

А.БАЙТҰРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ ӨңІРЛІК УНИВЕРСИТЕТІ
КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.БАЙТҰРСЫНОВА
A. BAITURSYNOV KOSTANAY REGIONAL UNIVERSITY



Басқарма төрағасы-Ректор м.а.
А.Исакаев
2022 г.

Білім беру бағдарламасы
Образовательная программа
Educational program
БВ07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы/
Технология продовольственных продуктов/
Food technology

Денгейі/Уровень/Level: бакалавриат/bachelor course

Қостанай, 2022

ӘЗІРЛЕУШІЛЕР/ РАЗРАБОТЧИКИ // DEVELOPERS:

Сагитова Гульназ Сансызбаевна, Еріш Нұрбол Амантайұлы, Тлеубаева Зарина Бауыржановна, Мухамедов Талгат Амангалиевич, Молдахметова Замзагуль Корганбековна, Хасенов Уралбай Байзакович - қайта өңдеу және стандарттау технологиясы кафедрасының аға оқытушылары, Тихонова Екатерина Михайловна, " ДЕП "ЖШС директорының сапа жөніндегі орынбасары, Шакирова Айсұлу Ринатовна, "Қостанай мелькомбинаты" АҚ бас технологы.

Сагитова Гульназ Сансызбаевна, Еріш Нұрбол Амантайұлы, Тлеубаева Зарина Бауыржановна, Мухамедов Талгат Амангалиевич, Молдахметова Замзагуль Корганбековна, Хасенов Уралбай Байзакович – старшие преподаватели кафедры технологии переработки и стандартизации, Тихонова Екатерина Михайловна, зам. директора по качеству ТОО «ДЕП», Шакирова Айсұлу Ринатовна, главный технолог АО «Костанайский мелькомбинат»

Sagitova Gulnaz Sansyzbaevna, Yerish Nurbol Amantayuly, Tleubayeva Zarina Bauyrzhanovna, Mukhamedov Talgat Amangalievich, Moldakhmetova Zamzagul Korganbekovna, Khasenov Uralbai Baizakovich – senior teachers of the Department of Processing Technology and Standardization, Tikhonova Ekaterina Mikhailovna, Deputy. Quality Director of "DEP" LLP, Shakirova Aisulu Rinatovna, Chief Technologist of JSC "Kostanay Flour Mill"

ҰСЫНЫЛДЫ / РЕКОМЕНДОВАНО / RECOMMENDED:

Қайта өңдеу технологиясы және стандарттау кафедра отырысында қарастырылды, 2022 ж. 13.04 № 4 хаттама

Рассмотрена на заседании кафедры технологии переработки и стандартизации, протокол № 4 от 13.04.2022 г.

Considered at a meeting of the department, protocol No. 4 dated 13.04.2022y.

В. Двуреченский атындағы ауылшаруашылық институттың әдістемелік комиссиясында талқыланды, 2022 ж. 15.04 № 4 хаттама

Обсуждена на заседании методической комиссии сельскохозяйственного института имени В. Двуреченского протокол № 4 от 15.04.2022 г.

Discussed at a meeting of the methodological commissions of the agricultural production Institute named after V. Dvurechensky, protocol No. 4 dated 15.04.2022 y.

Оқу әдістемелік кеңесінің шешімімен ұсынылды, 2022 ж. 23.04 № 4 хаттама

Рекомендована решением Учебно-методического совета, протокол № 4 от _23.04. 2022 г.

Recommended by the decision of the Educational and Methodological Council,

Protocol No. 4 dated 23.04.2022 y.

Келесі құжаттар негізінде әзірленді:

- Білім берудің барлық деңгейінің мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттары, Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 604 бұйрығы (05.05.2020 ж. өзгертулер мен толықтырулар негізінде);
- Әлеуметтік әріптестік пен әлеуметтік және еңбек қатынастарын реттеу жөніндегі республикалық үшжақты комиссияның 2016 жылы 16 наурызындағы бекітілген Ұлттық біліктілік шеңбері; - «Дайындалған тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттар өндірісі» ҚС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 24.10.2018 ж. №289 бұйрығына №1 қосымша;
- «Сүт және сүт өнімдерін өндіру» ҚС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 26.12.2019ж. №263 бұйрығына №34 қосымша;

- «Ет және ет өнімдерін өндіру» ҚС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 26.12.2019ж. №263 бұйрығына №10 қосымша; - «Жемістерді, жидектер мен көкөністерді қайта өңдеу және консервілеу»ҚС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 26.12.2019ж. №263 бұйрығына №45 қосымша;
- «Жеміс-жидек және көкөніс шырындарын өндіру» ҚС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 26.12.2019ж. №263 бұйрығына №46 қосымша;
- «Құрғақ және кептірілген жемістер мен көкөністер өндіру» ҚС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 26.12.2019ж. №263 бұйрығына №31 қосымша;
- «Ауызбөтелкедегі су өндірісі» ҚС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 26.12.2019 ж. №263 бұйрығына №33 қосымша.

Разработана на основании следующих документов:

- ГОСО всех уровней образования, утверждено приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604 (с изменениями и дополнениями от 05.05.2020 г.); Национальная рамка квалификаций, утвержденная протоколом от 16 марта 2016 года Республиканской трехсторонней комиссией по социальному партнерству и регулированию социальных и трудовых отношений.
- ПС «Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов» приложение № 1 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 24.10.2018г. №289;
- ПС «Производство молока и молочных продуктов» приложение № 34 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от26.12.2019г. №263;
- ПС «Производство мяса и мясопродуктов» приложение № 10 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от26.12.2019г. №263;
- ПС «Переработка и консервирование плодов, ягод и овощей» приложение № 45 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от26.12.2019г. №263;
- ПС «Производство плодово - ягодных и овощных соков» приложение № 46 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от26.12.2019г. №263;
- ПС «Производство сухих и сушеных фруктов и овощей» приложение № 31 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от26.12.2019г. №263;
- ПС «Производство питьевой бутилированной воды» приложение № 33 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от26.12.2019г. №263.

