

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)
2025 жылға жиынтықтау үшін

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
6B07514 Стандартизация и сертификация (по отраслям)
для набора 2025 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 2025-2029 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ/УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2025-2029 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	КОТ/ КRYa	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
		ShT / IYa	Шетел тілі / Иностранный язык	5
ЖББП 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/Станда ртизация	МК/VS	Мамандыққа кіріспе/ Введение в специальность	4

Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				5
ЖБП ТК/ ООД КВ	Жалпы элективті/Общеэлек тивный	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				13
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
БП ЖК/ БД ВК	Азық-түлік қауіпсіздігі және нақты ғылымдар/ Продовольственная безопасность и точные науки	MN/OM	Метрология негіздері/Основы метрологии	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				10
БП ТК/ БД КВ	Техникалық реттеу/ Техническое регулирование	S/ S	Стандарттау / Стандартизация	5
БП ТК/ БД КВ		SN/ OE	Сараптама негіздері/Основы экспертизы	
БП ТК/ БД КВ	Азық-түлік қауіпсіздігі және нақты ғылымдар/ Продовольственная безопасность и точные науки	ATTG/ GPT	Азық-түлік тауарларының гигиенасы/ Гигиена продовольственных товаров	5
		TOS/ SPP	Тағам өнімдерінің сертификатталуы/ Сертификация пищевых продуктов	
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 қамтамасыз ету/ 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/ OOPP	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				20
КП ЖК/ ПД ВК	Техникалық реттеу/ Техническое регулирование	TOS/ SPP	Тамақ өнеркәсібін стандарттау/ Стандартизация в пищевой промышленности	5
БП ЖК/ БД ВК	Азық-түлік қауіпсіздігі және нақты ғылымдар/ Продовольственная безопасность и точные науки	OZhT/ OTI	Өлшемдердің жалпы теориясы/ Общая теория измерений	5
БП ЖК/ БД ВК	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	TKOSB/ KKPZP	Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау/ Контроль качества продукции и защита потребителей	5
БП ЖК/ БД ВК	Minor	M/ M	Minor	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				10
БП ТК/ БД КВ	Сапа менеджменті және сәйкестікті	SR/ PS	Сәйкестігін растау/ Подтверждение соответствия	5

БП ТК/ БД КВ	растау/ Менеджмент качества и подтверждение соответствия	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	
6 СЕМЕСТР				30
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				25
КП ЖК/ ПД ВК	Азық-түлік қауіпсіздігі және нақты ғылымдар/ Продовольственная безопасность и точные науки	OSBK/ IKBP	Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздігі/ Испытание, контроль и безопасность продукции	5
КП ЖК/ ПД ВК	Сапа менеджменті және сәйкестікті растау/ Менеджмент качества и подтверждение соответствия	BZh/ SM	Басқару жүйелері / Системы менеджмента	5
КП ЖК/ ПД ВК	Minor	M/M	Minor	5
КП ЖК/ ПД ВК	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	ZhB/UP	Жобаларды басқару/ Управление проектами	5
БП ЖК/ БД ВК		OP/ PP	Өндірістік тәжірибесі / Производственная практика	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				5
КП ТК/ ПД КВ	Сапа менеджменті және сәйкестікті растау/ Менеджмент качества и подтверждение соответствия	SRHP/ MPPS	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				25
КП ЖК/ ПД ВК	Сапа менеджменті және сәйкестікті растау/ Менеджмент	BZhA/ASM	Басқару жүйелерінің аудиті/ Аудит систем менеджмента	5

	качества и подтверждение соответствия			
КП ЖК/ ПД ВК	Техникалық реттеу/ Техническое регулирование	TR/ TR	Техникалық реттеу / Техническое регулирование	5
КП ЖК/ ПД ВК	Азық-түлік қауіпсіздігі және нақты ғылымдар/ Продовольственная безопасность и точные науки	SB/UK	Сапаны басқару/ Управление качеством	5
КП ЖК/ ПД ВК	Стандарттау/ Стандартизация	SNTB/ UROS	Стандарттар негізінде тәуекелдерді басқару/ Управление рисками на основе стандартов	5
КП ЖК/ ПД ВК		EEOSSR/ SPSEAS	ЕЭО стандарттау және сәйкестікті растау / Стандартизация и подтверждение соответствия в ЕАЭС	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				23
КП ТК/ ПД КВ	Нормативтік қамтамасыз ету/ Нормативное обеспечение	KKE/ DO	Құжаттамалық қамтамасыз ету/ Документационное обеспечение	5
		KNKE/ NOD	Құжаттармен нормативтік қамтамасыз ету/ Нормативное обеспечение документов	
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				
Кәсіптік практика/ Профессиональная практика/ Professional practice				
КП ЖК/ ПД ВК	Техникалық реттеу/ Техническое регулирование	DAP/ PP OP/ PP	Диплом алды практика Преддипломная практика Өндірістік практика / Производственная практика	19
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				
ҚА/ИА	Техникалық реттеу/ Техническое регулирование	DZhZh /KEDT NZDR/PSKE	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

ЕТКН 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

ЕОВZh 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: Бизнесің экономикалық негіздері, бизнесің субъектілері мен инфрақұрылымы, бизнес саласындағы қызметтің негізгі түрлері, бизнесің құрудың ұйымдық-құқықтық нысандары, кәсіпорынның жұмыс істеуі мен дамуы, бизнесің активтері мен оны қалыптастыру көздері, бизнесің қаржы құралдары, бизнес-жоспарлау, бәсекелестік және оның нысандары, бизнестегі тәуекелдер, бизнесің экономикалық және ақпараттық қауіпсіздігі негіздері, бизнес негіздері, инновациялық кәсіпкерлік негіздері, фирманы қайта ұйымдастыру және тарату, бизнесің 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 бизнесің бәсекеге қабілеттілігін арттыруға әсерін түсіну; нақты проблемаларды шешу үшін бизнес тетігін қолдану дағдысының болуы; бизнесің 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; ақпарат 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: Нурғалиева 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: Нурғалиева М.Т., Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

С Стандарттау

Пререквизиттер: Мамандыққа кіріспе.

Постреквизиттер: Өндірістік практика. Тамақ өнеркәсібін стандарттау. Халықаралық стандарттаудың 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: Производственная практика. 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: Ғылыми зерттеулер негіздері

Постреквизиттер: Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау.

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: Основы научных исследований.

Постреквизиты: Органолептическая оценка продовольственных продуктов.

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: Өсімдік және мал шаруашылық негіздері.

Постреквизиттер: Сертификаттау. Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау.

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: Основы растениеводства и животноводства.

Постреквизиты: Сертификация. Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза.

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

ККВ Кәсіпорында құжаттарды басқару

Пререквизиттер: Стандарттау жөніндегі құжаттарды каталогтау.

Постреквизиттер: 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: Нургалиева М.Т.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

UDP Управление документами на предприятии

Пререквизиты: Каталогизация документов по стандартизации.

Постреквизиты: 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: Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу.

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: Техническое регулирование продовольственной безопасности.

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 доказательства: 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

THT 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.

Постреквизиттер: Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау.

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.

Постреквизиты: Идентификация и фальсификация товаров.

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., Кабдолла Д.Р.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SR Сәйкестігін растау

Пререквизиттер: Тауарларды тасымалдау және сақтау.

Постреквизиттер: Сапаны басқару.

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: Управление качеством.

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

Краткое содержание курса: Основные понятия подтверждения соответствия. Виды оценки соответствия в Таможенном союзе. Сертификация и декларирование. Определение и понятие безопасности пищевой продукции. Требования, обеспечивающие безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнители сырья, пищевых продуктов. Классификация и краткая характеристика контаминантов сырья и пищевой продукции. Технические регламенты в обеспечении качества и безопасности продукции. Подтверждение соответствия. Схемы сертификации и схемы декларирования в Таможенном союзе.

Результаты обучения: 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: Өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер.

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: Органолептическая оценка продовольственных продуктов.

Постреквизиты: Технические регламенты в обеспечении безопасности продукции.

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. ЕЭО стандарттау және сәйкестікті растау.

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

OHS Основы международной стандартизации

Пререквизиты: Стандартизация.

Постреквизиты: Международная практика подтверждения соответствия. 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: Тағам өнімдерінің сертификатталуы.

Постреквизиттер: Өнеркәсіптік қауіпсіздікті техникалық реттеу.

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: Сертификация пищевых продуктов.

Постреквизиты: Техническое регулирование продовольственной безопасности.

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

SRHP Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы

Пререквизиттер: Халықаралық стандарттаудың негіздері.

Постреквизиттер: ЕЭО стандарттау және сәйкестікті растау. Стандарттарды әзірлеу және енгізу.

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: Основы международной стандартизации.

Постреквизиты: Стандартизация и подтверждение соответствия в ЕАЭС. Разработка и внедрение стандартов.

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: Сертификаттау. Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау

Постреквизиттер: Құжаттармен нормативтік қамтамасыз ету. Өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі техникалық регламенттер.

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

TRPV Техническое регулирование продовольственной безопасности

Пререквизиты: Сертификация. Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза.

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. Өртүрлі 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

SAE Стандарттарды әзірлеу және енгізу

Пререквизиттер: Халықаралық стандарттаудың негіздері.

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: Международная практика подтверждения соответствия.

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 порядок 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: Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау. 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: Идентификация и фальсификация товаров. 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