

**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**

**6B07501 Стандарттау және сертификаттау/
Стандартизация и сертификация/ Standardization and
certification**

**2022 жылдардың жинағы үшін /для набора 2022 / for the admission
2022**

Қостанай, 2022

Құрастырушылар / Составители / Compilers:

Сагитова Гульназ Сансызбаевна – аға оқытушысы, ст. преподаватель, Senior Lecturer

Элективті пәндер каталогы.- Қостанай: А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ, 2022.- 72 б.

Каталог элективных дисциплин.- Костанай: КРУ имени А.Байтұрсынова, 2022.- 72 с.

Catalog of elective disciplines.- Kostanay: A. Baitursynov KRU, 2022. - 72 p.

Элективті пәндер каталогы қысқаша сипаттамасы, оқыту мақсаты, оқу мазмұны және күтілетін оқу нәтижесі көрсетілген таңдау компонентіне кіретін пәндер тізімін қамтиды. 2022 жылдары 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 2022 года.

The catalog of elective courses contains a list of elective component disciplines and a brief description of them, indicating the purpose of study, content and expected learning outcomes. It is designed for students enrolled in credit technology, admission 2022.

А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ-дың оқу-әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 29.04.2022 ж. № 3 хаттама

Утвержден на заседании учебно-методического совета КРУ имени А.Байтұрсынова, протокол от 29.04.2022 г. № 3

Approved at the meeting of the educational and methodological council of A. Baitursynov KRU, minutes dated 29.04.2022 . № 3.

© А.Байтұрсынов атындағы
Қостанай өңірлік университеті

Мазмұны / Содержание / Contents

Кіріспе / Введение / Introduction	4
Семестр бойынша элективті пәндерді бөлу /Распределение элективных дисциплин по семестрам /Distribution of elective courses by semester	5
1 2 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 2 курса Elective courses for 2nd year students	7
2 3 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 3 курса Elective courses for 3rd year students	23
3 4 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 4 курса Elective courses for 4th year students	55

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		
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	5	3
Инклюзивтік өзара іс-қимылдың әлеуметтік - психологиялық ерекшеліктері / Социально-психологические особенности инклюзивного взаимодействия/ Social-psychological features of inclusive interaction		
Көшбасшылық негіздері / Основы лидерства / Basics of Leadership		
Тағам өндірістерінің процесстері мен аппараттары/Процессы и аппараты пищевых производств/Processes and equipment of food production	5	3
Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдыктары / Оборудование производства продовольственных продуктов / The equipment of manufacture of food products	5	3
Өнім сапасын сараптау/ Экспертиза качества продукции/ Product quality expertise	5	3
Тауарларды кодтау негіздері / Основы кодирования товаров/ Basics of product coding		
Өлшеу мен бақылаудың әдістері мен құралдары / Методы и средства измерения и контроля/ Methods and means measurement and control	4	4
Инженерлік және компьютерлік графика / Инженерная и компьютерная графика / Engineering and computer graphics		
Квалиметрия / Квалиметрия / Qualimetry		
Жалпы техникалық параметрлерді өлшеу негіздері/ Основы измерения общетехнических параметров/ Foundations of the measurement of technical parameters	6	5
Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету / Метрологическое обеспечение производства / Metrological assurance of production	6	5
Метрологияны құжаттамамен қамтамасыздандыру/Документационное обеспечение в метрологии/Documentation support in Metrology		
Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету/Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания/Organization and services in catering	5	5
Мейрамханалық қызмет көрсетуді ұйымдастыру және технологиясы /Технология и организация ресторанного обслуживания / Technology and organization of catering		

Модуль 1 Minor	5,5	5
Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздігі/ Испытание, контроль и безопасность продукции / Testing, control and security of production		
Тауарларды бірдейлендіру, бұрмалау және таңбалау/ Идентификация, фальсификация и маркировка товаров/Tampering, identification and marking	6	6
Өсімдікті шикізатынан жасалатын өнімдер технологиясы /Технология продуктов из растительного сырья / Technology Herbal Products		
Түскі ас тағамдарының концентраттарын өндіру технологиясы / Технология производства концентратов обеденных блюд/ Technology of production of concentrates lunch dishes	5	6
Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы /Технология молока и молочных продуктов / Technology of milk and dairy products		
Ет және ет өнімдерінің технологиясы/ Технология мяса и мясных продуктов/ Technology of meat and meat products	5	6
Алкогольсіз сусындардың технологиясы / Технология безалкогольных напитков / Technology of soft drinks		
Сапа менеджменті жүйесі/ Система менеджмента качества/ Quality management system	5	6
Өнімнің сапасын басқару / Управление качеством продукции / Quality management		
Модуль 2 Minor	5,5	6
Аккредиттеу негіздері /Основы аккредитаций /Basics of accreditation		
Сертификаттау жөніндегі органдар мен сынау зертханаларын аккредиттеу /Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий/ Accreditation of certification bodies and testing laboratories	6	7
Экологиялық менеджмент жүйесі / Система экологического менеджмента/ Environmental management System		
Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері / Системы менеджмента безопасности пищевой продукции / Food safety management systems	6	7
Біріктірілген менеджмент жүйесі / Интегрированные системы менеджмента / Integrated Management System		
Денсаулық сақтау және еңбек қауіпсіздігін қамтамасыз ету менеджменті жүйелері Системы менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда/Occupational health and safety management systems	6	7
Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі/ Безопасность пищевых продуктов/ Food safety		
Санитария және тағамтану гигиенасы /Санитария и гигиена питания/Sanitation and food hygiene	6	7
Өнім сапасының аудиті/ Аудит качества продукции /product quality audit		
Қызметті аккредиттеу / Аккредитация услуг/Accreditation of services	6	7

1 2 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 2 курса/ Elective subjects for 2 st 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>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</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>-менгеруі 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>После успешного завершения курса обучающиеся будут</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>After successful completion of the course, students will be</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><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса / Course summary</i></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-құлқы 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><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i></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>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</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>После успешного завершения курса обучающиеся будут</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>After successful completion of the course, students will be</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. Биосфера-ноосфералық концепциясы.	Аутэкология. Демэкология. Синэкология. Биосферно-ноосферная концепция.	Autecology. Demecology. Synecology. Biosphere-noosphere concept. Natural resources

<p>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>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>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><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i></p>		
<p>Жокушева З.Г</p>	<p>Кожевников С.К.</p>	<p>Кожевников С.К.</p>

<i>Экономика және кәсіпкерлік негіздері/ Основы экономики и предпринимательства/ Basics of economics and business</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Салауатты экономикалық ойды, бәсекелестік ортада кәсіпорындардың табысты кәсіпкерлік қызметін ұйымдастырудың теориялық және тәжірибелік дағдыларын қалыптастыру.	Формирование экономического образа мышления, теоретических и практических навыков организации успешной предпринимательской деятельности предприятий в конкурентной среде	Formation of an economic way of thinking, theoretical and practical skills of organizing successful business activities of enterprises in a competitive environment
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <p>-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</p> <p>- 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.</p> <p>- 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</p> <p>- кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру және оның тиімділігін бағалау мәселелерінде; аргументтерді даярлау, капиталды қолдану саласын таңдауды негіздеу кезінде; кәсіпкерлік қызмет саласында болып жатқан экономикалық құбылыстар мен</p>	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <p>--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»</p> <p>-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</p> <p>-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</p> <p>-разбираться в вопросах организации предпринимательской деятельности и оценки ее</p>	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <p>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"</p> <p>- 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</p> <p>- 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</p> <p>- to understand the issues of the organization of business activities and</p>

<p>процестердің мәнін түсінуде; фирма дамуының жекелеген сұрақтары бойынша деректерді жалпылау және пайымдауды түсіндіруге қабілеті болуы</p>	<p>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><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i></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><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></p>		
<p>Жазықбаева Г.А.</p>	<p>Жумабаев К.А.</p>	

<i>Инклюзивті өзара әрекеттесу этикасы /Этика инклюзивного взаимодействия/ Ethics of inclusive interaction</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Студенттер арасында инклюзивті өзара әрекеттестіктің инклюзивті мәдениеті мен әлеуметтік-психологиялық негіздерін қалыптастыру	Формирование у студентов инклюзивной культуры и социально-психологических основ инклюзивного взаимодействия	Formation of an inclusive culture and socio-psychological foundations of inclusive interaction among students
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар -Әлеуметтік-психологиялық білімді мүгедек адамдармен қарым-қатынаста қолдану. -Жеке құзыреттер қолдану мүгедектермен конструктивті қарым-қатынасты қалыптастыру үшін.	После успешного завершения курса обучающиеся будут -Применять социально-психологические знания во взаимодействии с лицами с ОВЗ. -Применять личные компетенции для формирования конструктивного взаимодействия с лицами с ОВЗ.	After successful completion of the course, students will be -Apply socio-psychological knowledge in interaction with persons with disabilities. -Apply personal competencies to form constructive interaction with persons with disabilities.
<i>Курстыңқысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Инклюзия бөлігі ретінде қарым-қатынас этикасы. Инклюзивті өзара әрекеттестіктің психологиялық негіздері. Мүгедектерді оңалту және әлеуметтік-психологиялық бейімдеу мәселелері; коммуникативтік құзыреттілік, өзара әрекет ету этикасы мен мәдениеті, мүгедектерді қабылдау стереотиптерін жеңу және олармен қарым-қатынас кезінде қарым-қатынас кедергілерін жеңу жолдары мен әдістері.	Этика общения как часть инклюзии. Психологические основы инклюзивного взаимодействия. Проблемы реабилитации и социально-психологической адаптации лиц с инвалидностью; коммуникативная компетентность, этика и культура взаимодействия, способы и методы преодоления стереотипов восприятия лиц с инвалидностью и преодоления коммуникативных барьеров при общении с ними.	Ethics of communication as part of inclusion. Psychological foundations of inclusive interaction. Perception of people with disabilities in society and culture. Problems of rehabilitation and socio-psychological adaptation of persons with disabilities; communicative competence, ethics and culture of interaction, ways and methods of overcoming stereotypes of perception of persons with disabilities and overcoming communicative barriers when communicating with them.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Program manager</i>		
<i>Урдабаева Л.Е.</i>	<i>Пархоменко И.А.</i>	<i>Рахматулина А.Р.</i>

<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>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <ul style="list-style-type: none"> - басқарудың барлық деңгейлеріндегі ұйымдардағы көшбасшылық мәселелерін теориялық және практикалық шешуге ғылыми көзқарастың мәні мен әдістерін түсіну; - басқарушылық міндеттерді шешу үшін көшбасшылық пен биліктің негізгі теорияларын қолдану; - жеке басының артықшылықтары мен кемшіліктерін сыни бағалау; - ұжымда жұмыс істеу; әлеуметтік маңызды мәселелер мен үдерістерді талдау, топтық динамика үдерістерін және команданы қалыптастыру қағидаттарын білу негізінде топтық жұмысты тиімді ұйымдастыру; - тұлғааралық, топтық және ұйымдастырушылық коммуникацияларды талдау және жобалау - іскерлік қарым-қатынас дағдыларына ие болу; әр түрлі жағдайларға байланысты басқарудың алуан түрлі стильдеріне ие болу; көшбасшылық қасиеттерді зерттеу 	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать сущность и методы научного подхода к теоретическому и практическому решению проблем лидерства в организациях на всех уровнях управления; - использовать основные теории лидерства и власти для решения управленческих задач; - критически оценивать личные достоинства и недостатки; - работать в коллективе; анализировать социально значимые проблемы и процессы, эффективно организовать групповую работу на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды; - анализировать и проектировать межличностные, групповые и организационные коммуникации - обладать навыками делового общения; многообразными стилями управления в зависимости от различных ситуаций; методами и методиками исследования лидерских качеств, технологиями развития 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - use the basic theories of leadership and power to solve management problems; - critically evaluate personal strengths and weaknesses; - 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; - analyze and design interpersonal, group and organizational communications; - possess business communication skills; diverse management styles depending on different situations; methods and techniques for studying leadership qualities, technologies for developing leadership abilities

әдістері мен әдістемелеріне, көшбасшылық қабілеттерді дамыту технологияларына ие болу	лидерских способностей	
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса / Course summary</i>		
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.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i>		
Есімхан Г.Е.	Тобылов К.Т.	Тобылов К.Т.

<i>Тағам өндірістерінің процесстері мен аппараттары/Процессы и аппараты пищевых производств /Processes and equipment of food production</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Жабдықтардың құрылымын және құралдарын үйрету, жеке машиналарды тамақ өнеркәсібі өндеу саласының технологиялық ағындары мен процесстерінде іріктеу мен таңдап алудың теориясы мен тәжірибелік машықтарын меңгерту	Обучение устройству и деталям оборудования, овладение теорией и практическими навыками подбора и выбора отдельных машин в технологических потоках и процессах пищевой промышленности	Training in the design and details of equipment, mastering the theory and practical skills of selecting and selecting individual machines in technological flows and processes of the food industry
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - гидромеханика негіздерін, жылу алмасу, масса алмасу үрдістерінің негіздерін, механикалық үрдістерінің негіздерін, өндеу өнеркәсібінің үрдістерінің негіздерін игереді; -жабдықтардың техникалық экономикалық тиімділігі тұрғысынан негізгі сипаттамаларын бағалау және тиімдісін таңдау -тағам өндірісінің технологиялық үрдістерін ұйымдастыру	После успешного завершения курса обучающиеся будут - владеть основами гидромеханики, основами процессов теплообмена, массообмена, основами механических процессов, основами процессов обрабатывающей промышленности; - оценивать основные характеристики оборудования с точки зрения технико-экономической эффективности и выбор эффективного - организовывать технологические процессы производства продуктов питания	After successful completion of the course, students will be - master the basics of hydromechanics, the basics of heat transfer, mass transfer, the basics of mechanical processes, the basics of manufacturing processes; -evaluate the main characteristics of the equipment in terms of technical and economic efficiency and the choice of an effective; - organize technological processes of food production.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Математика, физика, тағамдық химия	Математика, физика, пищевая химия	Mathematics, physics, food chemistry
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Пәннің негізгі жағдайлары мен ғылыми негіздері. Гидравлика негіздері. Гидромеханикалық процесстер. Механикалық процесстер. Жылыту және масса алмасу процесстері. Жылуалмасқыш аппарат түрлері. Арнайы жылу процесстері. Массаалмасу процесстерінің теориялық	Основные понятия и научные основы дисциплины. Основы гидравлики. Гидромеханические процессы. Механические процессы. Процессы нагрева и массообмена. Виды теплообменников. Специальные тепловые процессы. Теоретические основы	Basic concepts and scientific foundations of the discipline. Fundamentals of hydraulics. Hydro-mechanical processes. Mechanical processes. Heating and mass transfer processes. Types of heat exchangers. Special thermal processes. Theoretical foundations of mass transfer processes. Mass recoil. The absorption process.

негіздері. Массберіліс және массаберу. Абсорбция процесі.	процессов массообмена. Массаотдача. Процесс абсорбции.	
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету	Метрологическое производства	обеспечение Metrological assurance of production
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Сагитова Г.С.	Мухамедов Т.А.	

<i>Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары / Оборудование производства продовольственных продуктов / The equipment of manufacture of food products</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Құрылымдар мен құрылғылардың зерттеуге теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру, жеке машиналар, сондай-ақ сақтауға арналған сызықтар.	Приобретение теоретических знаний и практических навыков для изучения конструкций и устройств, отдельных машин, а также линий для хранения.	Mastering theoretical knowledge and practical skills in the study of structures and devices, individual machines, as well as lines for storage.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологиялық операциялар мен өндірістік процестерді басқарады - ет, балық, сүт және сүт өнімдерін өндіруге арналған технологиялық жабдықтардың принциптерін қолданады. - тамақ өнімдерін өндіруде технологиялық процестерді пайдалану дағдыларына ие болады. - тамақ өнеркәсібі технологияларын дамытудың заманауи үрдістерін қолданады 	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь управлять технологическими операциями и производственными процессами. - применять принципы технологического оборудования для производства мяса, рыбы, молока и молочных продуктов. - обладать навыками использования технологических процессов при производстве продуктов питания. - применять современные тенденции развития технологий пищевой промышленности 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> - be able to manage technological operations and production processes. - apply the principles of technological equipment for the production of meat, fish, milk and dairy products. - have the skills to use technological processes in food production. - apply modern trends in the development of food industry technologies
<i>Препреквизиттері / Препреквизиты / Prerequisites</i>		
Математика, физика, тағамдық химия	Математика, физика, пищевая химия	Mathematics, physics, food chemistry
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Тамақ өнеркәсібі технологияларын дамытудағы қазіргі тенденциялар. Қосу және қорғау аппараттары. Бақылау және басқару аппараттары. Машиналардың құрылысы және негізгі түсініктер. Технологиялық операциялар мен өндірістік процесс. Мал түрлерін сою желісі қондырғылары. Мал ұшасын және қосымша өнімдерін өңдеу машиналары мен қондырғылары. Тамақ өнімдерін өндіру кезінде пайдаланылатын	Современные тенденции в развитии технологий пищевой промышленности. Устройства включения и защиты. Контрольно-управленческий аппарат. Проектирование машин и основные понятия. Технологические операции и производственный процесс. Оборудование убойной сети видов животных. Машины и установки для переработки туш и побочных продуктов животного	Current trends in the development of food industry technologies. Activation and protection devices. Control and management apparatus. Machine design and basic concepts. Technological operations and production process. Equipment for the slaughter network of animal species. Machines and installations for processing carcasses and by-products of animal origin. Processes used in food production. Technological equipment for the production of meat and fish products. Machines

процестер. Ет және балық өнімдерін өндіруге арналған технологиялық жабдық. Шұжық дайындау машиналары мен аппараттары. Сүт және сүт өнімдерін технологиялық жабдықтау.	происхождения. Процессы, используемые в производстве продуктов питания. Технологическое оборудование для производства мясной и рыбной продукции. Машины и аппараты для приготовления колбасных изделий. Технологическое снабжение молоком и молочной продукцией.	and apparatuses for the preparation of sausage products. Technological supply of milk and dairy products.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету	Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания	Organization and services in catering
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Сагитова Г.С.	Мухамедов Т.А.	

<i>Өнім сапасын сараптау/ Экспертиза качества продукции/ Product quality expertise</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
сараптаманың жалпы әдіснамасын (оның мақсаттары, міндеттері, түрлері, құралдары және т.б.) жүйелі түрде игеруге жәрдемдесу және өнімдердің жекелеген топтарын сараптаудың практикалық мысалдарын пайдалана отырып, оны сапаны бақылауда, сапаны бағалауда, сертификаттауда пайдалану мүмкіндіктерін қарастыру.	оказывать помощь в системном усвоении общей методологии экспертизы (ее целей, задачи, видов, средств и т. д.) и на практических примерах экспертизы отдельных товарных групп рассмотреть возможности ее использования при контроле качества, оценке уровня качества, сертификации.	to assist in the systematic assimilation of the general methodology of expertise (its goals, objectives, types, means, etc.) and, using practical examples of the expertise of individual product groups, consider the possibilities of its use in quality control, quality assessment, certification.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - сапаны зерттеудің теориялық негіздерін меңгеру; - сапа сараптамасын жүргізу дағдыларына ие болу; - қазіргі заманғы кәсіпорындарда қолданылатын сапа жүйесінің алгоритмін қолдану; - сапаны зерттеу әдістерін бағалау және талдау	После успешного завершения курса обучающиеся будут - владеть теоретическими основами исследования качества; - обладать навыками проведения экспертизы качества; - применять алгоритм системы качества, используемые на современных предприятиях; - давать оценку и проводить анализ методов исследования качества	After successful completion of the course, students will be - possess the theoretical foundations of quality research; - have the skills to conduct a quality examination; - apply the algorithm of the quality system used in modern enterprises; - to evaluate and analyze the methods of quality research
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
физика	физика	physics
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Кәсіпорындағы сапаны басқарудың теориялық негіздері. Өнімді сараптау Пәні, міндеттері мен түрлері. Сараптама. Тауарларды сараптаудың негізгі элементтері. Өнім сапасына сараптама жүргізу тәртібі. Тамақ өнімдерінің сапасына сараптама.	Теоретические основы управления качеством на предприятии. Предмет, задачи и виды экспертизы продукции. Экспертиза. Основные элементы экспертизы товаров. Порядок проведения экспертизы качества продукции. Экспертиза качества пищевых продуктов.	Theoretical foundations of quality management at the enterprise. Subject, tasks and types of product expertise. Expertise. The main elements of the examination of goods. The procedure for conducting e°% And
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		

Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздігі	Испытание, контроль и безопасность продукции	Testing, control and security of production
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i>		
Сагитова Г.С.	Мухамедов Т.А.	

<i>Тауарларды кодтау негіздері / Основы кодирования товаров/ Basics of product coding</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Тауарларды жіктеу ұғымдарымен байланысты терминдер мен анықтамалармен таныстыру. Тауарларды жіктеу белгілерімен, әдістерімен және ережелерімен таныстыру. Тауарларды жіктеу және кодтау көрсеткіштерін есептеуге және талдауға үйрету.	Ознакомить с терминами и определениями, связанными с понятиями классификации товаров. Ознакомить с признаками, методами и правилами классификации товаров. Научить рассчитывать и анализировать показатели классификации и кодирования товаров.	Familiarize with the terms and definitions related to the concepts of classification of goods. Familiarize with the signs, methods and rules of classification of goods. To teach to calculate and analyze indicators of classification and coding of goods.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - тауарларды жіктеу және кодтау саласындағы негізгі терминдерді қолдану; - тауарларды жіктеу және кодтау әдістерін қолдану; - өнімнің жалпы жіктеуішін білу; - EAN штрих-нөмірлеу ұғымын қолдану.	После успешного завершения курса обучающиеся будут - применять основные термины в области классификации и кодирования товаров; - использовать методы классификации и кодирования товаров; - знать общий классификатор продукции (ОКП); - применять понятие о штриховой нумерации EAN.	After successful completion of the course, students will be - apply basic terms in the field of classification and coding of goods; - use methods of classification and coding of goods; - know the general classifier of products (OKP); - apply the concept of line numbering of the EAN.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Физика, информатика	Физика, информатика	Physics, Computer Science
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Пәннің пәні, мазмұны және міндеттері. Тұтыну нарығының жай-күйі мен даму перспективалары, тауартану мен тауарларды кодтауды дамытудың тарихы мен бағыты. Тауартану әдістерінің мәні, түсініктері, жіктелуі, принциптері. Жіктеу белгілері. Тауарларды жіктеу және кодтау саласындағы негізгі ұғымдар. Жіктеу құрылымы, сорттары, олардың артықшылықтары мен кемшіліктері. Жалпы мемлекеттік жіктеуіштер: түсінігі, жіктелуі, мақсаты,	Предмет, содержание и задачи дисциплины. Состояние и перспективы развития потребительского рынка, история и направление развития товароведения и кодирования товаров. Сущность, понятия, классификация, принципы методов товароведения. Признаки классификации. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров. Структура классификации, разновидности, их достоинства и недостатки.	The subject, content and objectives of the discipline. The state and prospects of the consumer market, the history and direction of the development of commodity science and coding of goods. The essence, concepts, classification, principles of methods of commodity science. Signs of classification. Basic concepts in the field of classification and coding of goods. Classification structure, varieties, their advantages and disadvantages. National classifiers: concept, classification, purpose, structure.

құрылымы.	Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.	
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Тауарларды бірдейлендіру, бұрмалау және таңбалау	Идентификация, фальсификация и маркировка товаров	Tampering, identification and marking
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Сагитова Г.С.	Мухамедов Т.А.	

**2 3 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 3 курса/
Elective subjects for 3 st year students**

<i>Өлшеу мен бақылаудың әдістері мен құралдары / Методы и средства измерения и контроля/ Methods and means measurement and control</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Өлшеу техникасының заманауи мәселелері туралы, техникалық құжаттаманы пайдалану туралы, сынау және бақылау кезінде өлшеу құралдарын пайдалану туралы, үлгілік өлшеу міндеттерін шешу кезінде білімді қалыптастырады.	Формирует знание о современных проблемах измерительной техники, об использовании технической документации, об использовании средств измерений при испытаниях и контроле, при решении типовых измерительных задач.	acquisition of theoretical knowledge and practical skills in the main areas of development and theoretical foundations of the technology of production of canned food and food concentrates
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - физикалық шамаларды өлшеу принциптерін, өлшеу құралдарының оптикалық, кинематикалық схемаларының принциптерін және олардың метрологиялық сипаттамаларын қолдану; - қойылған өлшеу міндетінің ерекшеліктерін ескере отырып, өлшеу құралдарын қолданудың практикалық дағдыларын меңгеру; - өлшеу техникасын, техникалық құжаттаманы, өлшеу құралдарын пайдаланудағы проблемаларды шешуде білімді қолдану; - біліктілік және өндірістік қызмет салаларына сәйкес келетін үлгілік өлшеу міндеттерін шешу.	После успешного завершения курса обучающиеся будут -применять принципы измерений физических величин, принципы оптических, кинематических схем средств измерений и их метрологических характеристик; -владеть практическими навыками применения средств измерений с учетом особенностей поставленной измерительной задачи; - применять знание в решении проблем в использовании измерительной техники, технической документации, средств измерений; - решать типовые измерительные задачи, соответствующие сфере квалификации и производственной деятельности.	After successful completion of the course, students will be - apply the principles of measurement of physical quantities, the principles of optical, kinematic schemes of measuring instruments and their metrological characteristics; - possess practical skills in the use of measuring instruments, taking into account the specifics of the measurement task; - apply knowledge in solving problems in the use of measuring equipment, technical documentation, measuring instruments; - solve typical measurement tasks corresponding to the field of qualification and production activities..
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Математика, Физика	Математика, Физика	Mathematics, Physics
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		

<p>Өлшеулер, сынақтар және бақылау туралы жалпы мәліметтер. Физикалық шамаларды өлшеу. Өлшеу түрлендіргіштерінің жіктелуі. Өлшеу құралдарын анықтау және жіктеу. Өлшеу ақпаратының сигналдары. Қазіргі сынақтар туралы ақпарат. Сынақ түрлері. Дірілдің, соққының, сызықтық үдеудің және акустикалық шудың механикалық әсерін сынау.</p>	<p>Общие сведения об измерениях, испытаниях и контроле. Измерение физических величин. Классификация измерительных преобразователей. Определение и классификация средств измерений. Сигналы измерительной информации. Сведения о современных испытаниях. Виды испытаний. Испытания на механические воздействия вибрации, ударов, линейных ускорений и акустических шумов.</p>	<p>General information about measurements, tests, and controls. Measurement of physical quantities. Classification of measuring transducers. Definition and classification of measuring instruments. Measurement information signals. Information about modern tests. Types of tests. Tests for mechanical effects of vibration, shock, linear acceleration and acoustic noise.</p>
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Санитария және тағамтану гигиенасы	Санитария и гигиена питания	Sanitation and food hygiene
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Сагитова Г. С.	Мухамедов Т. А.	

<i>Инженерлік және компьютерлік графика / Инженерная и компьютерная графика / Engineering and computer graphics</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Проекциялық сызудың негізгі заңдарын, мемлекеттік стандарттармен конструкторлық құжаттаманы көрнекі түрде ұсыну және ресімдеу Ережелерін, саланың САД бағдарламаларында модельдеу принциптерін білу.	Знание основных законов проекционного черчения, правил наглядного представления и оформления конструкторской документации с государственными стандартами, принципы моделирования в САД программах отрасли.	Knowledge of the basic laws of projection drawing, rules for visual representation and design documentation with state standards, principles of modeling in CAD programs of the industry.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - сызба геометриясы мен инженерлік графика элементтерін меңгеру; - суреттер мен сызбаларды орындау, редакциялау және конструкторлық-технологиялық құжаттаманы дайындаудың заманауи бағдарламалық құралдарын қолдану; - әзірленіп жатқан жобалар мен техникалық құжаттаманың кәсіби қызмет саласындағы стандарттарға сәйкестігін бақылауды жүзеге асыру.	После успешного завершения курса обучающиеся будут - владеть элементами начертательной геометрии и инженерной графики; - применять современные программные средства выполнения, редактирования изображений и чертежей и подготовки конструкторско-технологической документации; - осуществлять контроль соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам в области профессиональной деятельности.	After successful completion of the course, students will be - possess elements of descriptive geometry and engineering graphics; - apply modern software tools for executing, editing images and drawings and preparing design and technological documentation; - to monitor compliance of the developed projects and technical documentation with standards in the field of professional activity.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
физика	физика	physics
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Күрделі сурет. Нүктені екі және үш проекциялық жазықтыққа проекциялау. Беттер. Сызбадағы тапсырма және сурет. Жіктеу. Бетінің контуры. Бетіндегі нүктелер мен сызықтар. Жалпы көріністің сызбасын егжей-тегжейлі көрсету. Жұмыс сызбаларын орындау ережелері. Құрастыру сызбасы. Құрастыру сызбаларында қолданылатын орындау ережелері, шартты белгілер және	Комплексный чертеж. Проецирование точки на две и три плоскости проекций. Поверхности. Задание и изображение на чертеже. Классификация. Очерк поверхности. Точки и линии на поверхности. Деталирование чертежа общего вида. Правила выполнения рабочих чертежей. Сборочный чертеж. Правила выполнения, условности и	Complex drawing. Projecting a point onto two and three projection planes. Surfaces. The task and the image in the drawing. Classification. Outline of the surface. Points and lines on the surface. Detailing of the general view drawing. Rules for the execution of working drawings. Assembly drawing. Execution rules, conventions and simplifications applied in assembly drawings. Drawing up a specification.

оңайлату. Спецификация жасау.	упрощения, применяемые на сборочных чертежах. Составление спецификации.	
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету, квалиметрия	Метрологическое обеспечение производства, квалиметрия	Metrological support of production, qualimetry
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Сагитова Г.С.	Мухамедов Т.А.	

<i>Квалиметрия / Квалиметрия / Qualimetry</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
заңнамалық актілерді практикалық жұмыста қолдану үшін білім, білік және практикалық дағдыларды алу, сапаны бағалау әдістері мен құралдарын қолдану	получение знаний, умений и практических навыков для применения законодательных актов в практической работе, применять методы и средства оценки качества	obtaining knowledge, skills and practical skills for the application of legislative acts in practical work, apply methods and means of quality assessment
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - определять связи уровня жизни с качеством продукции и услуг; - применять правовые и нормативно-технические акты, методические материалы; - применять систему контроля и надзора за качеством продукции; - определять основные технические и конструктивные характеристики продукции; - применять методики и средства контроля отрасли пищевой продукции; - организовывать проведения анализ качества продукции.	После успешного завершения курса обучающиеся будут - определять связи уровня жизни с качеством продукции и услуг; - применять правовые и нормативно-технические акты, методические материалы; - применять систему контроля и надзора за качеством продукции; - определять основные технические и конструктивные характеристики продукции; - применять методики и средства контроля отрасли пищевой продукции; - организовывать проведения анализ качества продукции.	After successful completion of the course, students will be - determine the relationship between the standard of living and the quality of products and services; - apply legal and regulatory-technical acts, methodological materials; - apply a system of control and supervision over the quality of products; - determine the main technical and design characteristics of the products; - apply methods and means of control of the food industry; - organize a product quality analysis.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
математика, метрология.	математика, метрология.	mathematics; metrology.
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Сапа деңгейі. Сапа деңгейін бағалау технологиясы. Сапаны кешенді бағалау. Сапа деңгейін бағалаудың аралас әдісі. Сапаны бағалаудың интегралды әдісі. Кәсіпорындағы өнім сапасын жақсартудың негізгі бағыттары. Жалпы ұлттық өнім. Өнімдегі ақаулар. Сапа шығындарын талдау. Сапа саласындағы саясат. Сапаны бағалау. Экономикалық тиімділік бойынша сапаны	Уровень качества. Технология оценки уровня качества. Комплексная оценка качества. Комбинированный метод оценки уровня качества. Интегральный метод оценки качества. Основные направления совершенствования качества продукции на предприятии. Валовой национальный продукт. Дефекты в изделии. Анализ затрат на качество. Политика в области	The quality level. Technology for assessing the quality level. Comprehensive quality assessment. A combined method for assessing the quality level. Integral method of quality assessment. The main directions of improving the quality of products at the enterprise. Gross national product. Defects in the product. Quality cost analysis. Quality policy. Quality assessment. Quality assessment based on economic efficiency. Examination of the quality

бағалау. Балдық бағалау арқылы сапа деңгейін сараптау. Сапа дәрежесін бағалау әдістерінің жіктелуі.	качества. Оценка качества. Оценка качества по экономической эффективности. Экспертиза уровня качества с помощью балльной оценки. Классификация методов оценки степени качества.	level with the help of a point assessment. Classification of methods for assessing the degree of quality.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Испытание, контроль и безопасность продукции.	Испытание, контроль и безопасность продукции.	Испытание, контроль и безопасность продукции.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Сагитова Г.С.	Мухамедов Т.А.	

<i>Жалпы техникалық параметрлерді өлшеу негіздері/ Основы измерения общетехнических параметров/ Foundations of the measurement of technical parameters</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Технологиялық міндеттердің өндірістік бағдарламалары қажет болатын өлшемдер саласындағы білімді қалыптастыру.	Формирование знаний в области измерений, которые необходимы производственных программ технологических задач.	Formation of knowledge in the field of measurements that are necessary for production programs of technological tasks.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативтік құжаттардың негізгі қағидалары мен талаптарына сәйкес технологиялық және техникалық құжаттаманы ресімдеу тәртібін меңгеру; өлшеу; - технологиялық құжаттама бойынша өлшемдердің шекті ауытқуларын айқындау жөніндегі талапты түсіну; - бағдарлау облыста және өлшеу түрлерінде; бақылау - өлшеу аспаптарын, аспаптарды және сынақ аппаратураларын қолдануға; - техникалық өлшем принциптерін меңгеру, мемлекеттік метрологиялық бақылау және қадағалау; - өлшеу қателіктерін анықтау әдістемесін түсіну; - өлшеу қателіктерін анықтау әдістерін, өлшеу құралдарын қолдануды түсіну 	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> -владеть порядком оформления технологической и технической документацией в соответствии с основными правилами и требованиями нормативных документов по измерениям; - <i>понимать</i> требование по определению предельных отклонений размеров по технологической документации; -ориентироваться в области и в видах измерений; применять контрольно- измерительные приборы, инструменты и испытательные аппаратуры; - владеть принципами технических измерений, основами государственного метрологического контроля и надзора; - <i>понимать методику определения погрешностей</i> измерений; 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> -possess the procedure for processing technological and technical documentation in accordance with the basic rules and requirements of regulatory documents on measurements; - understand the requirement to determine the maximum size deviations according to the technological documentation; - to be guided in the field and in the types of measurements; to use control and measuring instruments, instruments and test equipment; - possess the principles of technical measurements, the basics of state metrological control and supervision; - understand the methodology for determining measurement errors; -to understand the methods of determining measurement errors, in the use of measuring instruments
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Физика, стандарттау және сертификаттау	Физика, стандартизация и сертификация	Physics, standardization and certification
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Жалпы техникалық параметрлерді өлшеу әдістері. Техникалық өлшемдердің негізгі	Методы измерения общетехнических параметров. Основные понятия, принципы	Methods of measuring general technical parameters. Basic concepts, principles of technical

<p>ұғымдары, принциптері, өлшеу саласы мен түрі. Өлшеу шкаласының түрлері. Шкала, реттік шкалалар, интервалдар, қатынастар, өлшемдердің жіктелуі. Өлшеу қателіктерін анықтау әдістері. Өлшеу құралдарының түрлері. Бақылау-өлшеу аспаптары. Механикалық шама түрлендіргіштері және қашықтықтан беру жүйелері. Реостатты түрлендіргіштер. Тензометриялық түрлендіргіштер. Пьезоэлектрлік түрлендіргіштер. Индуктивті түрлендіргіштер. Айналмалы трансформаторлар. Индуктосиндер. Фотоэлектрлік түрлендіргіштер.</p>	<p>технических измерений, область и вид измерений. Типы шкал измерений. Шкала, шкалы порядка, интервалов, отношений, Классификация измерений. Методы определения погрешностей измерений. Виды измерительных средств. Контрольно-измерительные приборы. Преобразователи механических величин и системы дистанционной передачи. Реостатные преобразователи. Тензометрические преобразователи. Пьезоэлектрические преобразователи. Индуктивные преобразователи. Вращающиеся трансформаторы. Индуктосины. Фотоэлектрические преобразователи.</p>	<p>measurements, scope and type of measurements. Types of measurement scales. Scale, scales of order, intervals, relations, Classification of measurements. Methods for determining measurement errors. Types of measuring instruments. Control and measuring devices. Converters of mechanical quantities and remote transmission systems. Rheostatic converters. Strain gauge converters. Piezoelectric converters. Inductive converters. Rotating transformers. Inductosins. Photovoltaic converters.</p>
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
<p>Испытание, контроль и безопасность продукции.</p>	<p>Испытание, контроль и безопасность продукции.</p>	<p>Испытание, контроль и безопасность продукции.</p>
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
<p>Сагитова Г.С.</p>	<p>Мухамедов Т.А.</p>	

<i>Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету / Метрологическое обеспечение производства / Metrological assurance of production</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету негіздерін, сондай-ақ өндірісті қамтамасыз ету әдістері, қағидаттары мен алгоритмдерін және олардың метрологиялық сипаттамаларын зерделеуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.	Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении основ метрологического обеспечения производства, а так же методов, принципов и алгоритмов обеспечения производства и их метрологических характеристик.	Mastering theoretical knowledge and practical skills in the main directions of development and organization of production of canned food and food concentrates.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - өндірісті метрологиялық қамтамасыз етудің теориялық негіздерін, өлшеу нәтижелерін өңдеу әдістері мен алгоритмдерін және өнім сапасын бақылауды, өлшеу құралдарын құру принциптерін ; - өндірістік процестерді метрологиялық қамтамасыз ету құрылымын таңдау; өлшеу нәтижелерін өңдеу және өнім сапасын бақылау, өлшеу сапасын бағалау алгоритмдерін әзірлеу, өлшеу нәтижелерінің қателіктерін есептеу; метрологиялық қызметтегі нормативтік-құқықтық талаптарды ескеру; - өндіріс тиімділігін арттыру үшін өнімнің сапасын өлшеу, сынау және бақылау әдістерін қолдану; - өлшеу процестерін әдістемелік және техникалық қамтамасыз ету үшін өлшеу әдістері мен құралдарын қолдану.	После успешного завершения курса обучающиеся будут - владеть теоретическими основами метрологического обеспечения производства, методами и алгоритмами обработки результатов измерений и контроля качества продукции, принципами построения средств измерения; - выбирать структуры метрологического обеспечения производственных процессов; разрабатывать алгоритмы обработки результатов измерений и контроля качества продукции, оценки качества измерений, рассчитывать погрешности результатов измерений; - применять методами измерений, испытаний и контроля качества продукции для повышения эффекта производства; - применять методы и средства измерений для методического и технического обеспечения процессов измерений.	After successful completion of the course, students will be - master the theoretical foundations of metrological support of production, methods and algorithms for processing measurement results and product quality control, principles of construction of measuring instruments ; - choose the structures of metrological support of production processes; develop algorithms for processing measurement results and product quality control, evaluation of measurement quality, calculate measurement errors; - master the methods of measurement, testing and quality control of products to increase the production effect; - apply measurement methods and tools for methodological and technical support of measurement processes.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Физика, метрология	Физика, метрология	Physics, metrology
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		

<p>Ережелер мен ережелерге сәйкес метрологиялық қамтамасыз ету негіздері: ҚР СТ ИСО 9001, мемлекеттік стандарттар. Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету мақсаттары. Метрологиялық қамтамасыз ету үшін жауапкершілік. Ұйымдағы метрологиялық қамтамасыз ету міндеттерін шешу бойынша жұмыстардың негізгі түрлері. Өлшеу құралдары (СИ), олардың құрамдас бөліктері және бағдарламалық қамтамасыз ету, стандартты үлгілер (СО), бақылау құралдары (СК) және сынақ жабдықтары (ИО), шама бірліктерінің эталондары.</p>	<p>Основы метрологического обеспечения в соответствии с правилами и положениями: СТ РК ИСО 9001, государственных стандартов. Цели метрологического обеспечения производства. Ответственность за метрологическое обеспечение. Основные виды работ по решению задач метрологического обеспечения в организации. Средства измерения (СИ), их составные части и программное обеспечение, стандартные образцы (СО), средства контроля (СК) и испытательное оборудование (ИО), эталоны единиц величин.</p>	<p>Fundamentals of metrological support in accordance with the rules and regulations: ST RK ISO 9001, state standards. The goals of metrological support of production. Responsibility for metrological support. The main types of work to solve the problems of metrological support in the organization. Measuring instruments (SI), their components and software, standard samples (SO), control equipment (SC) and test equipment (IO), standards of units of quantities.</p>
<p><i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i></p>		
<p>Сертификаттау жөніндегі органдар мен сынау зертханаларын аккредиттеу</p>	<p>Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий</p>	<p>Accreditation of certification bodies and testing laboratories</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></p>		
<p>Сагитова Г.С.</p>	<p>Мухамедов Т.А.</p>	

<i>Метрологияны құжаттамамен қамтамасыздандыру/Документационное обеспечение в метрологии/ Documentation support in Metrology</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Басқаруды және мұрағат ісін ақпараттық-құжаттамалық қамтамасыз етудің заңнамалық және нормативтік-әдістемелік базасы саласында, сондай-ақ кәсіби терминологияны, заңнамалық және нормативтік-әдістемелік базаны игеру мәселелерінде теориялық білімді меңгеру.	Овладение теоретическими знаниями в области законодательной и нормативно-методической базы информационно-документационного обеспечения управления и архивного дела, а так же в вопросах освоения профессиональной терминологии, законо-дательной и нормативно-методической базы.	Mastering theoretical knowledge in the field of legislative and regulatory-methodological base of information and documentation support of management and archival affairs, as well as in the development of professional terminology, legislative and regulatory-methodological base.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <p>-өндірісте құжаттамалық қамтамасыз етудің теориялық негіздерін, метрологияда, өлшеу, сынау әдістерінде және өнім сапасын бақылау кезінде құжаттамалық қамтамасыз етудің нормативтік-құқықтық негіздерін қолдану.</p> <p>- іргелес салалардың құқықтық базасында, метрологиядағы құжаттар мен ақпараттық көрсеткіштердің құрамын ретке келтіру принциптері мен әдістеріне бағдарлану.</p> <p>-кәсіби терминология, заңнамалық және нормативтік-әдістемелік база мәселелерінде білімді қолдану.</p> <p>- құжаттар мен ақпараттық ағындардың құрамын оңтайландыру, олардың санын азайту мәселелерін шешу.</p>	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <p>- применять теоретические основы документального обеспечения в производстве, нормативно–правовые основы документального обеспечения в метрологии, методах измерений, испытаний и при контроле качества продукции.</p> <p>- ориентироваться в правовой базе смежных областей, в принципах и методах упорядочения состава документов и информационных показателей в метрологии.</p> <p>- применять профессиональную терминологию, знания в вопросах законодательной и нормативно-методической базы.</p> <p>- решать вопросы оптимизации состава документов и информационных потоков, сокращения их количества.</p>	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <p>- students</p> <p>-application of the theoretical foundations of documentation support in production, regulatory and legal foundations of documentation support in metrology, measurement methods, testing and product quality control.</p> <p>- to be guided in the legal framework of related fields, principles and methods of ordering the composition of documents and information indicators in metrology.</p> <p>-apply knowledge in matters of professional terminology, legislative and regulatory framework.</p> <p>- solving problems of optimizing the composition of documents and information flows, reducing their number.</p>
<i>Препреквизиттері / Препреквизиты / Prerequisites</i>		

Физика, метрология	Физика, метрология	Physics, metrology
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Өлшем бірлігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесінің нормативтік құжаттары. Техникалық регламенттер. Метрологиялық қамтамасыз ету саласындағы техникалық регламентті әзірлеу, қабылдау, өзгерту және күшін жою тәртібі. Құжаттар мен ақпараттық ағындардың құрамын оңтайландыру, олардың санын азайту.	Нормативные документы государственной системы обеспечения единства измерений. Технические регламенты. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента в области метрологического обеспечения. Оптимизации состава документов и информационных потоков, сокращения их количества.	Regulatory documents of the state system for ensuring the uniformity of measurements. Technical regulations. The procedure for the development, adoption, modification and cancellation of technical regulations in the field of metrological support. Optimizing the composition of documents and information flows, reducing their number.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Сертификаттау жөніндегі органдар мен сынау зертханаларын аккредиттеу	Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий	Accreditation of certification bodies and testing laboratories
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Сагитова Г.С.	Мухамедов Т.А.	

<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>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - 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.	После успешного завершения курса обучающиеся будут -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	After successful completion of the course, students will be -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>		
бейорганикалық және органикалық химия	неорганическая и органическая химия	inorganic and organic chemistry
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		

<p>Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына арналған штаттардың құрылымы. Ішкі ауысымдық еңбек 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>Структура штатов на предприятии общественного питания. Организация внутрисменного 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>The structure of the staff in the catering enterprise. 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>
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Санитария және тағамтану гигиенасы	Санитария и гигиена питания	Sanitation and food hygiene
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Молдахметова З. Қ.	Тлеубаева З.Б.	

<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>		
қоғамдық тамақтану саласында қызмет көрсетуге нормативтік құжаттарды қолдану және нормативтік құжаттардың талаптары бойынша білімді меңгеру;	овладение знаниями по применению нормативных документов и требований нормативных документов к оказанию услуг в сфере общественного питания;	mastering the knowledge of the application of regulatory documents and the requirements of regulatory documents for the provision of services in the field of public catering;
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - әр түрлі үлгідегі және нысандағы қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік және сервистік қызметінің жұмысын ұйымдастыру принциптерін қолдану. - кәсіпорын басшысының, сервистік қызметті ұйымдастырушының, зал менеджерінің, даяшы мен әкімшінің, хостесс пен стюардтың білімін қолдануға. - келушілерге қызмет көрсетудің, ауысымдарды қалыптастырудың және қызмет көрсететін персоналға қажеттілікті есептеудің әртүрлі технологияларын меңгеру; - әртүрлі форматтағы бұқаралық іс-шараларға қызмет көрсетуді ұйымдастырады.	После успешного завершения курса обучающиеся будут -применять принципы организации работы производственной и сервисной службы предприятий общественного питания различных типов и форм. - применять знания руководителя предприятия, организатора сервисной деятельности, менеджера зала, официанта и администратора, хостесс и стюарда. -обладать различными технологиями обслуживания посетителей, формирования смен и расчета потребности в обслуживающем персонале; - организовывать обслуживание массовых мероприятий, различного формата.	After successful completion of the course, students will be - apply the principles of organizing the work of the production and service services of public catering enterprises of various types and forms. - apply the knowledge of the head of the enterprise, the organizer of service activities, the hall manager, the waiter and the administrator, the hostesses and the steward. - possess various technologies for serving visitors, forming shifts and calculating the need for service personnel; - organize the service of mass events, of various formats.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
бейорганикалық және органикалық химия	неорганическая и органическая химия	inorganic and organic chemistry
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Қызмет көрсету процесінің жалпы сипаттамасы. Сауда үй-жайларының сипаттамасы. Асхана ыдыстары, аспаптар, Іш киім. Қызмет көрсету процесін ақпараттық қамтамасыз ету. Қызмет көрсетуді ұйымдастыру кезеңдері. Дайындық кезеңі.	Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Этапы организации обслуживания.	General characteristics of the service process. Characteristics of retail premises. Tableware, appliances, linen. Information support of the service process. Stages of service organization. The preparatory stage. Customer service in restaurants. Service of receptions and banquets. Special types

Мейрамханаларда тұтынушыларға қызмет көрсету. Қабылдаулар мен банкеттерге қызмет көрсету. Арнайы қызмет түрлері және қызмет көрсету нысандары. Шетелдік туристерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру бойынша қызметтер. Мейрамхана бизнесі саласындағы мекемелерде сапаны басқару және қызмет көрсету стратегиясы.	Подготовительный этап. Обслуживание потребителей в ресторанах. Обслуживание приемов и банкетов. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Услуги по организации обслуживания иностранных туристов. Управление качеством и стратегия обслуживания в заведениях сферы ресторанного бизнеса.	of services and forms of service. Services for the organization of services for foreign tourists. Quality management and service strategy in the establishments of the restaurant business.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Безопасность пищевых продуктов	Food safety
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Молдахметова З. Қ.	Кехтер И.В.	

<i>Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздігі/ Испытание, контроль и безопасность продукции / Testing, control and security of production</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Сынау мен бақылау жүргізу, жоспарлау және ұйымдастыру тәсілдерінің негізгі ережелері туралы, түрлі салалар бұйымдарын зерртеу туралы білімді қалыптастыру.	Формирование знаний об основных положениях методов планирования и организации, проведения испытаний и контроля, об исследовании изделий различных отраслей.	Formation of knowledge about the main provisions of methods of planning and organization, testing and control, research of products of various industries.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты әтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - механикалық, климаттық және биологиялық факторлардың әсеріне сынақтар жүргізу технологиясы мен әдістемесін қолдану; - механикалық, климаттық және биологиялық факторлардың әсеріне сынақтар жүргізу әдістемесі мен технологиясын пайдалану; - сынақтарды заманауи деңгейде технологиялық, математикалық, метрологиялық және ақпараттық қамтамасыз етуді қолдану.	После успешного завершения курса обучающиеся будут - применять технологию и методику проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; - использовать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; - применять на современном уровне технологическое, математическое, метрологическое и информационное обеспечение испытаний.	After successful completion of the course, students will be - apply the technology and methodology of testing for the effects of mechanical, climatic and biological factors; - use the methodology and technology of testing for the effects of mechanical, climatic and biological factors; - apply technological, mathematical, metrological and informational support of tests at the modern level.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Математика, Физика, Стандарттау және сертификаттау	Математика, Физика, Стандартизация и сертификация	Mathematics, Physics, Standardization and Certification
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Сынау мен бақылау түсінігі. Жалпы ережелер. Сынау мен бақылау міндеттері және түрлері. Сынау түрлері. Сынау технологиялық процесс ретінде. Сынауды дайындау және жүргізу. Сынау белгілерін қамтамасыз етудің жалпы ережелері және оларға қойылатын талаптар. Сынауды сертификаттау. Сынау сапасының жүйелері.	Понятие испытаний и контроля. Общие положения. Задачи и виды испытаний и контроля. Виды испытаний. Испытание как технологический процесс. Подготовка и проведение испытаний. Общие правила обеспечения испытательных знаков и требования к ним. Сертификация испытаний. Системы качества испытаний.	The concept of testing and control. General provisions. Tasks and types of tests and controls. Types of tests. Testing as a technological process. Preparation and conduct of tests. General rules for the provision of test marks and their requirements. Certification of tests. Test quality systems. The main tasks of mechanical tests. Means of testing for wear and friction. Means of measuring the

Механикалық сынаудың негізгі міндеттері. Тозу мен үйкелуге сынау құралдары. Материалдардың қаттылығын өлшеу құралдары. Дірілдің әсеріне сынау. Соққылардың әсеріне сынау.	Основные задачи механических испытаний. Средства испытания на износ и трение. Средства измерения твердости материалов. Испытание на воздействие вибрации. Испытание на воздействие ударов.	hardness of materials. Vibration test. Impact test.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Сапа менеджменті жүйесі	Система менеджмента качества	Quality management system
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Сагитова Г.С.	Мухамедов Т.А.	

<i>Тауарларды бірдейлендіру, бұрмалау және таңбалау/ Идентификация, фальсификация и маркировка товаров/Tampering, identification and marking</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
тауарларды сәйкестендіру, бұрмалау және таңбалау жөніндегі сарапшының практикалық жұмысында заңнамалық актілерді қолдану үшін білім, білік және практикалық дағдыларды алу, тауарлар мен өнімдердің түпнұсқалығын анықтау әдістері мен құралдарын қолдану.	получение знаний, умений и практических навыков для применения законодательных актов в практической работе эксперта по идентификации, фальсификации и маркировки товаров, применять методы и средства установления подлинности товаров и продукции.	obtaining knowledge, skills and practical skills for the application of legislative acts in the practical work of an expert on the identification, falsification and labeling of goods, to apply methods and means of establishing the authenticity of goods and products.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - сәйкестендіру саласындағы заңнамалық және нормативтік құқықтық актілерді, әдістемелік материалдарды білу; - сәйкестендіру нәтижелерін өңдеу әдістерін қолдану; - бұрмалау түрлерін және оларды анықтау әдістері мен әдістерін жіктеу; - тауарларды таңбалау тәсілдерін және нәтижелерді өңдеу әдістерін қолдану; - сәйкестендіру жұмыстарын жоспарлау және жүргізу үшін компьютерлік технологияларды қолдану; - өнімнің сапасын бақылау әдістерін қолдану; - тауарларды таңбалауды оқудың құралдары мен әдістерін қолдану.	После успешного завершения курса обучающиеся будут -знать законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы в области идентификации; - применять методы обработки результатов идентификации; -классифицировать виды фальсификации и способы и методы их обнаружения; - применять способы маркировки товаров и методы обработки результатов; - применять компьютерные технологии для планирования и проведения работ по идентификации; - применять методы контроля качества продукции; - использовать средств и методов считывания маркировки товаров.	After successful completion of the course, students will be -know legislative and regulatory legal acts, methodological materials in the field of identification; - apply methods of processing identification results; -classify the types of falsification and methods and methods of their detection; - apply methods of labeling goods and methods of processing results; - apply computer technologies for planning and carrying out identification work; - apply methods of product quality control; - use of means and methods of reading the marking of goods.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Өнімнің сапасын бақылау; квалиметрия.	Контроль качества продукции; квалиметрия.	Product quality control; qualimetry.
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Жалғандық саласындағы негізгі ұғымдар мен аспектілер. Тауарларды бағалау қызметінің	Основные понятия и аспекты в области фальсификации. Идентификация в видах	Basic concepts and aspects in the field of falsification. Identification in the types of valuation

<p>түрлерінде сәйкестендіру. Тауарлардың жекелеген топтары мен түрлерін бұрмалау. Бұрмалау әдістері мен құралдары. Жалған Тамақ өнімдері мен өнеркәсіптік тауарларды жіктеуге арналған маркер матрицасының теориясы. Жеке және топтық белгілерді анықтайтын негізде жалған өнімді жіктеу үшін маркерлер матрицасын құру. Автоматтандырылған сараптамалық жүйелер. Экспорттық бақылау мақсатында сәйкестендіру сараптамасы. Сандық және ассортименттік жалғандық. Тауарға ілеспе құжаттар мен бағалы қағаздарды бұрмалау.</p>	<p>оценочной деятельности товаров. Фальсификация отдельных групп и видов товаров. Методы и средства фальсификации. Теория матрицы маркеров для классификации фальсифицированных пищевых продуктов и промышленных товаров. Построение матрицы маркеров для классификации фальсифицированного товара на основе определяющих индивидуальных и групповых признаков. Автоматизированные экспертные системы. Идентификационная экспертиза в целях экспортного контроля. Количественная и ассортиментная фальсификация. Фальсификация товаросопроводительных документов и ценных бумаг.</p>	<p>activities of goods. Falsification of certain groups and types of goods. Methods and means of falsification. The theory of the marker matrix for the classification of adulterated food and industrial goods. Construction of a matrix of markers for the classification of counterfeit goods based on defining individual and group characteristics. Automated expert systems. Identification examination for export control purposes. Quantitative and assortment falsification. Falsification of shipping documents and securities.</p>
<p><i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i></p>		
<p>Өнім сапасының аудиті</p>	<p>Аудит качества продукции</p>	<p>Product quality audit</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></p>		
<p>Сагитова Г.С.</p>	<p>Мухамедов Т.А.</p>	

