық стандарттар және Еуропалық одақ директивалары талаптарына сәйкес өнімнің сәйкестігін растау ережелері.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

SPSEAES Стандартизация и подтверждение соответствия в ЕАЭС

Пререквизиты: 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: терминологию 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., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SSBZhHU Сертификаттау және сәйкестікті бағалау жөніндегі халықаралық ұйымдар

Пререквизиттер: Кеден одағы шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Қазақстан Республикасының аумағында және шет елдерде сертификаттау жөніндегі халықаралық ұйымдар қолданатын сәйкестікті бағалау мәселелері бойынша білім алушыларды даярлау.

Курстың қысқаша мазмұны: Өзекті халықаралық ұйымдар сертификаттау және сәйкестікті бағалау бойынша. ҚР негізгі нормативтік-құқықтық құжаттары. Сәйкестікті растау тәртібі мен қағидалары.

Оқыту нәтижелері: Сертификаттау және сәйкестікті бағалау бойынша өзекті халықаралық ұйымдарды білу.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

MOSOS Международные организации по сертификации и оценке соответствия

Пререквизиты: Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза.

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: 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: Мукашева Т.К., Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SAE Стандарттарды әзірлеу және енгізу

Пререквизиттер: Тамақ өнеркәсібін стандарттау.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Бәсекеге қабілетті өнімді жасау үшін техникалық регламенттерді, ұлттық стандарттарды, ұйым стандарттарын және басқа да нормативтік құжаттарды әзірлеу мен енгізу

саласында студенттердің базалық дайындық деңгейін қамтамасыз ету.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық реттеудің мемлекеттік жүйесі. «Стандарттау туралы», «Қазақстан Республикасының» Техникалық реттеу туралы заңдары. Қазақстан Республикасының аумағында пайдаланылатын нормативтік құжаттардың түрлері. Стандарттау жөніндегі техникалық комитеттер. Қазақстан Республикасының Мемлекеттік стандарттау жүйесі. Стандарттау және сабақтас қызмет түрлері. Терминдер мен анықтамалар. Мемлекетаралық стандарттар, мемлекетаралық стандарттау ережелері мен ұсынымдары. Әзірлеу, қабылдау, жаңарту және жою тәртібі. Ұйымдардың мемлекеттік стандарттары мен стандарттарын әзірлеу тәртібі. Шет мемлекеттердің халықаралық, өңірлік және ұлттық стандарттарын, Қазақстан Республикасында стандарттау жөніндегі басқа да нормативтік құжаттарды қолдану тәртібі.

Оқыту нәтижелері: Стандартты әзірлеу, өзгерту және күшін жою тәртібін, стандартқа енгізілетін талаптарды, оның құрылымын; ұлттық стандартты әзірлеу, бекіту, жаңарту және күшін жою қағидаларын; ұлттық стандартты құру, баяндау және рәсімдеу ережелерін білу. Ұйым стандартының әзірленуі, бекітілуі, жаңартылуы және күшін жоюы қағидаларын, сондай-ақ оны құру (құрылымы мен мазмұны), баяндау және рәсімдеу ережелерін білу және түсіну. Өнімге және бақылау әдістеріне арналған ұйым стандартын әзірлей алу.

Бағдарлама жетекшісі: Нургалиева М.Т., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

RVS Разработка и внедрение стандартов

Пререквизиты: Стандартизация в пищевой промышленности.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

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

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

Результаты обучения: Знать о порядке разработки, изменения и отмены стандарта, требования, включаемые в стандарт, структуру; 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: Нургалиева М.Т., 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 етуге бағытталған техникалық реттеу саласында білімді қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық регламенттер және олардың өнім сапасын қамтамасыз етудегі рөлі. Техникалық регламенттердің мазмұны. Техникалық регламенттерді әзірлеу, сараптау, қабылдау, өзгерту және жою ерекшеліктері. Техникалық регламенттерді әзірлеу

жоспарының жобасы және оны Қазақстан Республикасының Үкіметіне бекітуге енгізу.

Оқыту нәтижелері: Техникалық регламенттердің құрылымын, оларды әзірлеу және енгізу кезеңдерін біледі. Өнімге және оны өндірудің технологиялық процестеріне қойылатын стандарттар мен техникалық регламенттер талаптарының сәйкестігін бағалай алады. Өнімдер мен процестердің сәйкестігін растау тәртібін түсінеді және қолдана алады. Кәсіби қызметінде ақпараттық-коммуникациялық технологияларды тиімді пайдаланады. Командада жұмыс істей алады, кәсіби қарым-қатынасты жүзеге асырады және тапсырмалардың нәтижесі үшін жауапкершілік алады.

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

Кафедра: Стандарттау және тағам 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.

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: Мукашева Т.К., Мухамбетова Б.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии