

**А.БАЙТҰРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ Өңірлік Университеті**  
**КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**А.БАЙТҰРСЫНОВА**  
**A. BAITURSYNOV KOSTANAY REGIONAL UNIVERSITY**



**ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ**  
**КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН**  
**CATALOG OF ELECTIVE COURSES**

**6B07201 Азық - түлік өнімдерінің технологиясы /**  
**Технология продовольственных продуктов /**  
**Food technology**

**2023 жылдардың жинағы үшін /для набора 2023 г.г.**

**Қостанай, 2023**

## **Құрастырушылар / Составители / Compilers:**

Еріш Н.А. – ҚӨТЖС кафедрасының аға оқытушысы, магистр;  
Сагитова Г. С. - ҚӨТЖС кафедрасының аға оқытушысы;  
Мухамедов Т. А. - ҚӨТЖС кафедрасының аға оқытушысы, магистр;  
Тлеубаева З. Б. - ҚӨТЖС кафедрасының аға оқытушысы, магистр;  
Калитка Д. А. – ҚӨТЖС кафедрасының оқытушысы, магистр;  
Шакирова А. Р. - «Костанай мелькомбинаты» АҚ бас технологы;  
Афоница В.А. – ББ 6В07202 – ӨШЖӨӨЖӨТ 4 курс студенті;  
Иоз А.В. – ББ 6В07501 - АТӨӨСЖС 3 курс студенті.

Еріш Н.А. - старший преподаватель кафедры ТПиС, магистр;  
Сагитова Г. С. - старший преподаватель кафедры ТПиС;  
Мухамедов Т. А. - старший преподаватель кафедры ТПиС, магистр;  
Тлеубаева З. Б. - старший преподаватель кафедры ТПиС, магистр;  
Калитка Д. А. – преподаватель кафедры ТПиС, магистр;  
Шакирова А. Р. - главный технолог АО «Костанайский мелькомбинат»;  
Афоница В.А. – студентка 4 курса ОП 6В07202 – ТППРС;  
Иоз А.В. – студентка 3 курса ОП 6В07501 – ССППП.

Yerish N.A. - senior lecturer of the TPIs Department, Master's degree;  
Sagitova G.S. - senior lecturer of the TPIs Department;  
Mukhamedov T.A. - senior lecturer of the TPIs Department, Master's degree;  
Tleubayeva Z.B. – senior lecturer of the TPIs Department. Master's degree;  
Kalitka D.A. - lecturer of the TPIs Department. Master's degree;  
Shakirova A.R. - chief Technologist of JSC "Kostanay Flour Mill";  
Afonina V.A. - 4th year student OP 6B07202 – TPPRS;  
Ioz A.V. - 3rd year student OP 6B07501 – SSPPP.

Элективті пәндер каталогы.- Қостанай: А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ, 2023.-  
40 б.

Каталог элективных дисциплин.- Костанай: КРУ имени А.Байтұрсынова, 2023.-  
40 с.

Catalog of elective disciplines.- Kostanay: A. Baitursynov KRU, 2023. - 40 p.

Элективті пәндер каталогы қысқаша сипаттамасы, оқыту мақсаты, оқу мазмұны және күтілетін оқу нәтижесі көрсетілген таңдау компонентіне кіретін пәндер тізімін қамтиды. 2023 жылдарда 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, обучающихся по кредитной технологии, набора 2023 годов.

The catalog of elective disciplines contains a list of elective disciplines and their brief description with the purpose of study, content and expected learning outcomes. It is intended for students, studying on credit technology, the set of 2023.

А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ-дың оқу-әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 24.04.2023 ж. № 5 хаттама

Утвержден на заседании учебно-методического совета КРУ имени А.Байтұрсынова, протокол от 28.04.2023 г. № 5

Approved at the meeting of the educational and methodological council of A. Baitursynov KRU, minutes dated 03.05.2023 № 5

## Мазмұны / Содержание/ Contents

Кіріспе / Введение / Introduction .....	4
Семестр бойынша элективті пәндерді бөлу /Распределение элективных дисциплин по семестрам/ Distribution of elective courses by semester.....	6
1 2 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 2 курса/ Elective disciplines for 2nd year students.....	7
2 3 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 3 курса/ Elective disciplines for 3rd year students.....	27
3 4 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 4 курса/ Elective disciplines for 4th year students.....	31

## **Кіріспе**

Элективті пәндер каталогы оқытудың кредиттік жүйесі бойынша құрастырылады. Элективті пәндер каталогы жүйеленген таңдау бойынша пәндер тізімін және олардың қысқа сипаттамасын қарастырады.

Студент мамандықтардың міндетті компонент/жоғары оқу орны компонентінің пәндерін меңгерумен қатар, ұсынылып отырған таңдау бойынша пәндерді таңдап алуы тиіс.

Элективті пәндерді таңдауға эдвайзер кеңес береді. Студент эдвайзермен бірлесе отырып, студенттің жеке оқу жоспарын құру үшін пәндерге жазылу нысанын толтырады.

Құрметті студенттер! Білім беру траекториясының біртұтастығының ойластырылуы Сіздің болашақта маман ретінде кәсіби дайындығыңыздың деңгейіне ықпал ететінін есте сақтауыңыз керек.

## **Введение**

При кредитной технологии обучения разрабатывается каталог элективных дисциплин, который представляет собой систематизированный перечень дисциплин компонента по выбору и содержит краткое их описание.

Наряду с изучением дисциплин обязательного / вузовского компонента, студент должен выбрать для изучения дисциплины компонента по выбору.

Консультации по выбору элективных дисциплин дает эдвайзер. Вместе с ним студент заполняет форму записи студентов на дисциплины для составления ИУП (индивидуального учебного плана).

Уважаемые студенты! Важно помнить, что от того, насколько продуманной и целостной будет Ваша образовательная траектория, зависит уровень Вашей профессиональной подготовки, как будущего специалиста.

## **Introduction**

With credit technology, a catalog of elective courses is developed. A catalog is a systematic list of elective component courses and contains a brief description of them.

Along with studying the required / university component courses, the student must choose an elective course.

Advisers help students make choices of elective courses. Together with their adviser, the student fills out a form to register for courses for an ICP (individual curriculum plan).

Dear students! It is important to remember that the level of your professional training as a future specialist depends on how considered and complete your educational trajectory will be.

**Семестр бойынша элективті пәндерді бөлу /  
Распределение элективных дисциплин по семестрам /  
Distribution of elective courses by semester**

Пәннің атауы / Наименование дисциплины /Course name	Кредиттер саны / Кол-во кредитов/ Number of credits	Академиялық кезең/ Акад период/ Academic period
Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері / Основы права и антикоррупционной культуры / Basics of Law and Anti-Corruption Culture	5	3
Экология және тіршілік қауіпсіздігі / Экология и безопасность жизнедеятельности/ Ecology and Life Safety		
Экономика және кәсіпкерлік негіздері/ Основы экономики и предпринимательства/ Basics of economics and business		
Көшбасшылық негіздері / Основы лидерства / Basics of Leadership		
Инклюзивті өзара әрекеттесу этикасы /Этика инклюзивного взаимодействия/ Ethics of inclusive interaction		
Ғылыми зерттеу негіздері және академиялық жазу / Основы научного исследования и академическое письмо / Fundamentals of scientific research and academic writing		
Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету/Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания/Organization and services in catering	3	3
Мейрамханалық қызмет көрсетуді ұйымдастыру және технологиясы /Технология и организация ресторанного обслуживания / Technology and organization of catering		
AutoCAD / AutoCAD / AutoCAD	4	4
Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Проектирование пищевых предприятий / Design of food industry enterprises		
Аспаздық өнімдерді өндіру технологиясы мен жабдықтары / Технология и оборудование производства кулинарной продукции / Technology and equipment for the production of culinary products	5	6
Өсімдікті шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы /Технология продуктов из растительного сырья / Technology Herbal Products		
Жемістерді, көкөністерді және тамырлы жемістерді консервілеу технологиясы/Технология консервирования плодов, овощей и корнеплодов/ The technology preservation of fruits, vegetables and roots	5	7
Балалар және диеталық консервілерін өндіру технологиясы / Технология производства детских и диетических консервов / Technology of production of dietetic canned		
Консервілерді өндіру кәсіпорындарындағы есепке алу және есеп беру / Учет и отчетность на предприятиях по производству консервов / Accounting at factories producing canned		
Ұлттық тағамдар технологиясы / Технология национальных блюд / Technology of preparation of national dishes	6	7
Қоғамдық тамақтанудағы есепке алу және есеп беру / Учет и отчетность в общественном питании / Accounting in the catering		

## 1 2 курс студенттеріне арналған элективті пәндер / Элективные дисциплины для студентов 2 курса/ Elective disciplines for 2nd year students

<i>Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері / Основы права и антикоррупционной культуры / Basics of Law and Anti-Corruption Culture</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл бойынша құқықтық білім мен азаматтық ұстаным жүйесін қалыптастыру.	Сформировать систему правовых знаний и гражданской позиции по противодействию коррупции.	To form a system of legal knowledge and civil position on combating corruption.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <p>-Қазақстанның қолданыстағы заңнамасының негізгі ережелерін, Мемлекеттік басқару органдарының жүйесін, сондай-ақ сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимылдың мәнін, себептері мен шараларын түсінетін болады;</p> <p>-оқиғалар мен әрекеттерді заң тұрғысынан талдайды;</p> <p>-нормативтік актілерді қолдану, сондай-ақ сыбайлас жемқорлықтың алдын алудың рухани-адамгершілік тетіктерін қолданады;</p> <p>-меңгеруі тиіс: түрлі құжаттарға құқықтық талдау жүргізу дағдылары, сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті жетілдіру дағдылары;</p> <p>-өз өмірінде сыбайлас жемқорлыққа қарсы құқықтық білімді қолдану;</p> <p>-білуге тиіс: сыбайлас жемқорлықтың мәні және оның пайда болу себептері; сыбайлас жемқорлық құқық бұзушылықтар үшін моральдық-адамгершілік және құқықтық</p>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <p>- понимать основные положения действующего законодательства Казахстана, систему органов государственного управления, а также сущность, причины и меры противодействия коррупции;</p> <p>- анализировать события и действия с точки зрения права,</p> <p>- применять нормативные акты, а также задействовать духовно-нравственные механизмы предотвращения коррупции;</p> <p>- владеть навыками ведения правового анализа различных документов, навыками совершенствования антикоррупционной культуры;</p> <p>- применять в своей жизнедеятельности правовые знания против коррупции;</p> <p>- знать сущность коррупции и причины её происхождения; меру морально-нравственной и правовой ответственности за коррупционные правонарушения;</p> <p>- реализовывать ценности морального</p>	<p><b>After successful completion of the course, students will be</b></p> <p>- understand the main provisions of the current legislation of Kazakhstan, the system of public administration, as well as the essence, causes and measures to combat corruption;</p> <p>- analyze events and actions from the point of view of law,</p> <p>- apply regulations as well as to strengthen spiritual and moral mechanisms for prevention of corruption;</p> <p>- possess the skills of conducting legal analysis of various documents, skills of improving the anti-corruption culture;</p> <p>- apply legal knowledge against corruption in their life activities;</p> <p>- know the essence of corruption and the reasons for its origin; the measure of moral and legal responsibility for corruption offenses;</p> <p>- to implement the values of moral consciousness and follow moral norms in everyday practice; to work to increase the level of anti-corruption culture among young people.</p>

<p>жауапкершілік шаралары; -меңгеруі керек: моральдық сана құндылықтарын іске асыру және күнделікті практикада адамгершілік нормаларын ұстану; жастар арасында сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет деңгейін арттыру бойынша жұмыс жасау.</p>	<p>сознания и следовать нравственным нормам в повседневной практике; работать над повышением уровня антикоррупционной культуры в молодежной среде.</p>	
<p><b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса / Course summary</i></b></p>		
<p>Мемлекет пен құқықтың негізгі ұғымдары мен категориялары. Құқықтық қарым-қатынастар. ҚР конституциялық құқығының негіздері. ҚР Әкімшілік және қылмыстық құқық негіздері. ҚР Азаматтық құқық негіздері. "Сыбайлас жемқорлық" ұғымының теориялық-әдіснамалық негіздері. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл шарты ретінде қазақстандық қоғамның әлеуметтік-экономикалық қатынастарын жетілдіру. Сыбайлас жемқорлық мінез-құлық табиғатының психологиялық ерекшеліктері. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті қалыптастыру. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл мәселелерінде мемлекет пен қоғамдық ұйымдардың өзара іс-қимылы.</p>	<p>Основные понятия и категории государства и права. Правовые отношения. Основы конституционного права РК. Основы административного и уголовного права РК. Основы гражданского права РК. Теоретико-методологические основы понятия «коррупции». Совершенствование социально-экономических отношений казахстанского общества как условия противодействию коррупции. Психологические особенности природы коррупционного поведения. Формирование антикоррупционной культуры. Взаимодействие государства и общественных организаций в вопросах противодействия коррупции.</p>	<p>Basic concepts and categories of state and law, legal relations. Fundamentals of the Constitutional law of the Republic of Kazakhstan. Fundamentals of administrative and criminal law of the Republic of Kazakhstan. fundamentals of civil law of the republic of kazakhstan. theoretical and methodological foundations of the concept of "corruption". improvement of socio-economic relations of the kazakh society as a condition for combating corruption. psychological features of the nature of corrupt behavior. formation of an anti-corruption culture. Interaction of the state and public organizations in the fight against corruption.</p>
<p><b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i></b></p>		
<p>Байтасова М.Ж.</p>	<p>Аубакирова З.Б.</p>	<p>-</p>



<i>Экология және тіршілік қауіпсіздігі / Экология и безопасность жизнедеятельности/ Ecology and Life Safety</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Техносфера мен табиғи экожүйелер қызметіндегі қауіпті және төтенше қауіпті жағдайларда ескерту қабілеттері және экоқорғау ойлауды қалыптастыру	Формирование экозащитного мышления и способности предупреждения опасных и чрезвычайных ситуаций в функционировании природных экосистем и техносферы	the formation of eco-protective thinking and the ability to prevent dangerous and emergency situations at the functioning of natural ecosystems and the technosphere
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <p>-экологияның, тіршілік қауіпсіздігі мен тұрақты дамудың негізгі тұжырымдамаларын, антропогендік қызметтің әлеуметтік-экологиялық салдарын түсіну;</p> <p>- олардың жай-күйінің қауіпті деңгейінің туындауының алдын алу үшін табиғи және техногендік жүйелердің дамуы мен орнықтылығының зерделенген заңдылықтарын қолдану;</p> <p>- іске асырылған және ықтимал қауіптердің теріс әсерін және олардың деңгейлерін, антропогендік қызмет тәуекелдерін бағалау;</p> <p>- техносфераның қауіпсіздігін арттыру бойынша іс - шараларды жоспарлау;</p> <p>-өз бетінше жұмыс істеу, командада жұмыс істеу, шешім қабылдау, сыни ойлау, цифрлық және ақпараттық-компьютерлік технологияларды қолдану, ақпаратпен жұмыс істеу дағдыларына ие болу.</p>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <p>- понимать основные концепции экологии, безопасности жизнедеятельности, устойчивого развития; социально-экологические последствия антропогенной деятельности;</p> <p>- применять изученные закономерности развития и устойчивости природных и техногенных систем для предупреждения возникновения опасного уровня их состояния;</p> <p>- оценивать негативное воздействие реализованных и потенциальных опасностей и их уровни, риски антропогенной деятельности;</p> <p>- планировать мероприятия по повышению безопасности техносферы;</p> <p>- обладать навыками самостоятельной работы, работы в команде, принятия решений, критического мышления, применения цифровых и информационно-компьютерных технологий, работы с информацией.</p>	<p><b>After successful completion of the course, students will be</b></p> <p>- understand the basic concepts of ecology, life safety, sustainable development; social and environmental consequences of anthropogenic activities;</p> <p>- apply the studied patterns of development and stability of natural and man-made systems to prevent the occurrence of a dangerous level of their condition</p> <p>- assess the negative impact of realized and potential hazards and their levels, risks of anthropogenic activities;</p> <p>- plan measures to improve the safety of the technosphere;</p> <p>- have the skills of independent work, teamwork, decision-making, critical thinking, the use of digital and information and computer technologies, working with information.</p>
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса / Course summary</i>		
Аутэкология. Демэкология. Синэкология.	Аутэкология. Демэкология. Синэкология.	Autecology. Demecology. Synecology.

<p>Биосфера-ноосфералық концепциясы. Табиғи ресурстары және оларды тиімді пайдалану. Қазіргі жаһанды экологиялық және әлеуметтік -экологиялық мәселелер. Қоршаған орта және тұрақты даму. Қазақстан тұрақты даму жолында. Жасыл экономика. Қолайлы тәуекелдің концепциясы. Қауіпті және зиянды факторлардың жіктелуі. Төтенше жағдайлар кезіндегі іс-қимылдар реттігі</p>	<p>Биосферно-ноосферная концепция. Природные ресурсы и рациональное природопользование. Глобальные экологические и социально-экологические проблемы современности. Окружающая среда и устойчивое развитие. Казахстан на пути к устойчивому развитию. Зеленая экономика. Концепция приемлемого риска. Классификация опасных и вредных факторов. Порядок действий при чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Biosphere-noosphere concept. Natural resources and environmental management. Current global environmental problems, current social and environmental problems. Environment and sustainable development. Kazakhstan on the way to sustainable development. Green economy. The concept of acceptable risk. Classification of dangerous and harmful factors. The order of actions in emergency situations.</p>
<p><b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i></b></p>		
<p>Жокушева З.Г</p>	<p>Кожевников С.К.</p>	<p>Кожевников С.К.</p>

*Экономика және кәсіпкерлік негіздері/ Основы экономики и предпринимательства/ Basics of economics and business*

**Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose**

<p>Салауатты экономикалық ойды, бәсекелестік ортада кәсіпорындардың табысты кәсіпкерлік қызметін ұйымдастырудың теориялық және тәжірибелік дағдыларын қалыптастыру.</p>	<p>Формирование экономического образа мышления, теоретических и практических навыков организации успешной предпринимательской деятельности предприятий в конкурентной среде</p>	<p>Formation of an economic way of thinking, theoretical and practical skills of organizing successful business activities of enterprises in a competitive environment</p>
---	---	--

**Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes**

<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- қазіргі заманғы экономика принциптері мен заңдылықтардың қызмет етілуі, экономикалық категориялар, микро және макродеңгейдегі ұғымдық аппарат; «кәсіпкер», «кәсіпкерлік», «кәсіпкерлік қызмет», «бизнес-жоспарлау» ұғымдардарының экономикалық мазмұны мен мәні</li> <li>- экономикалық жағдайды талдау; кәсіпкерлік қызметтің осы немесе басқа түрлерінің базалық процестерін белгілеу; табысты кәсіпкерлік қызметке мінездеме беру; бизнес-жоспар құру; алған білімдерін пайдалы кәсіпкерлік қызмет үшін қолдану.</li> <li>- кәсіпкерлік қызметті экономикалық және әлеуметтік басқару саласында дұрыс шешім қабылдай алуды; бизнес-жоспарларды құру, презентациялау және оларды жүзеге асыру дағдыларын білу; жаңа бизнес-идеялар мүмкіндіктерін немесе өміршеңдігін анықтау; инвестициялық ортамен өзара іс-қимыл жасау негіздерін</li> <li>- кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру және оның тиімділігін бағалау мәселелерінде; аргументтерді даярлау, капиталды қолдану саласын таңдауды негіздеу кезінде; кәсіпкерлік қызмет саласында болып жатқан экономикалық құбылыстар мен</li> </ul>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-- понимать принципы и законы функционирования современной экономики, экономические категории, понятийный аппарат на микро- и макроуровнях; экономическое содержание и сущность понятий «предприниматель», «предпринимательство», «предпринимательская деятельность», «бизнес-планирования»</li> <li>- анализировать экономическую ситуацию; выделять базовые процессы того или иного вида предпринимательской деятельности; давать характеристику успешности предпринимательской деятельности; составлять бизнес-планы; применять полученные знания для построения прибыльной предпринимательской деятельности</li> <li>- владеть умением принимать правильные решения в области экономического и социального управления предпринимательской деятельности; навыками составления, презентации и осуществления бизнес-планов; определения жизнеспособности или возможностей новых бизнес-идей; основами взаимодействия с инвестиционной средой</li> <li>- разбираться в вопросах организации</li> </ul>	<p><b>After successful completion of the course, students will be</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>understand the principles and laws of functioning of the modern economy, in economic terms, the conceptual framework at the micro and macro levels; economic substance and essence of the concepts of "entrepreneur", "business", "business", "business planning"</li> <li>- to analyze the economic situation; to identify the basic processes of a business; to characterize the success of business activities; draw up business plans; apply the acquired knowledge to build a profitable business activities</li> <li>- possess the ability to make the right decisions in the field of economic and social management of business activities; drawing skills, presentation and implementation of business plans; determining the viability or the ability of new business ideas; the basics of interaction with the investment environment</li> <li>- to understand the issues of the organization of business activities and</li> </ul>
--	--	---

<p>процестердің мәнін түсінуде; фирма дамуының жекелеген сұрақтары бойынша деректерді жалпылау және пайымдауды түсіндіруге қабілеті болуы</p>	<p>предпринимательской деятельности и оценки ее эффективности; при выработке аргументов, обоснования выбора сферы приложения капитала; в понимании сущности экономических явлений и процессов, происходящих в сфере предпринимательской деятельности; в обобщении данных и их интерпретации для выработки суждения по отдельным вопросам развития фирмы</p>	<p>evaluation of its effectiveness; when</p>
<p><b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i></b></p>		
<p>Экономика қызмет етуінің іргелі мәселелері. Капитал. Сұраныс пен ұсыныс нарығы. Бәсекелестік және монополия. Кәсіпкерлік: түсінігі, мәні, негізгі түрлері және ұйымдастыру нысандары. Кәсіпкерлік қызметтегі тәуекелдер. Коммерциялық құпия және оны қорғау тәсілдері. Кәсіпкерлік қызметті қаржыландыру. Кәсіпкерлік мәдениеті және этикасы.</p>	<p>Фундаментальные проблемы функционирования экономики. Капитал. Рынок Спрос и предложение. Конкуренция и монополия. Предпринимательство: понятие, сущность, основные виды и формы организации. Риски в предпринимательской деятельности. Коммерческая тайна и способы ее защиты. Финансирование предпринимательской деятельности. Культура и этика предпринимательства.</p>	<p>Fundamental problems of the functioning of the economy. Capital. Market Supply and demand. Competition and monopoly. Entrepreneurship: the concept, essence, main types and forms of organization. Risks in business activities. Trade secrets and ways to protect them. Financing of business activities. Culture and ethics of entrepreneurship</p>
<p><b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></b></p>		
<p>Жазықбаева Г.А.</p>	<p>Жумабаев К.А.</p>	

<i>Көшбасшылық негіздері / Основы лидерства / Basics of Leadership</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
студенттердің көшбасшылық қасиеттерді, стильдерді, кәсіпорын, аймақ және жалпы ел деңгейінде әсер ету әдістерін тиімді пайдалану арқылы адамдардың мінез-құлқын және өзара әрекеттесуін тиімді басқару әдістемесі мен практикасын меңгеру	Овладение студентами методологией и практикой эффективного управления поведением и взаимодействием людей путем эффективного использования лидерских качеств, стилей, методов влияния на уровне предприятия, региона и страны в целом	mastering the methodology and practice of effective management of people's behavior and interaction by effective use of leadership qualities, styles, methods of influence at the level of the enterprise, region and country as a whole
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- басқарудың барлық деңгейлеріндегі ұйымдардағы көшбасшылық мәселелерін теориялық және практикалық шешуге ғылыми көзқарастың мәні мен әдістерін түсіну;</li> <li>- басқарушылық міндеттерді шешу үшін көшбасшылық пен биліктің негізгі теорияларын қолдану;</li> <li>- жеке басының артықшылықтары мен кемшіліктерін сыни бағалау;</li> <li>- ұжымда жұмыс істеу; әлеуметтік маңызды мәселелер мен үдерістерді талдау, топтық динамика үдерістерін және команданы қалыптастыру қағидаттарын білу негізінде топтық жұмысты тиімді ұйымдастыру;</li> <li>- тұлғааралық, топтық және ұйымдастырушылық коммуникацияларды талдау және жобалау</li> <li>- іскерлік қарым-қатынас дағдыларына ие болу; әр түрлі жағдайларға байланысты басқарудың алуан түрлі стильдеріне ие болу; көшбасшылық қасиеттерді зерттеу</li> </ul>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать сущность и методы научного подхода к теоретическому и практическому решению проблем лидерства в организациях на всех уровнях управления;</li> <li>- использовать основные теории лидерства и власти для решения управленческих задач;</li> <li>- критически оценивать личные достоинства и недостатки;</li> <li>- работать в коллективе; анализировать социально значимые проблемы и процессы, эффективно организовать групповую работу на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды;</li> <li>- анализировать и проектировать межличностные, групповые и организационные коммуникации</li> <li>- обладать навыками делового общения; многообразными стилями управления в зависимости от различных ситуаций; методами и методиками исследования лидерских качеств, технологиями развития</li> </ul>	<p><b>After successful completion of the course, students will be</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- understand the essence and methods of the scientific approach to the theoretical and practical solution of leadership problems in organizations at all levels of management;</li> <li>- use the basic theories of leadership and power to solve management problems;</li> <li>- critically evaluate personal strengths and weaknesses;</li> <li>- work in a team; analyze socially significant problems and processes, effectively organize group work based on knowledge of the processes of group dynamics and the principles of team formation;</li> <li>- analyze and design interpersonal, group and organizational communications;</li> <li>- possess business communication skills; diverse management styles depending on different situations; methods and techniques for studying leadership qualities, technologies for developing leadership abilities</li> </ul>

әдістері мен әдістемелеріне, көшбасшылық қабілеттерді дамыту технологияларына ие болу	лидерских способностей	
<b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса / Course summary</i></b>		
Көшбасшылықтың табиғаты мен мәні. Көшбасшылық және менеджмент. Көшбасшылықтың дәстүрлі концепциялары. Көшбасшылықтың инновациялық концепциялары. Топтар, командалар және команда құру. Көшбасшының дамуы. Өзгерістерді жүзеге асыру кезіндегі көшбасшылық. Көшбасшылық мәселелері.	Природа и сущность лидерства. Лидерство и менеджмент. Традиционные концепции лидерства. Инновационные концепции лидерства. Группы, команды и командообразование. Развитие лидера. Лидерство при осуществлении изменений. Проблемы лидерства.	The nature and essence of leadership. Leadership and management. The traditional concept of leadership. The innovative concept of leadership. groups, teams, and team building. The development of a leader. leadership in implementing change. The issue of leadership.
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i></b>		
Есімхан Г.Е.	Тобылов К.Т.	Тобылов К.Т.

<i>Инклюзивті өзара әрекеттесу этикасы / Этика инклюзивного взаимодействия / Ethics of inclusive interaction</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Студенттерде инклюзивті мәдениетті және инклюзивті өзара әрекеттесудің әлеуметтік-психологиялық негіздерін қалыптастыру	Формирование у студентов инклюзивной культуры и социально-психологических основ инклюзивного взаимодействия	Formation of inclusive culture and socio-psychological foundations of inclusive interaction among students
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p>-басқарудың барлық деңгейлеріндегі ұйымдардағы көшбасшылық мәселелерін теориялық және практикалық шешуге ғылыми көзқарастың мәні мен әдістерін түсіну;</p> <p>-басқарушылық міндеттерді шешу үшін көшбасшылық пен биліктің негізгі теорияларын қолдану;</p> <p>-жеке басының артықшылықтары мен кемшіліктерін сыни бағалау;</p> <p>-ұжымда жұмыс істеу; әлеуметтік маңызды мәселелер мен үдерістерді талдау, топтық динамика үдерістерін және команданы қалыптастыру қағидаттарын білу негізінде топтық жұмысты тиімді ұйымдастыру;</p> <p>-тұлғааралық, топтық және ұйымдастырушылық коммуникацияларды талдау және жобалау</p> <p>-іскерлік қарым-қатынас дағдыларына ие болу; әр түрлі жағдайларға байланысты басқарудың алуан түрлі стильдеріне ие болу; көшбасшылық қасиеттерді зерттеу әдістері мен әдістемелеріне, көшбасшылық қабілеттерді дамыту технологияларына ие болу</p>	<p>-понимать сущность и методы научного подхода к теоретическому и практическому решению проблем лидерства в организациях на всех уровнях управления;</p> <p>-использовать основные теории лидерства и власти для решения управленческих задач;</p> <p>-критически оценивать личные достоинства и недостатки;</p> <p>-работать в коллективе; анализировать социально значимые проблемы и процессы, эффективно организовать групповую работу на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды;</p> <p>-анализировать и проектировать межличностные, групповые и организационные коммуникации</p> <p>-обладать навыками делового общения; многообразными стилями управления в зависимости от различных ситуаций; методами и методиками исследования лидерских качеств, технологиями развития</p>	<p>-understand the essence and methods of the scientific approach to the theoretical and practical solution of leadership problems in organizations at all levels of management;</p> <p>-use the basic theories of leadership and power to solve management problems;</p> <p>-critically evaluate personal strengths and weaknesses;</p> <p>-work in a team; analyze socially significant problems and processes, effectively organize group work based on knowledge of the processes of group dynamics and the principles of team formation;</p> <p>-analyze and design interpersonal, group and organizational communications;</p> <p>-possess business communication skills; diverse management styles depending on different situations; methods and techniques for studying leadership qualities, technologies for developing leadership abilities</p>
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса / Course summary</i>		
Көшбасшылықтың табиғаты мен мәні. Көшбасшылық және менеджмент.	Природа и сущность лидерства. Лидерство и менеджмент. Традиционные концепции	The nature and essence of leadership. Leadership and management. The traditional concept of

<p>Көшбасшылықтың дәстүрлі концепциялары. Көшбасшылықтың инновациялық концепциялары. Топтар, командалар және команда құру. Көшбасшының дамуы. Өзгерістерді жүзеге асыру кезіндегі көшбасшылық. Көшбасшылық мәселелері.</p>	<p>лидерства. Инновационные концепции лидерства. Группы, команды и командообразование. Развитие лидера. Лидерство при осуществлении изменений. Проблемы лидерства.</p>	<p>leadership. The innovative concept of leadership. groups, teams, and team building. The development of a leader. leadership in implementing change. The issue of leadership.</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i></p>		
<p><i>Жокушева З.Г</i></p>	<p><i>Кожевников С.К.</i></p>	<p><i>Кожевников С.К.</i></p>



<i>Ғылыми зерттеу негіздері және академиялық жазу / Основы научного исследования и академическое письмо / Fundamentals of scientific research and academic</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель</i>		
білім алушылардың арасында ғылым, зерттеудің ғылыми әдістері, ғылыми-оқу және ғылыми жұмыстардың нәтижелерін тіркеу туралы білім жүйесін қалыптастыру	сформировать у обучающихся системы знаний о науке, научных методах исследования, оформления результатов научной и учебно-научной работы	to form a system of knowledge about science, scientific methods of research, registration of the results of scientific and educational and scientific work among those receiving training
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения</i>		
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білім алушылар</b> - ғылымның негізгі ұғымдарын сипаттау және ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру, - ғылыми ақпаратты анықтау және өңдеу, - ғылыми зерттеу әдістерін қолдану, зерттеулер жүргізу және оның нәтижелерін ресімдеу, - студенттік стартаптар үшін қарапайым бизнес-жоспар құру.	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - описывать основные понятия о науке и организацию научных исследований, - определять и обрабатывать научную информацию, применять методы научных исследований, - проводить исследование и оформлять его результаты, - составлять не сложный бизнес-план для студенческих стартапов.	<b>After successful completion of the course, students will be</b> - describe the basic concepts of science and the organization of scientific research, - identify and process scientific information, - apply scientific research methods, conduct research and formalize its results, - draw up a simple business plan for student startups.
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса</i>		
Ғылым және ғылыми зерттеу туралы негізгі ұғымдар. Зерттеулерді ақпараттық қамтамасыз ету. Ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру. Ғылыми зерттеулердің әдістемесі. Зерттеудің жалпы ғылыми әдістері. Зерттеудің статистикалық және ықтималдық әдістері. Зерттеулерде қолданылатын графикалық әдістер. Бақылау нәтижелерін талдау. Эксперименттік зерттеулер. Ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру және жүргізу. Ғылыми жұмыс нәтижелерін ресімдеу. Курстық және дипломдық жұмыстарды дайындау және қорғау ерекшеліктері. Студенттік ғылыми	Основные понятия о науке и научном исследовании. Информационное обеспечение исследований. Организация научных исследований. Методология научных исследований. Общенаучные методы исследования. Статистические и вероятностные методы исследований. Графические методы, используемые в исследованиях. Анализ результатов наблюдений. Экспериментальные исследования. Организация и проведение научных исследований. Оформление результатов научной работы. Особенности	Basic concepts about science and scientific research. Information support of research. Organization of scientific research. Methodology of scientific research. General scientific methods of research. Statistical and probabilistic methods of research. Graphical methods used in research. Analysis of the results of observations. Experimental research. Organization and conduct of scientific research. Formalization of the results of scientific work. Features of preparation and defense of term papers and diploma theses. Requirements for the

<p>жұмыстарды ұсыну және ресімдеу тіліне қойылатын талаптар, презентацияларды әзірлеуге қойылатын талаптар, студенттік стартаптарды әзірлеу ерекшеліктері.</p>	<p>подготовки и защиты курсовых и дипломных работ. Требования к языку изложения и оформлению студенческих научных работ, Требования к разработке презентаций, Особенности разработки студенческих стартапов.</p>	<p>language of presentation and design of student research papers, Requirements for the development of presentations, Features of the development of student startups. Translated with DeepL.com (free version)</p>
<p><b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы</i></b></p>		
<p>Есімхан Г.Е.</p>	<p>Тобылов К.Т.</p>	<p>Тобылов К.Т.</p>

<i>Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету/Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания/Organization and services in catering</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Қоғамдық тамақтануды дамытудың негізгі бағыттарындағы теориялық білім мен практикалық машықтарды, қоғамдық тамақтану кәсіпорындары қызметінің жіктелуі мен ерекшеліктері, өндірісті ұйымдастыру мен технологиялық құжаттаманы меңгеру	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в основных направлениях развития общественного питания, классификации и особенности деятельности предприятий общественного питания, организацией производства и технологической документацией	Mastering theoretical knowledge and practical skills in the main directions of the development of public catering, classification and features of the activities of public catering enterprises, production organization and technological documentation
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - микробиология, тамақтану физиологиясы, гигиена және санитария негіздерін; тағам өнімдерінің жіктелуін, ассортиментін, тұтынушылық және технологиялық қасиеттерін, сапасына қойылатын талаптарды түсіне алады. - мәзір құру; тұтынушылардың әртүрлі санаттары үшін тәуліктік тамақтану рационының химиялық құрамы мен калориялылығын анықтай алады. - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру дағдыларын меңгере алады -қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары кәсіпорындарының өндірістік инфрақұрылымының, шикізат және материалдық-техникалық базасының негізгі ережелерін түсіне алады.	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> -понимать основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии; классификацию, ассортимент, потребительские и технологические свойства, требования к качеству пищевых продуктов. - составлять меню; определять химический состав и калорийность суточных рационов питания для различных категорий потребителей. -владеть навыками организации работы предприятий общественного питания. -разбираться в основных положениях производственной инфраструктуры, сырьевой и материально-технической базы предприятий общественного питания	<b>After successful completion of the course, students will be</b> -understand the basics of microbiology, nutrition physiology, hygiene and sanitation; classification, assortment, consumer and technological properties, requirements for food quality. - make a menu; determine the chemical composition and caloric content of daily diets for different categories of consumers. - possess the skills of organizing the work of public catering enterprises. - understand the main provisions of the production infrastructure, raw materials and material and technical base of enterprises of public catering enterprises
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Дені сау тамақтану негіздері	Основы здорового питания	Basics of healthy eating
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына арналған штаттардың құрылымы. Ішкі ауысымдық еңбек	Структура штатов на предприятии общественного питания. Организация	The structure of the staff in the catering enterprise.

<p>және демалыс режимін ұйымдастыру. Жұмысқа шығу графиктерінің түрлері. Жұмыс уақытының шығымын талдаудың теориялық негіздері. Жұмыс уақытының құрылымы, жұмыс уақыты фотографиясының орындалу әдістемесі. Дайындау кәсіпорынының ет цехында жедел жоспарлаудың теориялық негіздері. Кәсіпорындағы жедел жоспарлау және жедел есепке алу. Ас жаулықтарының, ас ыдыстарының, құралдарының түрлерін оқу. Үстелді жабдықтау түрлері. Банкет ұйымдастыру - фуршет.</p>	<p>внутрименного режима труда и отдыха. Виды графиков выхода на работу. Теоретические основы анализа затрат рабочего времени. Структура рабочего времени, методика выполнения фотографии рабочего времени. Теоретические основы оперативного планирования в мясном цехе заготовочного предприятия. Оперативное планирование и оперативный учет на производстве. Изучение видов столового белья, столовой посуды, приборов. Виды сервировок стола. Организация банкета - фуршет.</p>	<p>Organization of intra-shift work and rest. Types of work-out schedules. Theoretical foundations of the analysis of working time costs. The structure of working time, the method of performing photos of working time. Theoretical foundations of operational planning in the meat shop of a procurement enterprise. Operational planning and operational accounting in production. Study of types of table linen, tableware, appliances. Types of table settings. Organization of a banquet-buffet.</p>
<p><b><i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i></b></p>		
<p>Тамақ дайындау технологиясы</p>	<p>Технология приготовления пищи</p>	<p>Cooking technology</p>
<p><b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></b></p>		
<p>Молдахметова З. Қ.</p>	<p>Здерева Л.Б.</p>	

<i>Мейрамханалық қызмет көрсетуді ұйымдастыру және технологиясы /Технология и организация ресторанного обслуживания / Technology and organization of catering</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Мейрамхана қызметін ұйымдастыру және технологиясын зерттеуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении технологии и организации ресторанного обслуживания	Mastering theoretical knowledge and practical skills in the study of technology and organization of restaurant service
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тағам дайындау технологиясының негіздерін, мейрамханада жұмысты ұйымдастыру принциптерін түсінетін болады.</li> <li>- мәзір құра білу, Жұмыс орнын ұйымдастыру, ыдыс-аяқ безендіру; келушіні қарсы алу, оған тағамдар мен сусындарды ұсынатын болады.</li> <li>- кәсіби қызмет саласында дағдыларды меңгеру; келушілерге қызмет көрсету, тағамдарды ресімдеу, мейрамханалардың жұмысын ұйымдастыратын болады</li> <li>- қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының, атап айтқанда мейрамхананың нормативтік және технологиялық құжаттамасының негізгі ережелерін түсінеті болады.</li> </ul>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать основы технологии приготовления пищи, принципы организации работы в ресторане.</li> <li>- уметь составлять меню, организовывать рабочее место, оформлять блюда; встречать посетителя, рекомендовать ему блюда и напитки.</li> <li>- владеть навыками в сфере профессиональной деятельности; обслуживании посетителей, оформлении блюд, организации работы ресторанов.</li> <li>- разбираться в основных положениях нормативной и технологической документации предприятий общественного питания, частности ресторана.</li> </ul>	<p><b>After successful completion of the course, students will be</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- understand the basics of cooking technology, the principles of organization of work in the restaurant.</li> <li>- be able to make a menu, organize a workplace, arrange dishes; meet the visitor, recommend dishes and drinks to him.</li> <li>- possess skills in the field of professional activity; customer service, food design, organization of restaurants.</li> <li>- understand the main provisions of the regulatory and technological documentation of public catering enterprises, in particular restaurants.</li> </ul>
<i>Препреквизиттері / Препреквизиты / Prerequisites</i>		
Дені сау тамақтану негіздері	Основы здорового питания	Basics of healthy eating
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Мейрамхананың сипаттамасы. Мейрамхана құрылымын басқару. Басқару аппаратының қызметкерлерінің құқықтары мен міндеттері. Өндірістің технологиялық үрдістердің	Характеристика ресторана. Структура управления рестораном. Права и обязанности работников управленческого аппарата. Характеристика	Characteristics of the restaurant. Restaurant management structure. Rights and obligations of employees of the management apparatus. Characteristics of the technological process of

<p>сипаттамасы. Өндірістік жайларға қойылатын негізгі талаптар. Мерамханада қызмет көрсетудің қазіргі түрлері мен әдістері. Асханалық ыдыстардың, асханалық құрал-жабдықтардың ассортименті, тамақ ішетін үстелді жабдықтау ережелерін және тағамды, сусындарды қалай беру әдістері. Өртүрлі салтанатты қонақасы мен қабылдаулар өткізу ерекшеліктері. Дүниежүзінің өртүрлі елдерінен қонақтарға қызмет көрсетуді ұйымдастыру.</p>	<p>технологического процесса производства. Общие требования к производственным помещениям. Современные формы и методы ресторанного обслуживания. Ассортимент столовой посуды, столового белья и инвентаря, правила сервировки стола и способы подачи блюд и напитков. Особенности проведения и обслуживания различных видов банкетов и приемов. Организация обслуживания гостей из разных стран мира.</p>	<p>production. General requirements for production facilities. Modern forms and methods of restaurant service. The range of tableware, table linen and equipment, the rules of table setting and methods of serving dishes and drinks. Features of holding and servicing various types of banquets and receptions. Organization of service for guests from different countries of the world.</p>
<p><b><i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i></b></p>		
<p>Тамақ дайындау технологиясы</p>	<p>Технология приготовления пищи</p>	<p>Cooking technology</p>
<p><b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></b></p>		
<p>Молдахметова З. Қ.</p>	<p>Здерева Л.Б.</p>	

<i>AutoCAD / AutoCAD / AutoCAD</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
AutoCad графикалық ортасын одан әрі кәсіби қызметте қолдана отырып зерттеу.	Изучение графической среды AutoCad с использованием ее в дальнейшей профессиональной деятельности.	The study of the AutoCAD graphical environment with its use in further professional activities.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- графикалық примитивтер мен схемаларды орындау және өңдеу.</li> <li>- AutoCAD-та қарапайым құралдардың көмегімен екі өлшемді сызбалар жасаңыз.</li> <li>- заттардың пішінін талдау (табиғаттан және графикалық бейнелерден), техникалық сурет салу.</li> <li>- Техникалық құжаттаманы МЕМСТ ЕСКД және нормативтік базаның талаптарына сәйкес ресімдеу.</li> </ul>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять и редактировать графические примитивы и схемы.</li> <li>- создавать двухмерные чертежи с помощью простых инструментов в AutoCAD.</li> <li>- анализировать форму предметов (с природы и по графическим изображениям), выполнять технический рисунок.</li> <li>- оформлять техническую документацию в соответствии с требованиями ГОСТов ЕСКД и нормативной базы.</li> </ul>	<p><b>After successful completion of the course, students will be:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- execute and edit graphical primitives and diagrams.</li> <li>- Create two-dimensional drawings using simple tools in AutoCAD.</li> <li>- analyze the shape of objects (from nature and from graphic images), perform technical drawing.</li> <li>- draw up technical documentation in accordance with the requirements of GOST ESKD and the regulatory framework.</li> </ul>
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	Информационно-коммуникационные технологии	Information and Communication Technologies
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
AutoCAD графикалық орта интерфейсімен танысу. Кеңістіктік бағдарлау құралдары. Қарабайырлармен жұмыс. Бірінші сызбаның құрылысы. AutoCAD графикалық ортасында қарапайым командалар арқылы примитивтерді құру. Полилиндер. Полилиндердің әртүрлілігі. AutoCAD графикалық ортасында конъюгацияларды құру. AutoCAD графикалық ортасының примитивтерінің әртүрлілігі, оларды сызбаларда қолдану. Қабаттардың мақсаты.	Знакомство с интерфейсом графической среды AutoCad. Средства пространственной ориентации. Работа с примитивами. Построение первого чертежа. Построение примитивов с помощью элементарных команд в графической среде AutoCad. Полилинии. Многообразие полилиний. Построение сопряжений в графической среде AutoCad. Многообразие примитивов графической среды Auto CAD, их применение в	Introduction to the interface of the AutoCAD graphical environment. Means of spatial orientation. Working with primitives. Construction of the first drawing. Building primitives using elementary commands in the AutoCAD graphical environment. Polylines. The variety of polylines. Building interfaces in the AutoCAD graphical environment. The variety of primitives of the AutoCAD graphical environment, their application in drawings. Assigning layers.

Қабаттарды құру және олармен жұмыс істеу ерекшеліктері. Сызбаларды жобалау. Өлшемді орналастыру режимдерінің әртүрлілігі. Төзімділік.	чертежах. Назначение слоев. Создание слоев и особенности работы с ними. Оформление чертежей. Многообразие режимов простановки размеров. Допуски.	Creating layers and features of working with them. Design of drawings. Variety of sizing modes. Tolerances.
<b><i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i></b>		
Тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері	Теоретические основы консервирования пищевых продуктов	The theoretical basis of food preservation
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></b>		
Калиев Б.К.	Калиев Б.К.	Kaliyev B.K.



*Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Проектирование пищевых предприятий / Design of food industry enterprises*

*Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose*

Студенттерге негізгі ұғымдар мен басқару әдісін, тамақ кәсіпорындарын жобалауда теориялық және практикалық қолдану дағдыларын үйрету	Обучить студентов основным понятиям и методом управления, навыкам теоретического и практического применения в проектировании пищевых предприятий	To teach students the basic concepts and methods of management, skills of theoretical and practical application in the design of food enterprises
--	--	---

*Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes*

<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - өндірісті ұйымдастырудың негізгі принциптерін; өнеркәсіптік кәсіпорындардың жіктелуін; өндіріс түрлерін; кәсіпорындар мен цехтардың мамандануының негізгі нысандарын түсіну; - ағынды өндірістің негізгі түрлерін және олардың сипаттамаларын орындау; Еңбекті нормалау үшін нормативтердің жіктелуі; - кәсіпорын мен цехты басқару аппаратының құрылымы мен функцияларын; кәсіпорынның қосалқы және қызмет көрсету бөлімшелерін ұйымдастыруды; кәсіпорындарды жобалау кезіндегі негізгі ережелер мен нормаларды түсіну. - кәсіпорын цехтарының мамандану түрлерін анықтау; өндірістік циклдің ұзақтығын есептеу; ағынды өндірісте қолданылатын орындардың санын және конвейерлердің есептік сипаттамаларын анықтау; жұмыстың еңбек сыйымдылығын есептеу; кәсіпорынның күнтізбелік-жоспарлы нормативтерін есептеу.	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - понимать основные принципы организации производства; классификацию промышленных предприятий; типы производства; основные формы специализации предприятий и цехов; - выполнять основные виды поточного производства и их характеристики; классификацию нормативов для нормирования труда; - разбираться в структуре и функциям аппарата управления предприятием и цехом; организации вспомогательных и обслуживающих подразделений предприятия; основных правилах и нормах при проектировании предприятий. - определять выявлять виды специализации цехов предприятия; рассчитывать длительность производственного цикла; определять количество мест и расчётные характеристики конвейеров, используемых при поточном производстве; рассчитывать	<b>After successful completion of the course, students will be</b> - understand the basic principles of production organization; classification of industrial enterprises; types of production; the main forms of specialization of enterprises and workshops; - perform the main types of in-line production and their characteristics; classification of standards for labor rationing; - to understand the structure and functions of the enterprise and shop management apparatus; the organization of auxiliary and service divisions of the enterprise; basic rules and regulations in the design of enterprises. - determine to identify the types of specialization of the workshops of the enterprise; calculate the duration of the production cycle; determine the number of places and design characteristics of conveyors used in line production; calculate the labor intensity of work; calculate the calendar and planning standards of the enterprise.
--	---	---

	трудоёмкость работ; проводить расчёт календарно-плановых нормативов предприятия.	
<b><i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i></b>		
Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	Информационно-коммуникационные технологии	Information and Communication Technologies
<b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i></b>		
Жобалар туралы түсінік. Техникалық-экономикалық ұсыныстар. Жобалау тапсырмасы. Сәулет-жоспарлау тапсырмасы. Инженерлік зерттеулер. Жобалардың түрлері. Техникалық жоба. Жұмыс сызбалары, жұмыс жобалары. Жеке және эксперименттік жобалар. Типтік жобалар және оларды байланыстыру. Жобалаудың техникалық-экономикалық негіздемесі. Күрделі салымдар туралы негізгі мәліметтер. Құрылыс аймағының экономикалық сипаттамасы. Кәсіпорынның жалпы қажеттілігі мен қуатын анықтау.	Понятие о проектах. Технико-экономические предложения. Задание на проектирование. Архитектурно-планировочное задание. Инженерные изыскания. Виды проектов. Технический проект. Рабочие чертежи, Рабочие проекты. Индивидуальные и экспериментальные проекты. Типовые проекты и их привязка. Технико-экономическое обоснование проектирования. Основные сведения о капитальных вложениях. Экономическая характеристика района строительства. Определение общей потребности и мощности предприятия.	The concept of projects. Technical and economic proposals. Design assignment. Architectural and planning task. Engineering surveys. Types of projects. Technical project. Working drawings, Working projects. Individual and experimental projects. Typical projects and their binding. Feasibility study of the design. Basic information about capital investments. Economic characteristics of the construction area. Determination of the total needs and capacity of the enterprise.
<b><i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i></b>		
Тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері	Теоретические основы консервирования пищевых продуктов	The theoretical basis of food preservation
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></b>		
Хасенов У.Б.	Хасенов У.Б.	

## 2 3 курс студенттеріне арналған элективті пәндер / Элективные дисциплины для студентов 3 курса/ Elective disciplines for 3rd year students

<i>Аспаздық өнімдерді өндіру технологиясы мен жабдықтары / Технология и оборудование производства кулинарной продукции / Technology and equipment for the production of culinary products</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясын зерттеуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.	To master theoretical knowledge and practical skills in studying the technology of production of culinary products and confectionery.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жіктеу саласындағы негізгі ұғымдарды, жекелеген топтардың бұйымдарының сипаттамаларын, кондитерлік өнімдердің ассортименті мен аспаздық сапасын түсіне білетін болады.</li> <li>- өндіріске технохимиялық бақылау жүргізеді.</li> <li>- аспаздық және кондитерлік өнімдерді дайындау, сақтау тәсілдері мен дағдыларын, сату ережелерін меңгереді.</li> <li>- шикізатты механикалық, жылумен өңдеу процестерін жүргізу, биохимиялық әдістерді талдау, тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін ұйымдастыратын болады.</li> </ul>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разбираться в основных понятиях в области классификации, ассортимента и качества кулинарной и кондитерской продукции, характеристиках отдельных групп изделий.</li> <li>- проводить технохимический контроль производства.</li> <li>- владеть способами и навыками приготовления, хранения, правилами реализации кулинарных и кондитерских изделий.</li> <li>- вести процессы механической, тепловой обработки сырья, анализ биохимических методов, организовывать технологические процессы производства пищевых продуктов</li> </ul>	<p><b>After successful completion of the course, students will be</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- to understand the basic concepts in the field of classification, assortment and quality of culinary and confectionery products, characteristics of individual groups of products.</li> <li>- to carry out technochemical control of production.</li> <li>- possess the methods and skills of cooking, storage, rules for the sale of culinary and confectionery products.</li> <li>- conduct the processes of mechanical, thermal processing of raw materials, analysis of biochemical methods, organize technological processes of food production</li> </ul>
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Пісіру технологиясы	Технология приготовления пищи	Cooking technology
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Аспаздық және кондитерлік өнімдерді	Основные понятия в области	Basic concepts in the field of classification,

жіктеу, ассортимент және сапа саласындағы негізгі ұғымдар, өнімдердің жеке топтарының сипаттамасы. Технологиялық процестің негізгі кезеңдері, шикізатты дайындау және өңдеу тәсілдері мен әдістері. Сапаны қалыптастыратын факторлар, өндірісті технокимиялық бақылау. Санитария мен гигиена талаптары, аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді сақтау шарттары, тәсілдері мен мерзімдері. Іске асыру мерзімі. Сақтау әдістері.	классификации, ассортимента и качества кулинарной и кондитерской продукции, характеристика отдельных групп изделий. Основные этапы технологического процесса, способы и методы подготовки и обработки сырья. Факторы, формирующие качество, технокимический контроль производства. Требования санитарии и гигиены, условия, способы и сроки хранения кулинарной продукции и кондитерских изделий. Сроки реализации. Способы хранения.	assortment and quality of culinary and confectionery products, characteristics of individual groups of products. The main stages of the technological process, methods and methods of preparation and processing of raw materials. Factors that shape quality, technochemical control of production. Requirements of sanitation and hygiene, conditions, methods and terms of storage of culinary products and confectionery. Terms of implementation. Storage methods.
<b><i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i></b>		
Ұлттық тағамдар технологиясы	Технология национальных блюд	Technology of preparation of national dishes
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></b>		
Молдахметова З.Қ.	Хасенов У.Б.	

<i>Өсімдікті шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы /Технология продуктов из растительного сырья / Technology Herbal Products</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Өсімдік шикізат өнімдерінің технологиясын зерттеуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении технологии продуктов из растительного сырья	Mastering theoretical knowledge and practical skills in the study of technology of products from vegetable raw materials
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дәнді, бұршақты, майлы дақылдар мен тамыр дақылдарының морфологиялық , анатомиялық ерекшеліктері мен химиялық құрамы;</li> <li>- ауыл шаруашылығы Өсімдік шаруашылығы өнімдерінің физикалық, құрылымдық-механикалық, күштік, үйкеліс, жылу-физикалық, электрофизикалық, гигроскопиялық қасиеттерінің жалпы сипаттамалары;</li> <li>- ботаникалық ерекшеліктерді ескере отырып, Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау режимдері мен тәсілдерін бақылау;</li> <li>- астық шикізатын тазарту, кептіру, белсенді желдету техникасы, технологиясы әдістерімен. нан қорының микроорганизмдері мен зиянкестерін зарарсыздандыру әрекеті;</li> <li>- кондицияға және дайын өнімге жеткізілген шикізатқа сұранысты қалыптастыру</li> </ul>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- морфологические, анатомические особенности и химический состава зерновых, бобовых, масличных культур и корнеплодов;</li> <li>- общие характеристики физических, структурно-механических, силовых, фрикционных, теплофизических, электрофизических, гигроскопических свойств сельскохозяйственной растениеводческой продукции;</li> <li>- контролировать режимы и способы хранения растениеводческой продукции с учетом ботанических особенностей;</li> <li>- методами техники, технологии очистки, сушки, активного вентилирования зернового сырья. обеззараживание действие микроорганизмов и вредителей хлебных запасов;</li> <li>- формировании спроса на сырье, доведенное до кондиций и готовую продукцию</li> </ul>	<p><b>After successful completion of the course, students will be</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- morphological, anatomical features and chemical composition of cereals, legumes, oilseeds and root crops;</li> <li>- general characteristics of physical, structural-mechanical, power, friction, thermophysical, electrophysical, hygroscopic properties of agricultural crop products;</li> <li>- to control the modes and methods of storage of plant-growing products, taking into account botanical features;</li> <li>- methods of technology, technology of cleaning, drying, active ventilation of grain raw materials. disinfection action of microorganisms and pests of grain stocks;</li> <li>- formation of demand for raw materials, brought to condition and finished products</li> </ul>
<i>Препрекузиттері / Препрекузиты / Prerequisites</i>		

Пісіру технологиясы	Технология приготовления пищи	Cooking technology
<b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i></b>		
Астық пен тамыр дақылдарын жинаудан кейінгі өңдеу. Өсімдік шаруашылығының ауылшаруашылық өнімдерін сақтаудың жіктелуі, оларға қойылатын талаптар. Астықты қабылдау, партияларды қалыптастыру және егін жинаудан кейінгі өңдеу технологиясы. Сусымалы материалдар механикасы. Астық қоймалары, механикаландырылған жұмыс мұнаралары және элеваторлар. Элеваторлардың технологиялық ерекшеліктері. Астық өңдеу өнімдерін сақтауға арналған сату базалары мен қоймалары.	Послеуборочная обработка зерна и корнеплодов. Классификация хранилищ сельскохозяйственной продукции растениеводства, требования, предъявляемые к ним. Технология приема, формирования партий и послеуборочной обработки зерна. Механика сыпучих материалов. Зерновые склады, механизированные рабочие башни и элеваторы. Технологические особенности элеваторов. Реализационные базы и склады для хранения продуктов переработки зерна.	Post-harvest processing of grain and root crops. Classification of storage facilities for agricultural crop production, requirements for them. Technology of receiving, forming batches and post-harvest processing of grain. Mechanics of bulk materials. Grain warehouses, mechanized work towers and elevators. Technological features of elevators. Implementation bases and warehouses for storage of grain processing products.
<b><i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i></b>		
Ұлттық тағамдар технологиясы	Технология национальных блюд	Technology of preparation of national dishes
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></b>		
Хасенов У.Б.	Хасенов У.Б.	

### 3 4 курс студенттеріне арналған элективті пәндер / Элективные дисциплины для студентов 4 курса/ Elective disciplines for 4th year students

<i>Жемістерді, көкөністерді және тамырлы жемістерді консервілеу технологиясы/Технология консервирования плодов, овощей и корнеплодов/ The technology preservation of fruits, vegetables and roots</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Жемістерді, көкөністерді және тамыр дақылдарын консервілеу технологиясын зерттеуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении технологии консервирования плодов, овощей и корнеплодов	Mastering theoretical knowledge and practical skills in studying the technology of preserving fruits, vegetables and root crops
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консервілеу әдістері мен тәсілдері; дайын консервіленген өнімді өндірісте сақтау шарттары, жемістерді, көкөністер мен тамыржемістілерді шоғырландыру технологиясын пайдаланатын болады</li> <li>- шикізаттың, дайын өнімнің сапасын және консервілеу әдістерін дұрыс тәсіл мен талдау негізінде қолданыстағы технологиялық процестерді жетілдіреді</li> <li>- қалдықсыз технологиямен және қоршаған ортаның жай-күйін сақтаумен сипатталатын технологиялық процестерді әзірлеу дағдыларын меңгереді</li> <li>- жемістерден, көкөністерден және тамыр жемістерінен консервілер өндіру кезінде технологиялық процестердің ұтымды режимдерін таңдауда нормативтік құжаттардың мазмұны мен ұсақтау мәселелерін түсіне алады</li> </ul>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать технологию концентрирования плодов, овощей и корнеплодов; методы и способы консервирования; условия хранения готовой консервированной продукции в производстве</li> <li>- усовершенствовать действующие технологические процессы на базе правильного подхода и анализа качества сырья, готовой продукции и методов консервирования</li> <li>- владеть навыками разработки технологических процессов, характеризующихся безотходной технологией и сохранением состояния окружающей среды</li> <li>- разбираться в вопросах содержания и применения нормативных документов; в выборе рациональных режимов технологических процессов при производстве консервов из плодов, овощей</li> </ul>	<p><b>After successful completion of the course, students will be</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- use the technology of concentrating fruits, vegetables and root crops; methods and methods of canning; storage conditions for finished canned products in production</li> <li>- improve existing technological processes based on the correct approach and analysis of the quality of raw materials, finished products and canning methods</li> <li>- possess the skills to develop technological processes characterized by waste-free technology and environmental conservation</li> <li>- understand the issues of the content and application of regulatory documents; in the choice of rational modes of technological processes in the production of canned fruits, vegetables and root vegetables</li> </ul>

	и корнеплодов	
<b><i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i></b>		
Тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері	Теоретические основы консервирования пищевых продуктов	Theoretical foundations of food preservation
<b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i></b>		
Шоғырланған қызанақ өнімдерін өндіру технологиясы, жеміс-көкөніс дақылдарының шырындары мен сығындыларын өндіру технологиясы. Қант мөлшері жоғары жеміс консервілерін өндіру технологиясы (компоттар, джем, джем, джем). Кептірілген жемістер, көкөністер мен тамыр дақылдарын, тартылған консервілерді өндіру технологиясы. Жеміс, көкөніс және тамыр дақылдарын өндіруге арналған шикізатқа қойылатын талаптар консервілер.	Технология производства концентрированных томатных продуктов, Технология производства соков и экстрактов плодовых и овощных культур. Технология производства фруктовых консерв с высоким содержанием сахара (компоты, повидло, варенье, джем). Технология производства сушеных плодов, овощей и корнеплодов, фаршевых консервов. Требования к сырью для производства плодовых, овощных и корнеплодных консерв.	Technology of production of concentrated tomato products, Technology of production of juices and extracts of fruit and vegetable crops. The technology of production of canned fruit with a high sugar content (compotes, jam, jam, jam). Technology of production of dried fruits, vegetables and root vegetables, canned minced meat. Requirements for raw materials for the production of fruit, vegetable and root preserves.
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></b>		
Молдахметова З.Қ.	Здерева Л.Б.	



<i>Балалар және диеталық консервілерін өндіру технологиясы / Технология производства детских и диетических консервов / Technology of production of dietetic canned</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Балалар және диеталық консервілер өндірісін дамытудың негізгі бағыттарында теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в основных направлениях развития производства детских и диетических консервов.	Mastering theoretical knowledge and practical skills in the main directions of development of production of children's and dietary canned food.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- балалардың тамақтану ерекшеліктерін және тамақтанудың негізгі тұжырымдамаларын; балалар тағамы өнімдерінің түрлерін және оларды өндіру үшін шикізатқа қойылатын талаптарды; микробиология, тамақтану физиологиясы, гигиена және санитария негіздерін; тамақ өнімдерінің жіктелуін, ассортиментін, тұтынушылық және технологиялық қасиеттерін, сапасына қойылатын талаптарды түсінетін болады.</li> <li>- рецептуралар құрастыру, балалар мен диеталық тағамдардың тәуліктік рационының химиялық құрамы мен калориялылығын анықтайтын болады</li> <li>- балалар мен диеталық консервілерді өндірудің жаңа технологияларын әзірлеу бойынша шолулар, есептер мен ғылыми жарияланымдар үшін деректерді өлшеу, бақылау және дайындайтын болады</li> <li>-балалар мен диеталық консервілердің құрылымдық-механикалық, органолептикалық және химиялық сипаттамалары мен көрсеткіштерін зерттейтін болады</li> </ul>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разбираться в особенностях питания детей и основных концепциях питания; видах продуктов детского питания и требованиях к сырью для их производства; в основах микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии; классификации, ассортимента, потребительских и технологических свойствах, требованиях к качеству пищевых продуктов.</li> <li>- составлять рецептуры, определять химический состав и калорийность суточных рационов детского и диетического питания.</li> <li>- измерять, наблюдать и подготавливать данные для обзоров, отчетов и научных публикаций по разработке новых технологий производства детских и диетических консервов.</li> <li>- исследовать структурно-механические, органолептические и химические характеристики и показатели детских и диетических консервов.</li> </ul>	<p><b>After successful completion of the course, students will be</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- understand the peculiarities of children's nutrition and the basic concepts of nutrition; types of baby food products and requirements for raw materials for their production; the basics of microbiology, nutrition physiology, hygiene and sanitation; classification, assortment, consumer and technological properties, requirements for food quality.</li> <li>- make recipes, determine the chemical composition and caloric content of daily diets for children and dietary food.</li> <li>- measure, monitor, and prepare data for reviews, reports, and scientific publications on the development of new technologies for the production of canned food for children and diets.</li> <li>- to study the structural-mechanical, organoleptic and chemical characteristics and indicators of children's and dietary canned food.</li> </ul>
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Тағам өнімдерін консервілеудің теориялық	Теоретические основы консервирования	Theoretical foundations of food preservation

негіздері	пищевых продуктов	
<b><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i></b>		
Сүрленген жеміс, көкөніс пюрелерінен консервілер өндіру технологиясы. Балаларға арналған сүт және ет консервілері. Шырындар мен сусындар көкөніс. Сапаны бақылау. Диеталық ұн, сұлы өнімдері, жүгері жармасы, таяқшалар, жарылған дәндер өндірісі.	Технология производства консервов из протертых фруктовых, овощных пюре. Молочные и мясные детские консервы. Соки и напитки овощные. Контроль качества. Производство диетических мучных, овсяных продуктов, кукурузных хлопьев, палочек, взорванных зерен.	Technology of production of canned food from mashed fruit and vegetable purees. Canned milk and meat for children. Vegetable juices and drinks. Quality control. Production of dietary flour, oatmeal products, corn flakes, sticks, blasted grains.
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></b>		
Молдахметова З.Қ.	Здерева Л.Б.	

<i>Консервілерді өндіру кәсіпорындарындағы есепке алу және есеп беру / Учет и отчетность на предприятиях по производству консервов / Accounting at factories producing canned</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Консервілер өндіретін кәсіпорындарда есеп пен есептілікті зерделеуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении учета и отчетности на предприятиях по производству консервов	Mastering theoretical knowledge and practical skills in the study of accounting and reporting at canned food production enterprises
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - есепке алу мен есептіліктің негізгі ұғымдарын, шикізат пен материалдарды, консерві және азық-түлік концентраты өндірісіндегі қалдықтар мен ысыраптарды жұмсау және салу нормаларын түсінетін болады - консервілер өндірісінің және дайын өнімнің шығуын есепке алудың технологиялық схемаларын жасайтын болады - консервілерді өндіру кезінде шикізат пен материалдардың шығынын есептеу дағдыларын меңгере алады, өндірісте есепке алу мен есептілікті жүргізетін болады	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - разбираться в основных понятиях учета и отчетности, нормах расхода и закладки сырья и материалов, отходов и потерь в консервном и пищекокцентратном производствах - составлять технологические схемы производства консервов и учета выхода готового продукта - владеть навыками расчета расхода сырья и материалов при производстве консервов, в ведении учета и отчетности на производстве	<b>After successful completion of the course, students will be</b> - understand the basic concepts of accounting and reporting, consumption rates and bookmarks of raw materials and materials, waste and losses in canning and food processing plants - draw up technological schemes for the production of canned food and accounting for the output of the finished product - possess the skills of calculating the consumption of raw materials and materials in the production of canned food, accounting and reporting in
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері	Теоретические основы консервирования пищевых продуктов	Theoretical foundations of food preservation
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		

<p>Консерві өндірісіндегі шығындар мен ысыраптар, шикізаттар мен материалдардың рецептурасы, шығым нормасы туралы негізгі түсініктер. Есептік бірліктердегі консерві өндірісін есептеу әдістері. Тара мен дайын өнімдерді салуды механикаландыру. Консервілеу өндірісі кезіндегі шикізаттар мен материалдардың шығымын есептеу. Шикізаттарды өңдеу және дайын өнім өндірісінің графигі. Консерві өндірісінің технологиялық схемасы.</p>	<p>Основные понятия о рецептурах, нормах расхода сырья и материалов, отходах и потерях в консервном производстве. Методы исчисления консервной продукции в учетных единицах. Механизация укладки тары и готовой продукции. Расчеты расхода сырья и материалов при производстве консервов. График переработки сырья и производства готовой продукции. Технологическая схема производства консервов</p>	<p>Basic concepts of recipes, consumption rates of raw materials, waste and losses in the canning industry. Methods for calculating canned goods in accounting units. Mechanization of packing of containers and finished products. Calculations of the consumption of raw materials and materials in the production of canned food. Schedule of processing of raw materials and production of finished products. Technological scheme of canned food production</p>
<p><b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i></b></p>		
<p>Молдахметова З.Қ.</p>	<p>Здерева Л.Б.</p>	

<i>Ұлттық тағамдар технологиясы / Технология национальных блюд / Technology of preparation of national dishes</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Ұлттық тағам технологиясын зерттеуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении технологии национальных блюд	Mastering theoretical knowledge and practical skills in studying the technology of national dishes
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p><b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- әлем халықтарының асханасында қолданылатын шикізаттың негізгі түрлерін, ұлттық тағамдарды дайындау технологиясының ерекшеліктерін білеін болады</li> <li>- ұлттық тағамдарды дайындау кезінде жүйелі технологиялық операцияларды жүргізетін болады</li> <li>- ұлттық дәстүрлерге сәйкес тағамдарды рәсімдеу және беру дағдыларын меңгере алады</li> <li>- еңбек заңнамасын, тамақ өнімдерін өндіру технологиясы мәселелерін; тамақ өнеркәсібінің проблемаларын және оларды шешу мәселелерін түсінетін болады</li> </ul>	<p><b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные виды сырья используемого в кухне народов мира, особенности технологии приготовления национальных блюд</li> <li>- проводить последовательные технологические операции при изготовлении национальных блюд</li> <li>- владеть навыками оформления и подачи блюд в соответствии с национальными традициями</li> <li>-разбираться в трудовом законодательстве, в вопросах технологии производства продуктов питания; в проблемах пищевой промышленности и вопросах их решения</li> </ul>	<p><b>After successful completion of the course, students will be</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- know the main types of raw materials used in the cuisine of the peoples of the world, the features of the technology of cooking national dishes</li> <li>- to carry out consistent technological operations in the production of national dishes</li> <li>- master the skills of preparing and serving dishes in accordance with national traditions</li> <li>- understand labor legislation, food production technology, food industry problems and their solutions</li> </ul>
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету/	Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания	Organization and services in catering
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Әлем халықтарының асханасында қолданылатын шикізаттардың негізгі түрлері. Ұлттық тағамдар технологиясында қолданылатын, жылумен өңдеу кезінде, механикалық режимде, қабылдаулар, әдістер және негізгі тәсілдері. Ұлттық тағамдардың ассортименті. Ұлттық тағамдар	Основные виды сырья, используемого в кухне народов стран. Основные способы, методы и приемы, режимы механической и тепловой, кулинарной обработки. Основные виды национальной посуды, инвентаря, оборудования. Ассортимент традиционных блюд. Последовательность	The main types of raw materials used in the cuisine of the peoples of the countries. The main methods, methods and techniques, modes of mechanical and thermal, culinary processing. The main types of national dishes, inventory, and equipment. An assortment of traditional dishes. The sequence of technological operations in the production of

<p>технологиясында қолданылатын негізгі тәсілдер. Ұлттық ыдыстардың негізгі түрлері мен инвентары, жабдықтары. Дәстүрлі тағамдар ассортименті. Ұлттық дәстүрдегі жаңа заманғы аспаздық өнер. Ұлттық ас үйдің мерекелік дастарханының ұсынылу технологиясының ерекшелігі.</p>	<p>технологических операций при изготовлении национальных блюд. Подбор и рациональное использование сырья соответствующего определенной национальной кухни. Оформление и подача блюда в соответствии с национальными традициями. Современное кулинарное искусство в национальных традициях.</p>	<p>national dishes. Selection and rational use of raw materials corresponding to a certain national cuisine. The design and serving of the dish in accordance with national traditions. Modern culinary art in the national traditions.</p>
<p><b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></b></p>		
<p>Молдахметова З.Қ.</p>	<p>Молдахметова З.Қ.</p>	

<i>Қоғамдық тамақтанудағы есепке алу және есеп беру / Учет и отчетность в общественном питании / Accounting in the catering</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Қоғамдық тамақтанудағы есеп пен есептілікті зерттеуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении учета и отчетности в общественном питании.	Mastering theoretical knowledge and practical skills in the study of accounting and reporting in public catering.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<b>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</b> - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында есепке алуды ұйымдастырудың жалпы принциптерін пайдаланатын болады. - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында баға белгілеу мен калькуляцияны жүргізе алады. - нормативтер бойынша шикізат санын және дайын өнімнің шығуын есептеу дағдыларын меңгере алады. - отырғызу нормасын, рецептураны, есептеуді талдай білетін болады.	<b>После успешного завершения курса обучающиеся будут</b> - пользоваться общими принципами организации учета на предприятиях общественного питания. - проводить ценообразование и калькуляцию на предприятиях общественного питания. - владеть навыками расчета количества сырья по нормативам и выхода готовых изделий. - разбираться в расчетах, рецептурах, нормах закладки.	<b>After successful completion of the course, students will be</b> - use the general principles of organization of accounting in public catering enterprises. - conduct pricing and calculation at public catering enterprises. - have the skills to calculate the amount of raw materials according to the standards and the output of finished products. - understand calculations, recipes, and bookmark norms.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету/	Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания	Organization and services in catering
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы есепке алуды ұйымдастырудың жалпы принциптері. Материалды жауапкершілік, материалды жауапкершілік келісімі. Классификация, реквизиттер, құжаттың мазмұнына және ресімделуіне қойылған талаптар. Қоғамдық тамақтану кәсіпорнындағы Баға белгілеу және калькуляция. Жоспар-мәзір құру тәртібі. Баға және баға белгілеу туралы түсінік. Қоғамдық тамақтанудағы бағаны белгілеу. Калькуляция	Общие принципы организации учета на предприятиях общественного питания. Материальная ответственность, договор материальной ответственности. Классификация, реквизиты, требования к содержанию и оформлению документов. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания. Порядок составления плана-меню. Понятие о цене и ценообразовании. Ценообразование в общественном	General principles of accounting in public catering enterprises. Material liability, contract of material liability. Classification, details, requirements for the content and design of documents. Pricing and calculation at public catering enterprises. The order of drawing up the plan is the menu. The concept of price and pricing. Pricing in public catering. Making a calculation. Calculation of the amount of raw materials according to the standards. Accounting of raw materials and finished products.

құру. Норматив бойынша шикізат мөлшерін санау. Шикізат және дайын өнімді есепке алу.	питании. Составление калькуляции. Расчет количества сырья по нормативам. Учет сырья и готовой продукции.	
<b><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></b>		
Молдахметова З.Қ.	Здерева Л.Б.	