Developed on the basis of the following documents:

- SES of all levels of education, approved by order of the Minister of Education and Science of the Republic of Kazakhstan dated October 31, 2018 No. 604;
- National qualifications framework approved by the protocol of March 16, 2016 by the Republican tripartite commission on social partnership and regulation of social and labor relations;
- PS«Production of prepared food products and semi-finished products», Appendix No. 1 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan Atameken dated 24.10.2018 No. 289;
- PS «Production of milk and dairy products» Appendix No. 34 to the order of the Deputy Chairman of the

- Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan Atameken dated 26.12.2019 No. 263;
- PS «Production of meat and meat products» Appendix No. 10 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan Atameken dated 26.12.2019 No. 263;
 - PS «Processing and canning of fruits, berries and vegetables» Appendix No. 45 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan Atameken dated 26.12.2019 No. 263;
 - PS «Production of fruit and berry and vegetable juices» Appendix No. 46 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan Atameken dated 26.12.2019 No. 263;
 - PS «Production of dry and dried fruits, berries and vegetables» Appendix No. 31 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan Atameken dated 26.12.2019 No. 263;
 - PS «Production of drinking bottled water Production of snack products» Appendix No. 33 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan Atameken dated 26.12.2019 No. 263.

КЕЛІСІЛДІ / СОГЛАСОВАНО:

Главный специалист
ИЛ ТОО МегаМельПром



О. Мухамеджанова

Білім беру бағдарламасының паспорты
Паспорт образовательной программы
Passport of the educational program

БББ коды және атауы/ Код и название ОП OP code and name	6B07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы/ Технология продовольственных продуктов / Food technology
Білім беру саласының коды және жіктелуі /Код и классификация области образования/ Code and classification the field of education	6B07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары/ Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли /Engineering, manufacturing and construc- tion industries
Даярлау бағытының коды мен жіктелуі/ Білім беру бағдарламалары тобы/Білім беру бағдарламаларының тобы Код и классификация направлений подготовки/ Группа образовательных программ / Code and classification areas of training/ Group of educational programs	6B072 Өндірістік және өңдеу салалары/ Производственные и обрабатывающие отрасли/Manufacturing and manufacturing industries B068 Азық-түлік өнімдерін өндіру/ Производство продуктов питания/Food production
Білім ББ түрі/ Вид ОП/EP type	Қолданыстағы/Действующая / Acting
ББХСЖ бойынша деңгейі/Уровень по МСКО/ ISCED level	ББХСШ 6/МСКО 6/ISCED 6
ҰБШ бойынша деңгейі/Уровень по НРК/ NQF level	ҰБШ 6/НРК 6/NQF 6
СБШ бойынша деңгейі/Уровень по ОРК/ ORK level	СБШ/ОРК//ORK 6 (6.1)
Оқыту нысаны/ Форма обучения/Form of study	Күндізгі/Очное /Fulltime
Оқу мерзімі/Срок обучения/ Training period	4 жыл/4 года/4 years
Оқыту тілі/Язык обучения/ Language of in- struction	қазақ және орыс/ казахский и русский/ Kazakh and russian
Кредит көлемі/ Объем кредитов/Loan volume	240 Академиялық кредит/ Академических кре- дитов 240/Academic credits 240 ECTS
Білім беру бағдарламасының мақсаты/Цель образовательной программы/The purpose of the educational program	
Жануарлар мен өсімдік шикізатынан тамақ өнімдерін өндірудің қоғамдық тамақтандыру және арнайы мақсаттағы технологиялық процестерін жүргізу үшін мамандар даярлау	
Подготовка специалистов для ведения технологических процессов производства продовольственных продуктов из животного и растительного сырья, продуктов общественного питания и специального назначения	
Training of specialists for the management of technological processes for the production of food products from animal and vegetable raw materials, public catering products and special purposes	
Берілетін дәреже/Присуждаемая степень/ Awarded degree	
«6B07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры	
Бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6B07201 Технология продоволь- ственных продуктов»	

Bachelor of Engineering and Technology in the educational program "6B07201 Technology of Food Products
Маман лауазымдарының тізбесі/Перечень должностей специалиста/List of specialist positions
Технолог, әкімші, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндіріс меңгерушісі, колледж оқытушысы, оператор, зертханашы, зертхана меңгерушісі, өндіріс бастығы
Технолог, администратор, зав. производством на предприятиях общественного питания, преподаватель колледжа, оператор, лаборант, заведующий лабораторией, начальник производства
Technologist, administrator, production manager at catering enterprises, college teacher, operator, laboratory technician, laboratory manager, production manager
Кәсіби қызмет объектілері/Объекты профессиональной деятельности/ Objects of professional activity
Азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындар, жобалау институттары, ғылыми мекемелер, оқу орындары, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары
Предприятия по производству продовольственных продуктов, проектные институты, научные учреждения, учебные заведения, предприятия общественного питания
Food production enterprises, design institutes, scientific institutions, educational institutions, catering companies
Кәсіби қызмет түрлері/Виды профессиональной деятельности/ Professional activities
<ul style="list-style-type: none"> - өндірістік-технологиялық қызметі; - эксперименттік-зерттеу қызметі; - ұйымдастырушылық-басқарушылық қызметі; - есептік-жобалық қызметі; - білім беру.
<ul style="list-style-type: none"> - производственно-технологическая деятельность; - экспериментально-исследовательская деятельность; - организационно-управленческая деятельность; - расчетно-проектная деятельность; - образовательная деятельность.
<ul style="list-style-type: none"> - production and technological activities; - experimental and research activities; - organizational and managerial activity; - calculation and design activity; - educational activity.
Кәсіби қызметінің функциялары/Функции профессиональной деятельности/ Functions of professional activity
<ul style="list-style-type: none"> - бақылайды: келіп түсетін шикізаттың сапасын, әрбір кезеңде және мемлекеттік тауар өнімінде өнім өндіруді, тауарларды дайындаудың бекітілген технологиясының сақталуын, қажет болған жағдайда оны оңтайландыруды, өнімді сақтау, буып-түю және таңбалау шарттарының дұрыстығын, кәсіпорындағы санитариялық нормалар мен ережелердің сақталуын; - арнайы жабдықты дұрыс пайдалануды қадағалайды; - туындайтын проблемаларды талдайды, оларды жоюға қатысты ұсыныстар енгізеді; - жаңа өнімді дайындаудың технологиялық құжаттамасын және рецептурасын әзірлейді; - оның өзіндік құнын, уақыт шығындарын, шикізат шығынының нормаларын есептеуді жүргізеді; - жабдықтар мен шикізатқа тапсырыс жасайды; - өнімді сертификаттауға құжаттарды дайындауды жүргізеді.
<ul style="list-style-type: none"> - контролирует: качество поступающего сырья, производства продукции на каждом этапе и готового продукта, соблюдение утвержденной технологии изготовления товаров, оптимизируя ее, если понадобится, правильность условий хранения, упаковки и маркировки продукции, соблюдение санитарных норм и правил на предприятии; - отслеживает правильность использования специального оборудования; - анализирует возникающие проблемы, вносит предложения относительно их устранения; - разрабатывает технологическую документацию и рецептуру изготовления новой продукции; - производит расчет ее себестоимости, временных затрат, норм расхода сырья;

<ul style="list-style-type: none"> - составляет заказы на оборудование и сырье; - проводит подготовку документов на сертификацию продукта.
<ul style="list-style-type: none"> - controls: the quality of incoming raw materials, the production of products at each stage and the finished product, compliance with the approved manufacturing technology of goods, optimizing it, if necessary, the correctness of storage conditions, packaging and labeling of products, compliance with sanitary norms and rules at the enterprise; monitors the correct use of special equipment; - analyzes emerging problems, makes suggestions for their elimination; - develops technological documentation and recipes for the manufacture of new products; - calculates its cost price, time costs, and raw material consumption rates; - compiles orders for equipment and raw materials; - prepares documents for product certification.
<p>Жалпы қаблеттері/Общие компетенции/ General competences</p>
<p>Оқу бағдарламасын сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті болады:</p> <p>ЖК 1 патриот пен азаматтың белсенді позициясы бар қазіргі жаһандану қоғамында болып жатқан жағдайларды объективті бағалау үшін тарихи білімді қолдануға;</p> <p>ЖК 2 тарихи фактілерді білуді қолдана отырып, нақты әлеуметтік, саяси, мәдени мәселелерді шешуді жоспарлау үшін;</p> <p>ЖК 3 философиялық білімді түсіндіреді және оның негізінде дүниетаным мен этикалық позицияны қалыптастырады;</p> <p>ЖК 4 табысты жазбаша және ауызша сөйлесу үшін тілдің стилистикалық құралдарын дұрыс қолданады;</p> <p>ЖК 5 үш тілді ортада қарым-қатынас пен таным мәселелерін шешеді;</p> <p>ЖК 6 цифрлық қорғаныс және қауіпсіздік құралдарын қолданады;</p> <p>ЖК 7 өмір бойы АКТ туралы білімді жақсартуға;</p> <p>ЖК 8 кәсіптік сала мәселелерінің философиялық мазмұнын анықтау үшін маңызды философиялық тұжырымдамаларды сыни тұрғыдан бағалауға;</p> <p>ЖК 9 тұлғааралық, әлеуметтік және кәсіби қарым-қатынастың әртүрлі салаларындағы жағдайды бағалауға;</p> <p>ЖК 10 әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану және психология сабақтарын синтездейді;</p> <p>ЖК 11 қазіргі қоғамның өзекті мәселелеріне қатысты өзінің моральдық позициясын тұжырымдайды және сауатты түрде дәлелдейді;</p> <p>ЖК 12 дене шынықтыру әдістері мен құралдары арқылы өмір бойы жеке тұлғаның даму траекториясын құрады;</p> <p>ЖК 13 азаматтық жауапкершілікті, көшбасшылықты, кәсіби мәселелерді шешуде тиімді ұжымдық жұмысты көрсетеді;</p> <p>ЖК 14 өз қажеттіліктері мен себептерін шағылыстырады.</p>
<p>После успешного завершения этой программы обучающийся будет способен:</p> <p>ОК 1 применять историческое знание для объективной оценки происходящих в современном глобализирующемся обществе с активной позицией патриота и гражданина;</p> <p>ОК 2 планировать решение конкретных социальных, политических, культурных проблем с использованием знания исторических фактов;</p> <p>ОК 3 интерпретировать философские знания и выстраивать на их основании мировоззренческую и этическую позицию;</p> <p>ОК 4 корректно использовать стилистические средства языка для успешной письменной и устной коммуникации;</p> <p>ОК 5 решать задачи коммуникации и познания в условиях трехязычия;</p> <p>ОК 6 применять средства цифровой защиты и безопасности;</p> <p>ОК 7 совершенствовать знания ИКТ в течении всей жизни;</p> <p>ОК 8 критически оценивать философские концепции актуальные для выявления философского содержания проблем профессиональной области;</p> <p>ОК 9 давать оценку ситуации в различных сферах межличностной, социальной и</p>

профессиональной коммуникации;
ОК 10 синтезировать знания социологии, политологии, культурологии и психологии;
ОК 11 формулировать и грамотно аргументировать собственную нравственную позицию по отношению к актуальным проблемам современного общества;
ОК 12 выстраивать траекторию личностного развития на протяжении всей жизни посредством методов и средств физической культуры;
ОК 13 демонстрировать гражданскую ответственность, лидерство, эффективную работу в команде при решении профессиональных задач;
ОК 14 рефлексировать свои потребности и мотивы.

Upon successful completion of this program, the student will:
GC 1 to apply historical knowledge for an objective assessment of what is happening in a modern globalizing society with an active position of a patriot and a citizen;
GC 2 plan the solution of specific social, political, cultural problems using the knowledge of historical facts;
GC 3 interpret philosophical knowledge and build on its basis a worldview and ethical position;
GC 4 correctly use the stylistic means of the language for successful written and oral communication;
GC 5 to solve the problems of communication and cognition in a trilingual environment;
GC 6 apply digital protection and security means;
GC 7 improve ICT knowledge throughout life;
GC 8 critically evaluate philosophical concepts that are relevant for identifying the philosophical content of the problems of the professional field;
GC 9 assess the situation in various areas of interpersonal, social and professional communication;
GC 10 synthesize classes in sociology, political science, cultural studies and psychology;
GC 11 to formulate and competently argue their own moral position in relation to the urgent problems of modern society;
GC 12 to build a trajectory of personal development throughout life through the methods and means of physical culture;
GC 13 demonstrate civic responsibility, leadership, effective teamwork in solving professional problems;
GC 14 reflect on your needs and motives.

БББ бойынша оқу нәтижелері/Результаты обучения по ОП/ EP learning outcomes

Оқу бағдарламасын сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті:

ON 1 Физика-механикалық, химиялық, микробиологиялық және басқада факторлардың технологиялық процестерге әсерін анықтау;
ON 2 Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалау;
ON 3 Тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарында ұйымдастыру және қызмет көрсету мәнін меңгеру және технологиялық процестердің барлық түрлерін ұйымдастыру;
ON 4 Өнімнің сапасын қалыптастыратын және сақтайтын әдістерді қолдану, азық- түлік тауарларының қауіпсіздік параметрлерін бақылау және тауарлардың жіктелуін жүргізу;
ON 5 Технологиялық ақпаратты алу мен өңдеудің заманауи әдістерін меңгеру;
ON 6 Дайын өнімнің шығуы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестердің тиімділігін жетілдіру;
ON 7 Еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру және басқарушылық шешімдер қабылдау;
ON 8 Дәлелдемелерге негізделген мәселелер мен қорытындыларды түсіндіретін білім негіздері мен әдіснамаларды пайдалану, кәсіби міндеттерді шешу үшін өз білімдерін қолдану;
ON 9 Азық-түлік өнімдерін сақтауға, тасымалдауға, механикалық және жылумен өңдеуге, қайта өңдеуге және өлшеп-орауға арналған жеке машиналар мен желілердің конструкциялары мен құрылғыларының жұмысын бақылау керек; жабдықтардың негізгі техникалық-экономикалық сипаттамаларын бағалау;
ON 10 Өнімнің жаңа түрлеріне, технологиялық процестерге нормативтік құжаттаманы әзірлеу; қажетті технологиялық есептерді жүргізу;
ON 11 Дайын өнім шикізатының есебін және цех құжаттамасының есебін жүргізеді;

ON 12 Қазақ, орыс және шет тілдерінде ауызша және жазбаша нысанда коммуникацияға кіру;

После успешного завершения этой программы обучающийся будет:

- ON 1 Устанавливать влияние физико-механических, химических, микробиологических и других факторов на технологические процессы;
- ON 2 Оценивать качество сырья и готовых пищевых продуктов;
- ON 3 Владеть сущностью организации и обслуживания на предприятиях по производству продуктов питания и организовывать все виды технологических процессов;
- ON 4 Проводить классификацию товаров и использовать методы, формирующие и сохраняющие качество продукта, контролировать параметры безопасности продовольственных товаров;
- ON 5 Владеть современными методами получения и обработки технологической информации;
- ON 6 Совершенствовать эффективность технологических процессов для повышения выхода и качества готовой продукции;
- ON 7 Организовывать работу трудовых коллективов и принимать управленческие решения;
- ON 8 Использовать основы знаний и методологий, объясняющих проблемы и выводы, основанные на доказательствах, применять свои знания для решения профессиональных задач;
- ON 9 Контролировать работу конструкций и устройств, как отдельных машин, так и линий предназначенных для хранения, транспортировки, механической и тепловой обработки, переработки и фасовки продовольственных продуктов; оценивать основные технико-экономические характеристики оборудования;
- ON 10 Разрабатывать нормативную документацию на новые виды продукции, технологические процессы; производить необходимые технологические расчеты;
- ON 11 Вести учет и отчетность сырья, готовой продукции и цеховой документации;
- ON 12 Вступать в коммуникацию в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках

Upon successful completion of this program, the student will:

- ON 1 Determine the influence of physical, mechanical, chemical, microbiological and other factors on technological processes;
- ON 2 Evaluate the quality of raw materials and finished food products;
- ON 3 Own the essence of organization and service in food production enterprises and organize all types of technological processes;
- ON 4 To classify goods and use methods that form and preserve the quality of the product, to control the safety parameters of food products;
- ON 5 Master modern methods of obtaining and processing technological information;
- ON 6 Improve the efficiency of technological processes to improve the yield and quality of finished products;
- ON 7 Organize the work of labor collectives and make management decisions;
- ON 8 Use the basics of knowledge and methodologies that explain problems and conclusions based on evidence, apply their knowledge to solve professional problems;
- ON 9 Monitor the operation of structures and devices, both individual machines and lines intended for storage, transportation, mechanical and thermal processing, processing and packaging of food products; evaluate the main technical and economic characteristics of the equipment;
- ON 10 Develop regulatory documentation for new types of products, technological processes; perform the necessary technological calculations;
- ON 11 Keep records and reports of raw materials, finished products and shop documentation;
- ON 12 Enter into communication in oral and written forms in Kazakh, Russian and foreign languages

**Соотнесение результатов обучения по образовательной программе «Технология продовольственных продуктов»
с Профессиональным стандартом «Производство молочных продуктов»
«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің арақатынасы»
«Сүт өнімдерін өндіру» Кәсіби стандартымен**

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Инженер-технолог», 6 уровень ОРК – Бакалавриат

КӘСІБИ КАРТА: «Инженер-технолог», СБШ 6 деңгей – Бакалавриат

ON/ PO	КС еңбек функциялары/ Трудовые функции ПС	Біліктілік, дағдылар/ Умения, навыки	Білімдер/Знания	Личностные и профессиональные компетенции (ПС)/ Жеке және кәсіби құзыреттіліктер (КС)
ON/PO 2 ON/PO 3 ON/PO 4 ON/PO 6 ON/PO 9 ON/PO 10 ON/PO 11	Еңбек функциясы/ Трудовая функция 1 Организация, ведение, управление технологическими процессами при производстве молока и молочных продуктов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить сплошной и выборочный контроль продукции на всех стадиях производства молока и молочной продукции. 2. Определять количественные показатели входного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 3. Отбраковывать несоответствующую продукцию. 4. Вести документооборот и отчетную документацию по приемке сырья. 5. Обеспечивать производственный процесс наглядной технологической документацией (технологические карты, разработанные технологические инструкции на производство молочных изделий на рабочих местах с указанием технологических режимов, требованиями к сырью, продукции, сроков годности и др.). 6. Работать со стандартами в области производства продукции. 7. Содействовать внедрению прогрессивных технологических процессов производства продукции. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Свойства различных видов сырья, назначение, отбор проб для анализа. 2. Составление акт приема сырья. 3. ГОСТ и технические условия по приемке молока, молочных продуктов и молочных полуфабрикатов. 4. Порядок и правила приемки молока и молочных продуктов 5. Требования нормативно - технической документации к маркировке и транспортной таре 6. Показатели оценки при приемке молока и молочных продуктов 7. Порядок отбраковки несоответствующей продукции. 	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий. Управленческая деятельность. Умение аналитически мыслить, инновационность и новаторство.</p>

		<p>8. Контролировать технологический процесс производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, сливочного масла, сыров сухих детских молочных продуктов.</p> <p>9. Подготавливать к сертификации готовую продукцию.</p> <p>10. Соблюдать правила и нормы охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.</p>		
Еңбек функциясы/Трудовая функция 2 Организация контроля и безопасности сырья, полуфабрикатов молочных продуктов		<p>1. Разрабатывать программы по обеспечению повышения качества продукции.</p> <p>2. Осуществлять оперативный контроль за качеством и соблюдением технологии изготовления продукции.</p> <p>3. Анализировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>4. Анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества и пониженных сортов.</p> <p>5. Принимать участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению, а также в рассмотрении поступающих рекламаций на выпускаемую предприятием продукцию.</p>	<p>1. Инструкции по санитарнотехническому контролю производства.</p> <p>2. Требования охраны труда.</p> <p>3. Технологическое оборудование молочной отрасли.</p> <p>4. Микробиология, физика, химия, биохимия молока и молочных продуктов.</p> <p>5. Правила приемки сырья и материалов.</p> <p>6. Нормативная технологическая документация по технологии производства молока и молочных продуктов.</p>	<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>

Білім беру бағдарласының мазмұны/Содержание образовательной программы/ Content of the educational program

Модульдің атауы/ Название модуля/Module name	Модуль бойынша ОН/ РО по модулю/Module learning outcomes	Компонент цикілі (МК, ЖОО, ТК)/Цикл, компонент (ОК, ВК, КВ)/Cycle, component (OK, VK, KV)	Пәндер коды /Код дисциплины/The code disciplines	Пәннің /тәжірибенің атауы/ Наименование дисциплины /практики/ Name disciplines / practices	Пәннің қысқаша мазмұны/ Краткое описание дисциплины /Brief description of the discipline	Кредиттер саны/ Кол-во кредитов/Number of credits	Семестр/ Semester	Қалыптасатын компетенциялар (кодтары)/Формируемые компетенции (коды)/Formed competencies (codes)
Тарихи-философиялық білім беру жәнерухани жаңғырмодулі/Модуль историко-философских знаний и духовной модернизации/ Module of historical and philosophical knowledge and spiritual modernization	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ЖК 1, ЖК 2, ЖК 3, ЖК 8, ЖК 9, ЖК 10, ЖК 11, ЖК 13, ЖК 14 / После успешного завершения модуля обучающийся будет: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК	ЖБП МК	ККЗТ 101	Қазақстанның қазіргі заман тарихы	Пән қазіргі Қазақстан тарихының негізгі кезеңдері туралы объективті тарихи білім береді; студенттердің назарын мемлекеттік пен тарихи-мәдени процестердің қалыптасуы мен дамуы мәселелеріне бағыттайды.	5	2	ЖК 1; ЖК 2
		ООД ОК	СИК 101	Современная история Казахстана	Дисциплина дает объективные исторические знания об основных этапах истории современного Казахстана; направляет внимание студентов на проблемы становления и развития государственности и историко-культурных процессов.			
		ООД ОК	СНК 101	Contemporary History of Kazakhstan	The discipline provides objective historical knowledge about the main stages of the history of modern Kazakhstan; directs the attention of students to the problems of the formation			

11, OK 13, OK 14 / Upon successful completion of the module, the student will: GC 1, GC 2, GC 3, GC 8, GC 9, GC 10, GC 11, GC 13 GC 14				and development of statehood and historical and cultural processes.			
	ЖБП МК	Fil 102	Философия	Пән студенттерде болашақ кәсіби іс-әрекет контекстінде философия туралы, оның негізгі бөлімдері, мәселелері және оларды зерттеу әдістері туралы түсініктерді қалыптастырады. Пән аясында студенттер философияның қоғамдық сананы жаңғыртудағы рөлін түсіну және қазіргі заманның жаһандық мәселелерін шешу контекстінде философиялық-дүниетанымдық және әдіснамалық мәдениеттің негіздерін зерттейді.	5	1	ЖК 3; ЖК 8
	ООД ОК	Fil 102	Философия	Дисциплина формирует у студентов целостное представление о философии как особой форме познания мира, об основных ее разделах, проблемах и методах их изучения в контексте будущей профессиональной деятельности. В рамках дисциплины студенты изучат основы философско-мировоззренческой и методологической культуры в контексте понимания роли философии в модернизации общественного сознания и решении глобальных задач современности.			
ООД МК	Fil 102	Philosophy	The discipline forms students' holistic understanding of philosophy as a special form of understanding the world, its main sections, problems and methods of studying them in the context of future professional activities. As part of the discipline, students will study the basics of philosophical, worldview and methodological culture in the context of understanding the role of philosophy in				

					modernizing public consciousness and solving global problems of our time.			
ЖБП МК	ASM 106	Әлеуметтану, Саясаттану, Мәдениеттану	Психология		Модуль пәндері «Болашаққа көзқарас: қоғамдық сананы жаңғырту» мемлекеттік бағдарламасында анықталған қоғамдық сананы жаңғырту міндеттерін шешу контексінде білім алушылардың әлеуметтік-гуманитарлық дүниетанымын қалыптастырады.	8	4	ЖК 9, ЖК 10; ЖК 14
	Psi 107							
ООД ОК	SPC 106	Социология, Политология, Культурология	Психология		Дисциплины модуля формируют социально-гуманитарное мировоззрение обучающихся в контексте решения задач модернизации общественного сознания, определенных государственной программой «Взгляд в будущее: модернизация общественного сознания».			
	Psi 107							
ООД МК	SPC 106	Sociology, Politicalscience, Culturology	Psychology		The disciplines of the module form the social and humanitarian outlook of students in the context of solving the problems of modernization of public consciousness, determined by the state program "Looking into the future: modernization of public consciousness".			
	Psi 107							
ЖБП ТК	KSZhKMN 109	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері			Пән студенттер мен студенттер арасында мемлекет пен құқықтың, құқықтық қатынастардың және Қазақстан Республикасы құқық салаларының әртүрлі бағыттарының негізгі түсініктері мен категорияларын қалыптастырады. Ол сыбайлас жемқорлыққа қарсы әдістер туралы білім жүйесін қалыптастырады, осы құбылысқа және азаматтық төзімділікке қатысты азаматтық ұстанымды қалыптастырады.	5	3	ЖК 11; ЖК 13
ООД КВ	ОРАК 109	Основы права и антикоррупционной			В рамках дисциплины студенты изучат основные понятия и категории госу-			

				культуры	дарства и права, правовые отношения и основы различных сфер отраслей права Республики Казахстан. Дисциплина формирует систему знаний по противодействию коррупции и выработку на этой основе гражданской позиции по отношению к данному явлению.			
		OOD CC	BLACC 109	Basics of Law and Anti-Corruption Culture	As part of the discipline, students will study the basic concepts and categories of state and law, legal relations and the foundations of various spheres of the branches of law of the Republic of Kazakhstan. The discipline forms a system of knowledge on combating corruption and the development on this basis of a civic position in relation to this phenomenon.			
		ЖБП МК	ЕТК 109	Экология және тіршілік қауіпсіздігі	Пән экологиялық ойлауды және табиғи эокөжүйелер мен техносфералардың жұмысында қауіпті, төтенше жағдайлардың алдын алу қабілетін қалыптастырады	5	2	ЖК 6
		ООДКВ	ЕВZh 109	Экология и безопасность жизнедеятельности	Дисциплина формирует экозащитное мышление и способность предупреждения опасных и чрезвычайных ситуаций в функционировании природных экосистем и техносферы			
		OOD CC	ELS 109	Ecology and life safety	The discipline forms eco-protective thinking and the ability to prevent dangerous and emergency situations in the functioning of natural ecosystems and the technosphere			
		ЖБП МК	EKN 109	Экономика және кәсіпкерлік негіздері	Пән экономикалық ойлау тәсілін, бәсекелестік ортада кәсіпорындардың табысты кәсіпкерлік қызметін ұйымдастырудың теориялық және практикалық дағдыларын қалыптастырады	5	3	ЖК 11

		ООДКВ	ОЕР 109	Основы экономики и предпринимательства	Дисциплина формирует экономический образ мышления, теоретические и практические навыки организации успешной предпринимательской деятельности предприятий в конкурентной среде.			
		ООД СС	FEE 109	Basics of economics and business	The discipline forms an economic way of thinking, theoretical and practical skills in organizing successful entrepreneurial activities of enterprises in a competitive environment			
		ЖБП МК	KN 109	Көшбасшылық негіздері	Бұл пәнді оқу кезінде білім алушылар көшбасшылық қасиеттерді, стильдерді, кәсіпорын, аймақ және тұтастай ел деңгейінде әсер ету әдістерін қолдана отырып, адамдардың мінез-құлқы мен өзара әрекетін тиімді басқарудың әдістемесі мен практикасын игереді	5	1	ЖК 13
		ООДКВ	OL 109	Основы лидерства	При изучении данной дисциплины обучающиеся овладеют методологией и практикой эффективного управления поведением и взаимодействием людей путем использования лидерских качеств, стилей, методов влияния на уровне предприятия, региона и страны в целом			
		ООД СС	LF 109	Basics of Leadership	When studying this discipline, learners will master the methodology and practice of effective management of behavior and interaction of people through the use of leadership qualities, styles, methods of influence at the level of the enterprise, region and country as a whole			
		ЖББП ТБК	ЮІКАРЕ 109	Инклюзивті өзара әрекеттесу этикасы	Пән мүмкіндігі шектеулі адамдармен қарым-қатынас жасау процесінде студенттердің коммуникативті және	5	2	ЖК 7

					әлеуметтік дағдыларын дамытуды, ерекше денсаулық мүмкіндіктері бар адамдардың әлеуметтік, эмоционалды және мінез-құлық қиындықтарының ерекшелігі туралы білімді қалыптастыруды қамтиды, сонымен қатар инклюзивті білім беру және кәсіби ортада туындайтын тұлғааралық өзара әрекеттесу мәселелерін шешуге көмектесуге арналған.			
		ООД КВ	SPOIV 109	Этика инклюзивного взаимодействия	Дисциплина предполагает развитие у студентов коммуникативных и социальных навыков в процессе взаимодействия с людьми с ограниченными возможностями здоровья, формирование знаний о своеобразии социальных, эмоциональных и поведенческих трудностей лиц с особыми возможностями здоровья, а также призвана помочь в решении задач межличностного взаимодействия возникающих в инклюзивной образовательной и профессиональной среде.	5	2	ЖК 7
		GED ЕС	SPFII 109	Ethics of inclusive interaction	The discipline develops communication and social skills in the process of interaction with people with disabilities. It forms knowledge about characteristics of social, emotional and behavioral difficulties of people with disabilities. Also it helps to solve the tasks of interpersonal interaction in inclusive education and professional field.	5	2	ЖК 7
Тіл модулі/ Языковой модуль/ language module	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті:	ЖБП МК	К(О)Т 103(1,2)	Қазақ (орыс) тілі	Мемлекеттік тілді кәсіби қызметте, ғылыми және практикалық жұмыста, әріптестермен қарым-қатынаста, өз бетінше білім алу, ғылыми, оқу-ағартушылық және өзге де мақсаттар	10	1,2	ЖК 4; ЖК 5

<p>ЖК 4, ЖК 5</p> <p>/После успешного завершения модуля обучающийся будет: ОК 4, ОК 5</p> <p>/ Upon successful completion of the module, the student will: GC 4, GC 5</p>				үшін қолдана білуі мен дағдыларын қалыптастырады. Ғылыми мақалалар мен ғылыми-зерттеу жұмыстарын және жобаларды жазуда мемлекеттік тілді қолдану мүмкіндіктерін көрсетеді			
	ООД ОК	К(R)Ya 103(1,2)	Казахский (русский) язык	Дисциплина обеспечивает качественное усвоение казахского языка как средства социального, межкультурного, профессионального общения через формирование коммуникативных компетенций всех уровней использования языка для изучающих казахский язык как иностранный.			
	ООД МК	К(R)La 103 (1,2)	Kazakh (Russian) language	The discipline provides high-quality mastering of the Kazakh language as a means of social, intercultural, professional communication through the formation of communicative competencies at all levels of language use for students of Kazakh as a foreign language.			
	ЖБП МК	ShT 104 (1,2)	Шетел тілі	Пән студенттердің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін шетел тілінде білім беру барысында жеткілікті деңгейде қалыптастырады.	10	1,2	ЖК 4; ЖК 5
	ООД ОК	YА 104 (1, 2)	Иностранный язык	Дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетенцию студентов в процессе иноязычного образования на достаточном уровне.			
	ООД СС	FL 104 (1, 2)	Foreignlanguage	The discipline forms the intercultural and communicative competence of students in the process of foreign language education at a sufficient level.			
	БП ЖООК	КК(О)Т 203	Кәсіби қазақ (орыс тілі)	Пәнді оқу барысында кәсіби қызметте қолданылатын ұғымдар мен ғылыми көзқарастарды терең зерттеуге, кәсіби терминдердің мағынасын түсінуге, кәсіби лексиканы кеңінен қолдануға, өз	5	4	ЖК 4; ЖК 5

					ойын нақты жеткізе білуге баса назар аударылады			
		БД БК	PKYa 203	Профессиональный казахский (русский) язык	При изучении дисциплины основное внимание уделяется глубокому изучению используемых в профессиональной деятельности понятий и научных точек зрения, пониманию значений профессиональных терминов, обширному использованию профессиональной лексики, умению ясно донести свою мысль			
		BD UC	PK(R)L 203	Professional Kazakh (Russian) language	The discipline focuses on an in-depth study of concepts and scientific viewpoints used in professional activities, an understanding of the meaning of professional terms, extensive use of professional vocabulary, and the ability to communicate clearly			
		БП ЖООК	KBSht 204	Кәсіби бағытталған шет тілі	Пән студенттердің таңдаған бағытына сәйкес және кәсіби тапсырмаларды шешу үшін практикалық қызметті жүзеге асыру үшін қажетті жалпы мәдени, кәсіптік және лингвистикалық құзыреттерді қалыптастырады және жетілдіреді	4	3	ЖК 4; ЖК 5
		БД БК	POIYa 204	Профессионально-ориентированный иностранный язык	Дисциплина формирует и развивает общекультурные, профессиональные и лингвистические компетенции в соответствии с выбранным направлением студентов и необходимые для осуществления практической деятельности по решению профессиональных задач.			
		BD UC	POFL 204	Professionally oriented foreign language	The discipline forms and develops general cultural, professional and linguistic competencies in accordance with the chosen direction of students and necessary			

					for the implementation of practical activities to solve professional problems.			
		БП ЖООК	AIZH 201	Академиялық іскерлік хат	Бұл пән білімалушыларға ғылыми деректерден ақпараттар іздеуге, мәтіндерді талдау мен рефераттауға, академиялық жазбалардың әр түрлі жанрларымен(аннотация, эссе, шолулар, аналитикалық шолулар, мақала) жұмыс жасауға байланысты кәсіби іс-әрекеттерді жүзеге асыруға мүмкіндік береді.	3	3	ЖК 4; ЖК 5, ОН 6
		БД ВК	ADP 201	Академическое деловое письмо	Изучение данного курса позволит обучающимся осуществлять профессиональную деятельность, связанную с поиском информации в научных базах данных, анализом и реферированием текстов, работой с различными жанрами (аннотации, эссе, отзыв, рецензии, аналитический обзор, статьи) особенностями академического письма.			
		BD UC	ABW 201	Academic Business Writing	The study of this course will allow students to carry out professional activities related to the search for information in scientific databases, analysis and abstracting of texts, work with different genres (abstracts, essays, reviews, analytical review, articles) features of academic writing.			
Жаратылыстану- математикалық /ғылыми модулі Естественно-математический / научный модуль	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ЖК 6, ЖК 7, ON5, ON8, ON1 / После успеш-	ЖБП/ МК	АКТ 105	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде)	Пән процестерді, ақпаратты іздеу, сақтау және өңдеу әдістерін, сандық технологиялар арқылы ақпаратты жинау және беру тәсілдерін сын тұрғысынан бағалау және талдау қабілетін қалыптастырады. Студенттер компьютерлік жүйелер архитектурасының тұжырымдамалық негіздерін, операциялық жүйелер мен желілерді зерттейді;	5	1	ЖК 6, ЖК 7

Natural Science and Mathematics /Scientific Module	ного завершения модуля обучающийся будет: OK 6, OK 7, ON5,ON8,ON1				желілік және веб қосымшаларды әзірлеу концепциялары, ақпараттық қауіпсіздікті қамтамасыз ету құралдары туралы білім алады; қазіргі заманғы ақпараттық-коммуникациялық технологияларды пайдалану дағдылары қалыптасады.			
	/ Upon successful completion of the module, the student will: GC 6, GC 7, ON5, ON8,ON1,	ООД OK	ИКТ 105	Информационно-коммуникационные технологии (на англ. языке)	Дисциплина формирует способность использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии и умение работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.			
		GED MC	ИКТ 105	Information and Communication Technologies (in English)	The discipline forms the ability to use modern technical means and information technologies to solve analytical and research problems and the ability to work with information in global computer networks.			
		БП ЖООК	Mat 202	Математика	Пән теориялық білімді қалыптастырады және қолданбалы есептерді зерттеудің дәстүрлі математикалық модельдері мен әдістерін зерттеу және қолдану саласында практикалық дағдыларды дамытады, логикалық және алгоритмдік ойлауды дамытады, кәсіби мәселелерді зерттеуді өз бетінше талдау дағдыларын қалыптастыруға ықпал етеді.	5	1	ON5; ON8
		БД ВК	Mat 202	Математика	Дисциплина формирует теоретические знания и развивает практические навыки в области изучения и применения традиционных математических моделей и методов исследования прикладных задач, развивает логическое и алгоритмическое мышление, способству-			