<i>Өсімдікті шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы /Технология продуктов из растительного сырья / Technology Herbal Products</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Осы ғылымның теориялық және практикалық мәселелері бойынша студенттердің қажетті дайындық деңгейін қамтамасыз ету.	Обеспечить необходимый уровень подготовки студентов по теоретическим и практическим вопросам данной науки.	To provide the necessary level of training of students on theoretical and practical issues of this science.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <ul style="list-style-type: none"> - шикізаттың сапасына қойылатын талаптарды, Өсімдік шикізатынан жасалған өнімдерді өндіру технологиясын, өсімдік тектес шикізаттан жасалған тамақ өндірісінің жіктелуін білу. - әр түрлі ұннан қамыр дайындауды игеру, кәмпит дайындау технологиясын, Өсімдік шикізатынан өнім өндіру технологиясын бақылау. - маргарин және май өндірісінің технологиясын, кәмпит, кондитерлік өнімдерді дайындау технологиясын меңгеру. 	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать требования к качеству сырья, технологию производства продуктов из растительного сырья, классификацию пищевых производств из сырья растительного происхождения. - освоить приготовления тесто из различной муки, контролировать технологию приготовления конфет, технологию производства продуктов из растительного сырья. - владеть технологией маргаринового и масложирового производства, технологии приготовления конфет, кондитерских изделий. 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> - know the requirements for the quality of raw materials, the technology of production of products from plant raw materials, the classification of food production from raw materials of plant origin. - master the preparation of dough from various flour, control the technology of making sweets, the technology of production of products from vegetable raw materials. - possess the technology of margarine and fat-and-oil production, the technology of making sweets, confectionery.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	Оборудование производства продовольственных продуктов	Food production equipment
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Өсімдік тектес шикізаттан тамақ өндірісін жіктеу. Нан ашытқысын өндіру технологиясы. Этил спиртін, арақтарды, ликер-арақ бұйымдарын өндіру технологиясы. Жүзім шараптары мен коньяктарды өндіру технологиясы. Уыт, алкогольсіз сусындар өндіру технологиясы. Ұн, нан-тоқаш және макарон өнімдерін	Классификация пищевых производств из сырья растительного происхождения. Технология производства хлебопекарных дрожжей. Технология производства этилового спирта, водок, ликероводочных изделий. Технология производства виноградных вин и коньяков. Технология производства солода, пива безалкогольных	Classification of food production from raw materials of plant origin. Technology of production of baking yeast. Technology of production of ethyl alcohol, vodka, alcoholic beverages. Technology of production of grape wines and cognacs. Production technology of malt, beer and soft drinks. Production of flour, bakery and pasta products. Technology of confectionery production. Sugar

өндіру. Кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы. Қант өндіру технологиясы. Май және маргарин өндірісінің технологиясы.	напитков. Производство муки, хлебобулочных и макаронных изделий. Технология производства кондитерских изделий. Технология производства сахара. Технология масложирового и маргаринового производства.	production technology. Technology of fat-and-oil and margarine production.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Безопасность пищевых продуктов	Food safety
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Молдахметова З.Қ.	Жанабаева К.К.	

<i>Түскі ас тағамдарының концентраттарын өндіру технологиясы / Технология производства концентратов обеденных блюд/ Technology of production of concentrates lunch dishes</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Түскі ас тағамдарының концентраттарын өндіру технологиясының негіздеріне, нігізі принциптері мен ережелеріне студенттерді үйретету	Обучение студентов основам, принципам и правилам технологии переработки концентратов обеденных блюд	Teaching students the basics, basic principles and rules of the technology of processing concentrates of lunch dishes
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - тамақ концентраттарын өндіру технологиясының жалпы принциптерін, жарма және көкөніс концентраттарын өндіруді білу; - брикеттелген концентраттарды өндіру және сапасын бақылау әдісіне иелік етеді.	После успешного завершения курса обучающиеся будут - знать общие принципы технологии производства пищевых концентратов, производство крупяных и овощных концентратов; - владеть методом производства и контролем качества брикетированных концентратов.	After successful completion of the course, students will be - know the general principles of food concentrate production technology, production of cereals and vegetable concentrates; - owns the production method and quality control of briquetted concentrates.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Азық түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	Оборудование производства продовольственных продуктов	Food production equipment, food processing technology
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Тағам концентраттарын өндірудің жалпы түсінігі. Концентраттардың дәмдік қасиеттерін жақсартатын заттар. Түскі ас тағамдардың тағамдық концентраттарын жіктеу. Жартылай фабрикаттар өндірісінің әдістері. Пісіруді қажет етпейтін жармалар. Бұршақ пен сояны ұнтақтауға дайындау процесі.	Общее понятие питания концентратов. Вещества, улучшающие вкусовые свойства концентратов. Классификация пищевых концентратов обеденных блюд. Методы производства полуфабрикатов. Крупы, не требующие варки. Процесс подготовки гороха и сои к измельчению.	General concept of processing food concentrates. Substances that improve the taste properties of concentrates. Classification of food concentrates of lunch dishes. Methods of production of semi-finished products. Cereals that do not require cooking. The process of preparing peas and soy for grinding.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Безопасность пищевых продуктов	Food safety
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Молдахметова З.Қ.	Жанабаева К.К.	

<i>Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы /Технология молока и молочных продуктов / Technology of milk and dairy products</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
осы пәннің теориялық және практикалық мәселелері бойынша студенттердің қажетті дайындық деңгейін қамтамасыз ету.	обеспечить необходимый уровень подготовки студентов по теоретическим и практическим вопросам этой дисциплины.	provide the necessary level of training of students in the theoretical and practical issues of this discipline.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <ul style="list-style-type: none"> - сүттің құрамы мен қасиеттерін, сүт шикізатын функционалдық қасиеттері жоғары және сақтау қабілеті жоғары сүт өнімдеріне өңдеу тәсілдерін түсінетін болады - өнімнің белгілі бір түрін өндіруге арналған желілер мен жабдықтарды тану; қандай да бір технологиялық операцияны жүргізу қажеттілігін анықтай алады - сүтті өңдеудің негізгі түсініктерін, тәсілдері мен тәсілдерін меңгеретін болады; сүт өнімдерін өндірудің технологиялық режимдерімен және операцияларымен - нормативтік және технологиялық құжаттаманың негізгі ережелерін түсіне алады 	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать состав и свойства молока, способы переработки молочного сырья в молочные продукты с более высокими функциональными свойствами и повышенной хранимоспособностью - распознавать линии и оборудование для выработки определенного вида продукта; определять необходимость проведения той или иной технологической операции - владеть основными понятиями, способами и приемами обработки молока; технологическими режимами и операциями производства молочных продуктов -разбираться в основных положениях нормативной и технологической документации 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> - understand the composition and properties of milk, methods of processing dairy raw materials into dairy products with higher functional properties and increased storage capacity - recognize lines and equipment for the production of a certain type of product; determine the need for a particular technological operation - master the basic concepts, methods and techniques of milk processing; technological modes and operations of dairy products production - understand the main provisions of the regulatory and technological documentation
<i>Препреквизиттері / Препреквизиты / Prerequisites</i>		
Азық түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	Оборудование производства продовольственных продуктов	Food production equipment, food processing technology
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Жалпы сүт және сүт өнімдерінің технологиясы. Цельномолочных өнімдер. Технологиясы майлар. Технологиясы ірімшік. Сүт консервілерін өндіру технологиясы. Балалардың тамақтану өнімдерінің	Общая технология молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. Технология масла. Технология сыра. Технология молочных консервов. Технология продуктов детского питания. Технология продуктов из обезжиренного	General technology of milk and dairy products. Technology of whole-milk products. Oil technology. Cheese technology. The technology of canned milk. Technology of baby food products. Technology of skimmed milk, buttermilk and whey products. Technology of functional food products

технологиясы. Өнімдерінің технологиясы сүттен, пахты и сарысулар. Өнімдерінің технологиясы функционалдық питания сүт негізінде. Технологиялық есептеулер жүргізу кезінде сүт және сүт өнімдері. Жобалау технологиялық процестер.	молока, пахты и сыворотки. Технология продуктов функционального питания на молочной основе. Технологические расчеты при производстве молока и молочных продуктов. Проектирование технологических процессов.	based on milk. Technological calculations in the production of milk and dairy products. Design of technological processes.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Безопасность пищевых продуктов	Food safety
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Молдахметова З.Қ.	Кехтер И.В.	

<i>Ет және ет өнімдерінің технологиясы/ Технология мяса и мясных продуктов/ Technology of meat and meat products</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Ет және ет өнімдерінің технологиясы бойынша терең білім беру.	Дать фундаментальные знания по технологии мяса и мясных продуктов.	Provide fundamental knowledge on the technology of meat and meat products.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <ul style="list-style-type: none"> - ет және ет өнімдерінің жіктелуі, ассортименті мен сапасы саласындағы негізгі ұғымдарды түсінетін болады - шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылау үшін негізгі нормативтік материалдар мен озық технологиялық тәсілдерді меңгеретін болады - сапаға сараптама жүргізу; мемлекеттік стандарттардың талаптарына сәйкес ет және ет өнімдерінің сапасына талдау жасау және қорытынды беретін болады. - ет және ет өнімдерінің сапа көрсеткіштерін бақылау әдістерін; ет өнімдерінің дәмін тату ережелерін білетін болады. - нормативтік және технологиялық құжаттаманың негізгі ережелерін түсінетін болады. 	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> - разбираться в основных понятиях в области классификации, ассортимента и качества мяса и мясных продуктов. - владеть основными нормативными материалами и прогрессивными технологическими приемами для контроля качества сырья и готовой продукции. - проводить экспертизу качества; анализировать и давать заключение о качестве мяса и мясных продуктов в соответствии с требованиями государственных стандартов. - владеть методами контроля показателей качества мяса и мясных продуктов; правилами проведения дегустации мясных продуктов. - понимать основные положения нормативной и технологической документации. 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> - understand the basic concepts in the field of classification, assortment and quality of meat and meat products. - master the basic regulatory materials and advanced technological techniques for quality control of raw materials and finished products. - conduct quality expertise; analyze and give an opinion on the quality of meat and meat products in accordance with the requirements of state standards. - know the methods of quality control of meat and meat products; the rules of tasting meat products. - understand the main provisions of regulatory and technological documentation.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Азық түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	Оборудование производства продовольственных продуктов	Food production equipment, food processing technology
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Ет және ет өнімдерінің жіктелуін, ассортиментін және сапасының негізгі түсініктерін. Шикізатты өңдеу және дайындау әдістері мен тәсілдері,	Основные понятия в области классификации, ассортимента и качества мяса и мясных продуктов, характеристика отдельных групп изделий. Основные этапы	Basic concepts in the field of classification, assortment and quality of meat and meat products, characteristics of individual groups of products. The main stages of the technological process,

технологиялық процесстердің негізгі этаптары. Өндірістің технокимиялық бақылауын, сапасын қалыптастыратын факторлар. Санитарияға, гигиенаға, шарттарға, әдістер мен өнімдерді сақтау мерзіміне, ет және ет өнімдеріне қойылатын талаптар және оларды өткізу ережелері. Тұтыну мерзімі. Сақтау әдістері.	технологического процесса, способы и методы подготовки и обработки сырья. Факторы, формирующие качество, технокимический контроль производства. Требования санитарии и гигиены, условия, способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов. Сроки реализации. Способы хранения.	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 meat and meat products. Terms of implementation. Storage methods.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Безопасность пищевых продуктов	Food safety
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Молдахметова З.Қ.	Молдахметова З. К.	

<i>Алкогольсіз сусындардың технологиясы / Технология безалкогольных напитков / Technology of soft drinks</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Алкогольсіз сусындардың технологиясы бойынша терең білім беру.	Дать фундаментальные знания по технологии безалкогольных напитков.	Provide fundamental knowledge on soft drink technology.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <ul style="list-style-type: none"> - алкогольсіз сусындардың жіктелуі, ассортименті мен сапасы, шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылауға арналған негізгі нормативтік материалдар мен прогрессивті технологиялық әдістер саласындағы негізгі түсініктерді түсінетін болады - сапаға сараптама жүргізу; мемлекеттік стандарттардың талаптарына сәйкес сусындардың сапасы туралы талдау және қорытынды бере алады. алкогольсіз сусындардың сапа көрсеткіштерін бақылау әдістерін; алкогольсіз сусындардың дәмін тату ережелерін білетін болады. - нормативтік және технологиялық құжаттаманың негізгі ережелерін пайдаланатын болады 	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> - разбираться в основных понятиях в области классификации, ассортимента и качества безалкогольных напитков, основных нормативных материалах и прогрессивных технологических приемах для контроля качества сырья и готовой продукции. - проводить экспертизу качества; анализировать и давать заключение о качестве напитков в соответствии с требованиями государственных стандартов. - владеть методами контроля показателей качества безалкогольных напитков; правилами проведения дегустации безалкогольных напитков. - использовать основные положения нормативной и технологической документации. 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> - understand the basic concepts in the field of classification, assortment and quality of soft drinks, basic regulatory materials and advanced technological techniques for quality control of raw materials and finished products. - conduct quality expertise; analyze and give an opinion on the quality of beverages in accordance with the requirements of state standards. - possess methods of control of indicators of quality of soft drinks; rules of carrying out tasting of soft drinks. - use the main provisions of the regulatory and technological documentation.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Азық түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	Оборудование производства продовольственных продуктов	Food production equipment, food processing technology
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Алкогольсіз сусындардың жіктелуін, ассортиментін, және сапасының негізгі түсініктерін. Шикізатты өңдеу және	Основные понятия в области классификации, ассортимента и качества безалкогольных напитков. Основные	Basic concepts in the field of classification, assortment and quality of soft drinks. The main stages of the technological process, methods and

дайындау әдістері мен тәсілдері, технологиялық процесстердің негізгі этаптары. Өндірістің технокимиялық бақылауын, сапасын қалыптастыратын факторлар. Санитарияға, гигиенаға, шарттарға, әдістер мен өнімдерді сақтау мерзіміне, алкогольсіз сусындарға қойылатын талаптар және оларды өткізу ережелері. Тұтыну мерзімі. Сақтау әдістері.	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 безалкогольных напитков. Сроки реализации. Способы хранения.	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 soft drinks. Terms of implementation. Storage methods.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты / Postrequisites</i>		
Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Безопасность пищевых продуктов	Food safety
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i>		
Молдахметова З.Қ.	Молдахметова З.К.	

<i>Сапа менеджменті жүйелері / Системы менеджмента качества / Quality management system</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель / Purpose</i>		
Кәсіпорындарда сапа менеджменті жүйесін әзірлеу, құру және енгізу үшін білім алу.	Приобретение знаний для разработки, создания и внедрения систем менеджмента качества на предприятиях.	Acquisition of knowledge for the development, creation and implementation of quality management systems in enterprises.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білім алушылар</p> <p>-ИСО-9001 сериясының стандарттары бойынша сапа менеджменті жүйесін құру қағидаттарын қолдану;</p> <p>- кәсіпорындағы қолданыстағы сапа менеджменті жүйесін бағалау және талдау;</p> <p>- сапа менеджменті жүйесін әзірлеу және енгізу;</p> <p>- кәсіпорында қолданылатын стандарттар мен басқа да нормативтік құжаттарға жүйелі тексеру жүргізу;</p> <p>- сапа менеджменті жүйесін және тиісті құжаттаманы құру бойынша жұмыстарды орындау.</p>	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <p>- применять принципы построения систем менеджмента качества по стандартам серии ИСО-9001;</p> <p>- производить оценку и анализ существующей системы менеджмента качества на предприятии;</p> <p>- разрабатывать и внедрять систему менеджмента качества;</p> <p>- осуществлять систематическую проверку применяемых на предприятии стандартов и других нормативных документов;</p> <p>- выполнять работы по созданию систем менеджмента качества и соответствующей документации.</p>	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <p>- apply the principles of building quality management systems according to ISO-9001 series standards;</p> <p>- to evaluate and analyze the existing quality management system at the enterprise;</p> <p>- develop and implement a quality management system;</p> <p>- to carry out a systematic review of the standards and other regulatory documents applied at the enterprise;</p> <p>- to carry out work on the creation of quality management systems and relevant documentation.</p>
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Стандарттау және сертификаттау негіздері	Основы стандартизация и сертификация	Fundamentals of standardization and certification
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса / Course summary</i>		
Сапа менеджменті саласындағы негізгі ұғымдар. Сапа менеджменті формаларының эволюциясы. Тqm тұжырымдамасы мен модельдері (жалпы сапа менеджменті). 9000 сериялы ISO сапа менеджменті жүйесінің негізгі ережелері. Сапа менеджменті жүйесін әзірлеу, енгізу, жұмыс істеу кезіндегі іс-қимыл тәртібі. ҚР СТ ИСО 9001-2016. Сапа менеджменті жүйелері. Сапаны басқару менеджментіне қойылатын негізгі талаптар.	Основные понятия в области менеджмента управления качеством. Эволюция форм менеджмента качества. Концепция и модели TQM (всеобщего менеджмента качества). Основные положения системы менеджмента качества по ISO серии 9000. Порядок действий при разработке, внедрении, функционировании системы менеджмента качества. СТ РК ИСО 9001-2016. Системы менеджмента качества.	Basic concepts in the field of quality management management. Evolution of forms of quality management. The concept and models of TQM (Universal Quality Management). The main provisions of the quality management system according to ISO 9000 series. The procedure for the development, implementation, and operation of a quality management system. ST RK ISO 9001-2016. Quality management systems. Basic requirements for quality management management.

Сапа саласындағы ұйымның саясаты. Сапа жөніндегі Нұсқаулық. Сапа жөніндегі басшылық элементтерінің мазмұны. Сапа менеджменті жүйесінің құжаттамасы. Процесс және жүйелік тәсіл.	Основные требования к менеджменту управления качеством. Политика организации в области качества. Руководство по качеству. Содержание элементов руководства по качеству. Документация системы менеджмента качества. Процессный и системный подход.	The organization's quality policy. Quality Manual. The content of the elements of the quality manual. Documentation of the quality management system. Process and system approach.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Біріктірілген менеджмент жүйесі	Интегрированные системы менеджмента	Integrated Management System
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Молдахметова З.Қ.	Саидов А. М.	

<i>Өнімнің сапасын басқару / Управление качеством продукции / Quality management</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Өнім сапасын басқарудың теориялық білімі мен практикалық дағдыларын меңгеру	Освоить теоретические знания и практические навыки управления качеством продукции	Master theoretical knowledge and practical skills of product quality management
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - өнім сапасын басқару саласындағы терминдер мен анықтамаларды меңгеру; - сертификаттау органын таңдау; - өнімнің өмірлік циклін жоспарлау; - өнімнің қауіпсіздігін бағалау әдістемесін меңгеру.	После успешного завершения курса обучающиеся будут -владеть терминами и определениями в области управления качеством продукции; -проводить выбор органа по сертификации; -планировать жизненный цикл продукции; - владеть методикой оценивания безопасности продукции.	After successful completion of the course, students will be -possess terms and definitions in the field of product quality management; -to carry out the selection of the certification body; -plan the product lifecycle; - possess a methodology for assessing the safety of products.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Өнім сапасын сараптау	Экспертиза качества продукции	Product quality expertise
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Сапа менеджменті жүйесіндегі негізгі ұғым. Сапа саласындағы халықаралық қызметті талдау. ISO 9000 сериялы халықаралық стандарттарға шолу. ҚР СТ ИСО 9001 стандартының талаптарын қысқаша талдау. ISO 9000 сериялы стандарттардың пайда болуының алғышарттары. Сапа жүйелері. Сапасы бойынша ең танымал аудиторлық фирмалардың сипаттамасы. Сапа менеджменті жүйесінің негізгі принциптері.	Основные понятие в системе менеджмента качества. Анализ международной деятельности в области качества. Обзор международных стандартов серии ИСО 9000. Краткий анализ требований стандарта СТ РК ИСО 9001. Предпосылки появления стандартов серии ИСО 9000. Системы качества. Характеристика наиболее известных аудиторских фирм по качеству. Основные принципы системы менеджмента качества.	The basic concept in the quality management system. Analysis of international activities in the field of quality. Overview of international standards of the ISO 9000 series. A brief analysis of the requirements of the ST RK ISO 9001 standard. Prerequisites for the appearance of ISO 9000 series standards. Quality systems. Characteristics of the most well-known audit firms by quality. The basic principles of the quality management system.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Өнім сапасының аудиті	Аудит качества продукции	product quality audit
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Сагитова Г.С.	Мухамедов Т.А.	

**3 4 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 4 курса/
Elective subjects for 4 st year students**

<i>Аккредиттеу негіздері / Основы аккредитаций / Basics of accreditation</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
зертханаларды аккредиттеу және Өнімді сынау жүйесін зерттеуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру	овладеть теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении системы аккредитации лабораторий и испытаний продукции	master theoretical knowledge and practical skills in studying the accreditation system of laboratories and product testing
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - кәсіпорындарда аккредиттеу талаптарына сәйкестікті бағалау технологиясын қолдану; - қолданыстағы зертхана үшін осы стандартқа қойылатын талаптарды практикада қолдану; - түзету және алдын алу іс-әрекеттерін жүргізу, жақсартуды жүргізу; - кәсіпорындағы қолданыстағы сапа менеджменті жүйесін бағалау және талдау; - кәсіпорында қолданылатын стандарттар мен басқа да нормативтік құжаттарға жүйелі тексерулер жүргізу.	После успешного завершения курса обучающиеся будут -применять технологию оценки соответствия требованиям аккредитации на предприятиях; -применять на практике требования, для соответствия лаборатории действующему стандарту; -производить корректирующие и предупреждающие действия, проводить улучшение; -производить оценку и анализ существующей системы менеджмента качества на предприятии; -осуществлять систематические проверки применяемых на предприятии стандартов и других нормативных документов.	After successful completion of the course, students will be -apply technology for assessing compliance with accreditation requirements at enterprises; -to apply in practice the requirements for the current laboratory of this standard; - to carry out corrective and preventive actions, to carry out improvement; - to evaluate and analyze the existing quality management system at the enterprise; - carry out systematic checks of standards and other regulatory documents applied at the enterprise
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Стандарттау және сертификаттау негіздері	Основы стандартизация и сертификация	Fundamentals of standardization and certification
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Аккредиттеудің заңнамалық негізі. Стандарттау туралы ҚРЗ. Стандарттаудың заңнамалық және нормативтік базасы. Мақсаттар, міндеттер, принциптер, функциялар, әдістер, объектілер және	Законодательная основа аккредитации. ЗРК О стандартизации. Законодательная и нормативная база стандартизации. Цели, задачи, принципы, функции, методы, объекты и область стандартизации.	Legislative basis of accreditation. ZRK About standardization. Legislative and regulatory framework of standardization. Goals, objectives, principles, functions, methods, objects and scope of standardization. Objects and requirements of

<p>стандарттау саласы. Мемлекеттік стандарттау объектілері мен талаптары. ҚР мемлекеттік стандарттарын әзірлеу кезеңдері. ҚР мемлекеттік стандарттарын тексеру, қайта қарау және тоқтату тәртібі. Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар. ҚРЗ сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу туралы. Сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеудің заңнамалық және нормативтік базасы. Сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу мақсаттары, міндеттері, принциптері, функциялары, әдістері. Сәйкестікті бағалау саласындағы мемлекеттік аккредиттеу объектілері мен талаптары. Аккредиттеу талаптары. Сынақ және калибрлеу зертханаларының құзыреттілігіне қойылатын жалпы талаптар</p>	<p>Объекты и требования государственной стандартизации. Этапы разработки государственных стандартов РК. Порядок проверки, пересмотра и прекращения государственных стандартов РК. Нормативные документы по стандартизации. ЗРК Об аккредитации в области оценки соответствия. Законодательная и нормативная база аккредитации в области оценки соответствия. Цели, задачи, принципы, функции, методы аккредитации в области оценки соответствия. Объекты и требования государственной аккредитации в области оценки соответствия. Требования аккредитации. Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий</p>	<p>state standardization. Stages of development of state standards of the Republic of Kazakhstan. The procedure for checking, reviewing and terminating the state standards of the Republic of Kazakhstan. Normative documents on standardization. ZRK On accreditation in the field of conformity assessment. Legislative and regulatory framework of accreditation in the field of conformity assessment. Goals, objectives, principles, functions, methods of accreditation in the field of conformity assessment. Objects and requirements of state accreditation in the field of conformity assessment. Accreditation requirements. General requirements for the competence of testing and calibration laboratories</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></p>		
<p>Сагитова Г.С.</p>	<p>Мухамедов Т.А.</p>	

<i>Сертификаттау жөніндегі органдар мен сынау зертханаларын аккредиттеу /Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий/ Accreditation of certification bodies and testing laboratories</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Зертханаларды аккредиттеу жүйесін және сынақ подукцияларын зерттеуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.	Овладеть теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении системы аккредитации лабораторий и испытательной подукции	Master theoretical knowledge and practical skills in studying the accreditation system of laboratories and testing substructure.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар -кәсіпорындарда аккредиттеу талаптарына сәйкестікті бағалау технологиясын меңгеру; -зертхананың қолданыстағы стандартқа сәйкестігі үшін талаптарды практикада қолдану; -түзету және алдын алу іс-әрекеттерін жүргізу, жақсартуды жүргізу; -кәсіпорындағы қолданыстағы сапа менеджменті жүйесін бағалау және талдау.	После успешного завершения курса обучающиеся будут -владеть технологией оценки соответствия требованиям аккредитации на предприятиях; - применять на практике требования для соответствия лаборатории действующему стандарту; -производить корректирующие и предупреждающие действия, проводить улучшение; -производить оценку и анализ существующей системы менеджмента качества на предприятии.	After successful completion of the course, students will be -possess technology for assessing compliance with accreditation requirements at enterprises; -to apply in practice the requirements for compliance of the laboratory with the current standard; -to carry out corrective and preventive actions, to carry out improvement; -to evaluate and analyze the existing quality management system at the enterprise
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Стандарттау және сертификаттау негіздері	Основы стандартизация и сертификация	Fundamentals of standardization and certification
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Аккредиттеудің заңнамалық негізі. Стандарттау туралы ҚРЗ. IAF аккредиттеу саласына арналған ақпараттық құжат. СМЖ және СЭМ 3-басылым. ҚРЗ сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу туралы. Сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу құжаттарының нысандары және аккредиттеу алдындағы, аккредиттеу шарттарының үлгілік нысандары.	Законодательная основа аккредитации. ЗРК О стандартизации. Информационный документ для области аккредитации IAF. СМК и СЭМ издание 3. ЗРК Об аккредитации в области оценки соответствия. Формы аккредитационных документов в области оценки соответствия и типовые формы преаккредитационных, посаккредитационных договоров.	Legislative basis of accreditation. ZRK About standardization. Information document for the IAF accreditation area. QMS and EMS Edition 3. ZRK On accreditation in the field of conformity assessment. Forms of accreditation documents in the field of conformity assessment and standard forms of pre-accreditation, post-accreditation agreements.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		

Сагитова Г.С.	Мухамедов Т.А.	
---------------	----------------	--

<i>Экологиялық менеджмент жүйесі / Система экологического менеджмента/ Environmental management System</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Халықаралық стандарт талаптарына сәйкес экологиялық басқару жүйесін жасау, құру және енгізу үшін білім және практикалық дағды алу.	Получение знаний, умений и практических навыков для разработки, создания и внедрения системы экологического управления в соответствии требованиям международных стандартов	Obtaining knowledge, skills and practical skills for the development, creation and implementation of an environmental management system in accordance with the requirements of international standards
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - экологиялық менеджменттің эволюциясын жіктеу; қоршаған ортаны басқару жүйесі туралы ИСО 14000 сериясының халықаралық және ұлттық стандарттары; - кәсіпорындағы қоршаған ортаны қорғауды басқарудың қолданыстағы жүйесін бағалау және талдау; - қоршаған ортаны қорғауды басқару жүйесін әзірлеу және енгізу; - халықаралық және ұлттық стандарттарға сәйкес экологиялық басқару кезінде құжаттарды ресімдеу; - экологиялық басқару мәселелерін талдау.	После успешного завершения курса обучающиеся будут - классифицировать эволюцию экологического менеджмента; международные и национальные стандарты серии ИСО 14000 о системе управления окружающей средой; - оценивать и анализировать существующую систему управления охраной окружающей среды на предприятии; - разрабатывать и внедрять систему управления охраной окружающей среды; - оформлять документы при экологическом управлении в соответствии с международными и национальными стандартами; - анализировать вопросы экологического управления.	After successful completion of the course, students will be - classify the evolution of environmental management; international and national standards of the ISO 14000 series on the environmental management system; - evaluate and analyze the existing environmental management system at the enterprise; - develop and implement an environmental management system; - to draw up documents for environmental management in accordance with international and national standards; - analyze environmental management issues.
<i>Преквизиттері / Преквизиты / Prerequisites</i>		
Стандарттау және сертификаттау негіздері	Основы стандартизация и сертификация	Fundamentals of standardization and certification
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Бақылау және сапа саласындағы нормативтік құжаттамалар. Өнімді бақылау және сапа саласындағы терминдер мен анықтамалар. Өсімдік шаруашылығы	Нормативная документация в области контроля и качества. Термины и определения в области контроля и качества продукции. Требования к	Regulatory documentation in the field of control and quality. Terms and definitions in the field of product control and quality. Requirements for ensuring the quality of crop production.

<p>өнімдерінің сапасын қамтамасыз етуге қойылатын талаптар. Ауылшаруашылығының шикізаты мен өнімдерінің сапасын бағалау. Өндірісті санитарлық-микробиологиялық бақылау. Қазіргі астық өнеркәсібі өндірісінің жағдайында адамды қорғаудың қауіпсіздік мәселелері. Қауіпті және зиянда өндірістік факторларды қалыптастыру жүйесі.</p>	<p>обеспечению качества продукции растениеводства. Оценка качества сельскохозяйственного сырья и продуктов. Санитарно-микробиологический контроль производства. Вопросы безопасности человека в условиях современного зерноперерабатывающего производства. Система формирования опасных и вредных производственных факторов.</p>	<p>Assessment of the quality of agricultural raw materials and products. Sanitary and microbiological control of production. Human safety issues in the conditions of modern grain processing production. The system of formation of dangerous and harmful production factors.</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i></p>		
<p>Еріш Н. А.</p>	<p>Мухамедов Т.А.</p>	

<i>Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері / Системы менеджмента безопасности пищевой продукции / Food safety management systems</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйелерін стандарттау саласындағы білімді қалыптастырады, ҚР СТ ИСО 22000 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйелері».	Формирует знания в области стандартизации систем менеджмента безопасности пищевой продукции: СТ РК ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».	Формирует знания в области стандартизации систем менеджмента безопасности пищевой продукции: СТ РК ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции».
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - тиісті талаптарды қанағаттандыру шартымен қауіпсіз өнім мен қызмет көрсету өндірісінің деңгейін арттыру үшін оның нәтижелілігін арттыру мақсатында ШКС әзірлеу және енгізу кезінде процестік тәсілді қалыптастыруға ықпал ету. - азық-түлік қауіпсіздігі саясатына және ұйымның даму стратегиясына сәйкес белгіленген нәтижелерге қол жеткізу үшін өзара байланысты процестер менеджментін түсіну және қолдану.	После успешного завершения курса обучающиеся будут - способствовать формированию процессного подхода при разработке и внедрении СМПБ в целях повышения ее результативности для повышения уровня производства безопасной продукции и услуг при условии удовлетворения соответствующих требований. - понимать и применять менеджмент взаимосвязанных процессов, чтобы достигать намеченных результатов в соответствии с политикой пищевой безопасности и стратегией развития организации.	After successful completion of the course, students will be - to promote the formation of a process approach in the development and implementation of the SMPB in order to increase its effectiveness in order to increase the level of production of safe products and services, provided that the relevant requirements are met. - understand and apply the management of interrelated processes in order to achieve the intended results in accordance with the food safety policy and the development strategy of the organization.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Сапа менеджменті жүйесі	Система менеджмента качества	Quality management system
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
ҚР СТ ИСО 22000 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйелері. Тамақ өнімдерін жасау тізбегіне қатысатын ұйымдарға қойылатын талаптар»; ИСО 22000 7 қағидаты, Клиентке бағдарлану; көшбасшылық; міндеттеме; процестік тәсіл; жақсарту; негізделген шешімдер қабылдау;	Формирует знания в области стандартизации систем менеджмента безопасности пищевой продукции: СТ РК ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»; 7	Develops knowledge in the field of standardization of food safety management systems: ST RK ISO 22000 " Food safety management systems. Requirements for organizations involved in the food chain"; 7 principles of ISO 22000, Customer orientation; Leadership; Commitment; Process approach; Improvement; Informed decision-

<p>өзара қарым-қатынастарды Басқару. PDCA циклінің принциптеріне негізделген технологиялық тәсіл.</p>	<p>принципов ИСО 22000, Ориентация на клиента; Лидерство; Обязательство; Процессный подход; Улучшение; Принятие обоснованных решений; Управление взаимоотношениями. Процессный подход, основанный на принципах цикла PDCA.</p>	<p>making; Relationship Management. A process approach based on the principles of the PDCA cycle.</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i></p>		
<p>Еріш Н. А.</p>	<p>Сагитова Г. С.</p>	

<i>Біріктірілген менеджмент жүйесі / Интегрированные системы менеджмента / Integrated Management System</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Біріктірілген менеджмент жүйесін жасау, құру және енгізу үшін білім және практикалық дағды алу	Получение знаний, умений и практических навыков для разработки, создания и внедрения интегрированных систем менеджмента	Obtaining knowledge, skills and practical skills for the development, creation and implementation of integrated management systems
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <ul style="list-style-type: none"> - менеджмент жүйесі стандарттарының талаптары мен өзара байланысын анықтау: ИСО 9001, ОHSAS 18001 кәсіби қауіпсіздігі және денсаулығы, SA 8000 әлеуметтік жауапкершілігі, ИСО 22000 және HACCP тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі; нәтижелі менеджмент моделі; - сапа жүйелерін әзірлеу және енгізу; - ұйымның басқару жүйелерін бағалау және өзін-өзі бағалау; - кәсіпорындарда сапа жүйелерін әзірлеу және енгізу кезінде құжаттарды рәсімдеу; - менеджменттің интеграцияланған жүйелерін әзірлеу және енгізу. 	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять требования и взаимосвязь стандартов систем менеджмента: ИСО 9001, профессиональной безопасности и здоровья ОHSAS 18001, социальной ответственности SA 8000, безопасности пищевой продукции ИСО 22000 и HACCP; модель результативного менеджмента; - разрабатывать и внедрять системы качества; - оценивать и проводить самооценку систем менеджмента организации; - оформлять документы при разработке и внедрении систем качества на предприятиях; - разрабатывать и внедрять интегрированные системы менеджмента. 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> - determine the requirements and interrelation of management system standards: ISO 9001, occupational safety and health OHSAS 18001, social responsibility SA 8000, food safety ISO 22000 and HACCP; model of effective management; - develop and implement quality systems; - evaluate and conduct self-assessment of the organization's management systems; - to draw up documents during the development and implementation of quality systems at enterprises; - develop and implement integrated management systems.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Сапа менеджменті жүйесі	Система менеджмента качества	Quality management system
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Біріктірілген менеджмент жүйесінің моделдері. Кәсіпорынның әлеуметтік жауапкершілігі. Сапа менеджментінің бизнеспен ынтымақтастығы. Сапа менеджменті жүйесінің басқа жүйелермен	Моделі интегрированной системы менеджмента. Моделі социальной ответственности предприятия. Интеграция менеджмента качества с бизнесом. Совместимость системы менеджмента	Models of the integrated management system. Models of social responsibility of the enterprise. Integration of quality management with business. Compatibility of the quality management system with other systems. Occupational Safety and

<p>үйлесімділігі. Кәсіби қауіпсіздік және денсаулық саласындағы сапа менеджменттері (OHSAS 18001). әлеуметтік жауапкершілік стандарты (SA 8000). Қауіп-қатерді талдау және сыншыл бақылау нүктелері жүйесі HACCP.</p>	<p>качества с другими системами. Системы менеджмента в области профессиональной безопасности и здоровья (OHSAS 18001). Стандарт социальной ответственности (SA 8000). Система анализа рисков и критических контрольных точек HACCP.</p>	<p>Health Management Systems (OHSAS 18001). Social Responsibility Standard (SA 8000). The HACCP risk analysis and critical control point system.</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i></p>		
<p>Сагитова Г.С.</p>	<p>Еріш Н. А.</p>	

<i>Денсаулық сақтау және еңбек қауіпсіздігін қамтамасыз ету менеджменті жүйелері / Системы менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда/ Occupational health and safety management systems</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
ОHSAS қолдану дағдыларын қалыптастыру, Денсаулық сақтау және еңбек қауіпсіздігі саласындағы менеджмент жүйесіне қойылатын талаптарды белгілеу (ДС және ЕҚҚС) арқылы ұйымға заңнамалық және нормативтік талаптарды, сондай-ақ Ohsiobt саласындағы тәуекелдер туралы ақпаратты ескеретін саясатты әзірлеуге және іске асыруға және мақсаттарға қол жеткізуге мүмкіндік береді.	Формирование навыков по применению OHSAS, установление требований к системе менеджмента в области охраны здоровья и обеспечения безопасности труда (ОЗиОБТ) посредством, чтобы дать возможность организации разработать и реализовать политику и достичь целей, которые учитывают законодательные и нормативные требования, а также информацию о рисках в области ОЗиОБТ.	Develop skills in the application of OHSAS, establish requirements for the occupational health and safety management system (OSH) through, to enable the organization to develop and implement policies and achieve goals that take into account legal and regulatory requirements, as well as information about the risks in the field of OSH
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - денсаулық сақтау және еңбек қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы қызметті бағалау бойынша құжаттарды және ілеспе құжаттарды білу; - ДС және ЕҚҚС саласындағы қызмет менеджменті мәселелерін меңгеру; - денсаулық сақтау және еңбек қауіпсіздігін қамтамасыз ету менеджменті жүйесінде саясатты әзірлеу және іске асыру.	После успешного завершения курса обучающиеся будут - знать документы по оценке деятельности в области охраны здоровья и обеспечения безопасности труда и сопровождающие документы; - владеть вопросами менеджмента деятельности в области ОБиОБТ; - разрабатывать и реализовывать политику в системе менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда.	After successful completion of the course, students will be - know the documents on the assessment of activities in the field of health and safety at work and the accompanying documents; - to know the management issues of the activities in the field of OBiOBT; - develop and implement policies in the health and safety management system.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Сапа менеджменті жүйесі	Система менеджмента качества	Quality management system
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Денсаулық сақтау және еңбек қауіпсіздігін қамтамасыз ету менеджменті жүйелері. ДС және ЕҚҚС менеджмент жүйесі. ДС және ЕҚҚС саласындағы мақсаттар. Жзиобт саласындағы саясат. Ескерту әрекеті. Денсаулық сақтау және еңбек қауіпсіздігін	Системы менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда. Система менеджмента ОЗиОБТ. Цели в области ОЗиОБТ. Политика в области ОЗиОБТ. Предупреждающее действие. Требования к системе менеджмента охраны здоровья и	Occupational health and safety management systems. OSIOBT management system. OSIOBT goals. OSIOBT policy. Warning action. Requirements for the health and safety management system. Identify hazards, assess risks, and establish management measures. Legal,

<p>қамтамасыз ету менеджменті жүйесіне қойылатын талаптар. Қауіптерді сәйкестендіру, тәуекелдерді бағалау және басқару шараларын белгілеу. Заңнамалық, нормативтік және басқа да талаптар. Енгізу және қызмет ету. Құжаттама. Құжаттарды басқару. Операцияларды басқару. Авариялық жағдайларға дайындық және оларға ден қою.</p>	<p>обеспечения безопасности труда. Идентификация опасностей, оценка рисков и установление мер управления. Законодательные, нормативные и другие требования. Внедрение и функционирование. Документация. Управление документами. Управление операциями. Подготовленность к аварийным ситуациям и реагирование на них.</p>	<p>regulatory, and other requirements. Implementation and operation. Documentation. Document management. Managing operations. Emergency preparedness and response.</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i></p>		
<p>Еріш Н. А.</p>	<p>Сагитова Г. С.</p>	

Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі/ Безопасность пищевых продуктов/ Food safety

Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose

<p>Шығарылатын тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің маңызды факторы ретінде Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің ластануына әсер ететін түрлер, көздер, факторлар туралы білімді қалыптастыру; қауіпті факторларды тазартудың, әсерін азайтудың немесе шикізатты технологиялық өңдеу, өнім қауіпсіздігі көрсеткіштерінің нормативтік талаптарға сәйкестігін қамтамасыз ететін тамақ өнімдерін өндіру және өткізу кезінде оларды толық жоюдың ықтимал тәсілдері.</p>	<p>Формирование знаний о видах, источниках, факторах, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания, как важнейшего фактора обеспечения безопасности выпускаемой продукции питания; возможных способах очистки, снижения влияния опасных факторов или полное их устранение при технологической обработке сырья, производства и реализации продуктов питания, обеспечивающих соответствие показателей безопасности продукции нормативным требованиям.</p>	<p>Formation of knowledge about the types, sources, factors affecting the contamination of food raw materials and food products, as the most important factor in ensuring the safety of food products; possible methods of cleaning, reducing the influence of hazardous factors or their complete elimination during the processing of raw materials, production and sale of food products, ensuring compliance with product safety indicators with regulatory requirements.</p>
---	---	---

Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes

<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар -азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі нормативтік-құқықтық актілерді, тамақтанудың валименталға қарсы факторларын білу; - бөгде заттардың адам ағзасына әсер ету механизмін, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштерін бақылау әдістері мен техникалық өлшеу құралдарын меңгеру; - қауіпсіз өнім шығаруды қамтамасыз ететін қауіпті факторларды азайту немесе толық жою арқылы өндірістің технологиялық процесін қалыптастыру.</p>	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут -знать нормативно-правовые акты по обеспечению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, алиментарные факторы питания; -владеть механизмом воздействия чужеродных веществ на организм человека, методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; -формировать технологический процесс производства посредством снижения или полного устранения опасных факторов, обеспечивающих выпуск безопасной продукции.</p>	<p>After successful completion of the course, students will be - know the regulatory and legal acts to ensure the safety of food raw materials and food products, anti-alimentary factors of nutrition; - possess the mechanism of the impact of foreign substances on the human body, control methods and technical means of measuring the safety indicators of food raw materials and food products; - to form the technological process of production by reducing or completely eliminating the dangerous factors that ensure the production of safe products.</p>
---	--	--

Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites

Өнім сапасын сараптау	Экспертиза качества продукции	Product quality expertise
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
<p>Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету. Қауіпсіздік түрлері. Қауіпті заттардың жіктелуі. Уыттылық көрсеткіштері. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін реттейтін нормативтік-құқықтық актілер. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуге тәуекелге бағдарланған тәсіл. Адам ағзасына зиянды әсер ететін азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің жергілікті компоненттерімен. Антиалиментарлы заттар, айқын фармакологиялық белсенділігі бар заттар, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің уытты компоненттері. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерін химиялық заттармен ластау.</p>	<p>Обеспечение безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Виды безопасности. Классификация опасных веществ. Показатели токсичности. Нормативно-правовые акты, регламентирующие безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности пищевой продукции. Природные компоненты продовольственного сырья и продуктов питания, оказывающие вредное воздействие на организм человека. Антиалиментарные вещества, вещества с выраженной фармакологической активностью, токсичные компоненты продовольственного сырья и продуктов питания. Загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания веществами химического происхождения.</p>	<p>Ensuring the safety of food raw materials and food products. Types of security. Classification of hazardous substances. Toxicity indicators. Regulatory legal acts regulating the safety of food raw materials and food products. A risk-based approach to food safety. Natural components of food raw materials and food products that have a harmful effect on the human body. Anti-alimentary substances, substances with pronounced pharmacological activity, toxic components of food raw materials and food products. Contamination of food raw materials and food products with substances of chemical origin.</p>
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Сагитова Г.С.	Еріш Н. А.	

<i>Санитария және тағамтану гигиенасы / Санитария и гигиена питания / Sanitation and food hygiene</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель / Purpose</i>		
Жалпы және өнеркәсіптік санитария, тамақ өндірісінің гигиенасы негіздерін тереңдетіп зерделеу, микроорганизмдердің рөлі, санитария және гигиена туралы ғылыми дүниетанымды қалыптастыру, заманауи кешенді ғылым ретінде санитария мен тамақтану гигиенасының негіздері денсаулық сақтау, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы білім негізінде гигиеналық дүниетанымды қалыптастыру.	Углубленное изучение основ общей и промышленной санитарии, гигиены пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли микроорганизмов, санитарии и гигиены, ознакомление с концептуальными основами санитарии и гигиены питания как современной комплексной науки о здоровьесбережении, формирование гигиенического мировоззрения на основе знаний о безопасности пищевых продуктов.	In-depth study of the basics of general and industrial sanitation, food hygiene, the formation of a scientific worldview about the role of microorganisms, sanitation and hygiene, familiarization with the conceptual foundations of sanitation and food hygiene as a modern comprehensive science of health care, the formation of a hygienic worldview based on knowledge about food safety.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - қауіпсіздік техникасы, өндірістік санитария, өрт қауіпсіздігі және еңбекті қорғау қағидаларын қолдану; - өндірістік микроклиматтың, шаңдану және Газдану деңгейінің, Шу мен дірілдің, жұмыс орындарын жарықтандырудың параметрлерін өлшеу және бағалау; - берілген әдістеме бойынша зерттеулер жүргізу және эксперименттердің нәтижелерін талдау, жүргізілген эксперименттерді өлшеу және сипаттау; - тамақтану кәсіпорындарына жүргізілген зерттеулердің эксперименттік деректерін өңдеу құралдарын қолдану.	После успешного завершения курса обучающиеся будут - применять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; - измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест; - проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, измерять и составлять описание проводимых экспериментов; - применять средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований на предприятиях питания.	After successful completion of the course, students will be - apply the rules of safety, industrial sanitation, fire safety and labor protection; - measure and evaluate the parameters of the industrial microclimate, the level of dust and gas pollution, noise and vibration, illumination of workplaces; - conduct research according to a given methodology and analyze the results of experiments, measure and make a description of the experiments conducted; - apply the means of processing experimental data of the conducted research to food enterprises.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Өнімнің сапасын басқару	Управление качеством продукции	Quality management

<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
<p>Гигиена негіздерін питани. Гигиеналық сыртқы орта факторларына және сала кәсіпорындарын абаттандыруға қойылатын талаптар. Гигиеналық дизайн негіздері сала кәсіпорындарының құрылысы. Технологиялық жабдыққа қойылатын санитариялық талаптар, құрал-саймандарға, ыдыстарға. Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану қызметкерлерінің жеке гигиенасы мен еңбек гигиенасы. Санитарлық режим Сала кәсіпорындарында. Тағамдық инфекциялар мен уланулар, олардың алдын алу. Гельминтикалық аурулар, олардың алдын-алу. Тамақ өнімдерінің санитарлық - гигиеналық маңызы және олардың эпидемиологиялық маңызы. Санитарлық талаптар Азық-түлік өнімдерін тасымалдау оларды қабылдау және сақтау. Санитарлық механикалық және жылу талаптары өнімдерді аспаздық өңдеу.</p>	<p>Основы гигиены питани. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий отрасли. Гигиенические основы проектирования строительства предприятий отрасли. Санитарные требования технологическому оборудованию, инвентарю, таре. Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания. Санитарный режим на предприятиях отрасли. Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика. Санитарно-гигиеническая пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение. Санитарные требования. Транспортировке пищевых продуктов, к их приемке хранению. Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов.</p>	<p>Fundamentals of food hygiene. Hygienic requirements for environmental factors and the improvement of industrial enterprises. Hygienic bases of design of construction of the enterprises of the branch. Sanitary requirements for technological equipment, inventory, and containers. Personal and occupational hygiene of food industry and public catering workers. Sanitary regime at the enterprises of the industry. Food infections and poisoning, measures to prevent them. Helminthic diseases, their prevention. Sanitary and hygienic food products and their epidemiological significance. Sanitary requirements Transportation of food products, to their acceptance and storage. Sanitary requirements for the mechanical and thermal culinary processing of products.</p>
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programme manager</i>		
Сагитова Г.С.	Еріш Н. А.	

<i>Өнім сапасының аудиті/ Аудит качества продукции /product quality audit</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Сапа аудитінің негізгі ұғымдарын, аудит жүргізудің қағидаттарын, реттілігін, аудит нәтижесі бойынша құжаттаманы ресімдеу мәселелерін, аудитордың құзыреттілігі мен жеке басын қалыптастыру.	Формирование основных понятий аудита качества, принципов, последовательности проведения аудита, вопросы оформления документации по результатам аудита, компетентности и личности аудитора.	Formation of the basic concepts of quality audit, principles, sequence of audit, issues of documentation on the audit results, competence and personality of the auditor.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - аудит теориясын, аудиттің нормативтік құжаттарын білу, нақты міндеттермен әрекет ету құралдары мен тәсілдерін білу; - аудит жүргізу үшін құжаттарды әзірлеу дағдыларын меңгеру, аудит жүргізу кезінде НТҚ пайдалану; - СМЖ элементтерін бағалау, салыстыру және тексеру, бөлімшелерге аудит жүргізу.	После успешного завершения курса обучающиеся будут -знать теорию аудита, нормативные документы аудита, знать средства и способы действия с конкретными обязательствами; -владеть навыками разработки документов для проведения аудита, использовать НТД при проведении аудита; -уметь оценивать, сравнивать и проверять элементы СМК, проводить аудит подразделений.	After successful completion of the course, students will be - know the theory of audit, regulatory documents of audit, know the means and methods of action with specific obligations; - possess the skills of developing documents for conducting an audit, use the NTD when conducting an audit; - be able to evaluate, compare and verify the elements of the QMS, conduct audits of departments.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Өнімнің сапасын басқару	Управление качеством продукции	Quality management
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Сапа аудитінің түрлері мен жіктелуі. Сапа аудитінің түрлері. Аудит бастамашылары. Аудит мақсаттары. Аудит философиясы. Сапа аудитін жіктеу. Сапа жүйесі аудитінің ұйымдастырушылық принциптері. Аудиттің негізгі кезеңдері. Өзін-өзі тексеруге арналған сұрақтар.Сапа аудитін жоспарлау және дайындау. Аудит бағдарламасын басқару. Аудит жүргізу мүмкіндігін анықтау. Аудит тобын құру. Аудит жөніндегі топ жетекшісін тағайындау. Аудиттің мақсаттарын, саласын	Виды и классификация аудитов качества. Виды аудитов качества. Инициаторы аудита. Цели аудита. Философия аудита. Классификация аудитов качества. Организационные принципы аудита системы качества. Основные этапы аудита. Вопросы для самопроверки.Планирование и подготовка аудита качества. Управление программой аудита. Определение возможности проведения аудита. Формирование группы по аудиту.	Types and classification of quality audits. Types of quality audits. Initiators of the audit. Audit objectives. Audit philosophy. Classification of quality audits. Organizational principles of quality system audit. The main stages of the audit. Questions for self-testing.Planning and preparing a quality audit. Managing the audit program. Determination of the possibility of conducting an audit. Formation of the audit team. Appointment of the head of the audit team. Defining audit objectives, scope, and criteria. Preliminary contact

<p>және критерийлерін анықтау. Тексерілетін ұйыммен алдын ала Байланыс. Аудит туралы хабарлама. Сауалнама парақтары. Құжаттарды алдын ала талдау. «Орнында» аудит жүргізуге дайындық. Аудит жоспарын дайындау. Топ мүшелері арасында міндеттерді бөлу аудит. Жұмыс құжаттарын дайындау. Аудиторлардың міндеті, жауапкершілігі және құқықтары.</p>	<p>Назначение руководителя группы по аудиту. Определение целей, области и критериев аудита. Предварительный контакт с проверяемой организацией. Уведомление об аудите. Опросные листы. Предварительный анализ документов. Подготовка к проведению аудита «на месте». Подготовка плана аудита. Распределение обязанностей между членами группы по аудиту. Подготовка рабочих документов. Обязанность, ответственность и права аудиторов.</p>	<p>with the organization under review. Notification of the audit. Questionnaires. Preliminary analysis of documents. Preparing for an on-site audit. Preparation of the audit plan. Distribution of responsibilities among the members of the audit team. Preparation of working documents. The duty, responsibility and rights of auditors.</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i></p>		
<p>Сагитова Г.С.</p>	<p>Еріш Н. А.</p>	

<i>Қызметті аккредиттеу / Аккредитация услуг / Accreditation of services</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель / Purpose</i>		
Мемлекеттік аккредиттеу жүйесі саласында білім алу	Приобретение знаний в области государственной системы аккредитации	Acquisition of knowledge in the field of the state accreditation system
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар -қызметтерді аккредиттеу тәртібі мен рәсімін қолдану; -аккредиттеу жөніндегі құжаттаманы талдау, жергілікті жерде сараптамаға дайындықты және оны жүргізуді жүзеге асыру, сыртқы және ішкі аудитті орындау; -аккредиттеудің ресми құжаттарын толтыру және жүргізу дағдыларын қолдану; -қызметтерді аккредиттеу саласындағы мәселелерді шешу.	После успешного завершения курса обучающиеся будут буд -применять порядок и процедуру аккредитации услуг; -анализировать документацию по аккредитации, осуществлять подготовку к экспертизе на месте и ее проведение, выполнять внешний и внутренний аудит; -применять навыками заполнения и ведения официальных документов аккредитации; -решать вопросы в области аккредитации услуг.	After successful completion of the course, students will be -apply the procedure and procedure for the accreditation of services; -analyze the accreditation documentation, prepare for on-site expertise and conduct it, perform external and internal audits; -apply the skills of filling out and maintaining official accreditation documents; -solve issues in the field of accreditation of services.
<i>Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites</i>		
Аккредиттеу негіздері	Основы аккредитаций	Basics of accreditation
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса / Course summary</i>		
Қызметті аккредиттеудің мақсаттары. Қызметті аккредиттеудің принциптері. Қызметті аккредиттеудің критерийлері. Қызметті аккредиттеудің әдістемесі. Қызметті аккредиттеудің кезеңдері. Аккредиттеу алдындағы келісімшарт. Ұсынылған құжаттарды сараптау. Өтінім берушіні орналасқан орны бойынша тексеру. Аккредиттеу немесе аккредиттемеу туралы шешім қабылдау. Аккредиттеуден кейінгі келесімшарт. Аккредиттеу аттестаты.	Цели аккредитации услуг. Принципы аккредитации услуг. Критерии аккредитации услуг. Процедура аккредитации услуг. Методика аккредитации услуг. Этапы аккредитации услуг. Преаккредитационный договор. Экспертиза представленных документов. Обследование заявителя по месту нахождения. Принятие решения об аккредитации либо об отказе в аккредитации. Постаккредитационный договор. Аттестат аккредитации.	Objectives of service accreditation. Principles of accreditation of services. Criteria for accreditation of services. The procedure for accreditation of services. Methodology of accreditation of services. Stages of service accreditation. Pre-accreditation agreement. Examination of the submitted documents. Examination of the applicant at the location. Making a decision on accreditation or refusal of accreditation. Post-credit agreement. Certificate of accreditation. Reissue of the accreditation certificate. Updating of accreditation materials.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programme manager</i>		
Еріш Н. А.	Мухамедов Т.А.	