					ет формированию навыков самостоятельного анализа исследования профессиональных проблем.			
		BD UC	Mat 202	Mathematics	The discipline forms theoretical knowledge and develops practical skills in the field of studying and applying traditional mathematical models and methods of researching applied problems, develops logical and algorithmic thinking, contributes to the formation of skills and abilities of independent analysis of the study of professional problems, the development of a desire for a scientific search for ways to improve and solve problems			
		КП ЖООК	Fiz 301	Физика	Пән табиғатта болатын физикалық процестер мен құбылыстар туралы, Электр энергетикасы саласындағы кәсіби міндеттерді орындау кезінде туындайтын практикалық міндеттерді шешу үшін қажетті деңгейде табиғатты танудың және оларды иеленудің қазіргі заманғы ғылыми әдістерінің мүмкіндіктерін түсінудің тұтас көрінісін қалыптастырады.	4	2	ON5
		ПД ВК	Fiz 301	Физика	Дисциплина формирует целостное представление о физических процессах и явлениях, протекающих в природе, понимания возможностей современных научных методов познания природы и владения ими на уровне, необходимом для решения практических задач, возникающих при выполнении профессиональных обязанностей в области электроэнергетики.			
		PD UC	Phy 301	Physica	The discipline forms a holistic view of the physical processes and phenomena			

					occurring in nature, understanding the possibilities of modern scientific methods of knowing nature and owning them at the level necessary to solve practical problems that arise when performing professional duties in the field of electric power.			
		БП ЖООК	ВОН 205	Бейорганикалық және органикалық химия	Модульдің пәні бейорганикалық және органикалық химияның теориялық негіздерін та-рылтуға, химиялық қосылыстар құрылысы-ның өзара байланысын және олардың қасиет-терін, ерітінділерде химиялық процестердің өтуінің жалпы заңдылықтарын және олардың тамақ өнеркәсібіндегі рөлін, тамақ өнеркәсібінде қолданбалы маңызы бар эле-менттер мен олардың қосылыстарының физика-химиялық қасиеттерін үйретеді	3	1	ON1
		БД ВК	НОН 205	Неорганическая и органическая химия	Дисциплина модуля способствует изучению теоретических основ неорганической и органической химии, взаимосвязь строения химических соединений и их свойства, общие закономерности протекания химических процессов в растворах и их роль в пищевой промышленности, физико-химические свойства элементов и их соединений, имеющих прикладное значение в пищевой промышленности			
		BD UC	IOC 205	Inorganic and organic chemistry	The discipline of the module contributes to the study of the theoretical foundations of inorganic and organic chemistry, the relationship of the structure of chemical compounds and their properties, the general laws of chemical processes in solutions and their role in the food			

				industry, the physical and chemical properties of elements and their compounds that are of applied importance in the food industry				
		КП ЖООК	AFH 202	Аналитикалық және физколлоидтық химия	Модуль пәні аналитикалық химиядағы ағымдық үрдістерге, физикалық және коллоидтық химияның теориялық негіздері мен заңдылықтарына, диспергирленген жүйелердің физика-химиялық қасиеттеріне және олардағы процестерге қатысты заттардың химиялық және физика-химиялық әдістерінің теориялық және практикалық негіздерін қалыптастырады	4	2	ON1
		ПД ВК	AFH 202	Аналитическая и физколлоидная химия	Дисциплина модуля обеспечивает усвоение теоретических и практических основ химических и физико-химических методов анализа веществ с учетом современных тенденций аналитической химии, теоретические основы и законы физической и коллоидной химии, физико-химические свойства дисперсных систем и процессы, протекающие в них			
		PD UC	PAC 202	Physcolloidal and analytical chemistry	The discipline of the module provides the assimilation of the theoretical and practical foundations of chemical and physico-chemical methods of analysis of substances, taking into account the current trends in analytical chemistry, the theoretical foundations and laws of physical and colloidal chemistry, the physico-chemical properties of dispersed systems and the processes occurring in them			
		КП ЖООК	ТН 203	Тағамдық химия	Азық-түлік химиясы - азық-түлік жүйесін химиялық құрамы (шикізат,	4	2	ON1

					жартылай фабрикаттар, дайын өнімдер) және тамақ өнімдерін өңдеу процесіндегі өзгерістер, тамақ өнімдерін талдау әдістері. Органикалық химия, аналитикалық химия, биохимия негіздері болып табылады. Биотехнология және химиялық технологияға қатысты қолданылатын пән ретінде байланысты. Тағамдық шикізатты дайын өнімге қайта өңдеудегі заттардың құрамы мен қасиеттерінің өзгеруін зерттейді.			
		ПД ВК	РН 203	Пищевая химия	Пищевая химия – наука о химическом составе пищевых систем (сырья, полу-продуктов, готовых продуктов) и его изменениях в процессе переработки пищи, методах анализа пищи. Основой служат органическая химия, аналитическая химия, биохимия. Как прикладная дисциплина связана с биотехнологией и химической технологией. Изучает изменение состава и свойств веществ в процессе переработки продовольственного сырья в готовые продукты.			
		PD UC	FCh 203	Food chemistry	Food chemistry - the science of the chemical composition of food systems (raw materials, intermediates, finished products) and its changes in the process of food processing, food analysis methods. The theoretical basis of food chemistry is organic chemistry, analytical chemistry, biochemistry. Applied nature of discipline. Connection with biotechnology and chemical technology. Modern directions in the study of changes in the composition and properties of substances			

					in the process of processing food raw materials into finished products.			
		БП ЖООК	OP 213	Оқу практикасы	Студенттердің негізгі пәндерді оқу кезінде алған теориялық білімдерінің практикамен байланысын орнату және нығайту туралы түсінік береді. Кафедра зертханасы қызметінің бөлінісінде ғылыми зерттеулердің негізгі бағыттарын меңгереді.	1	2	ON 1 ON 2
		БД ВК	UP 213	Учебная практика	Дает представление об установлении и укреплении связи теоретических знаний, полученных студентами при изучении базовых дисциплин с практикой. Осваивает основные направления научных исследований в разрезе деятельности лаборатории кафедры.			
		BD UC	EP 213	Educational practice	It gives an idea of establishing and strengthening the connection of theoretical knowledge obtained by students in the study of basic disciplines with practice. Masters the main directions of scientific research in the context of the activities of the laboratory of the department.			
Іргелі даярлық модулі Модуль фундаментальной подготовки Fundamental Training Module	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ON1, ON6, ON8, ON2, ON3, ON9, ON10, ON4, ON7, ON5 / После успеш-	БП ЖООК	ATOShSB B 206	Азық-түлік өнімдерінің және шикізаттың сапасын бақылау және бағалау	Модуль пәні ашыту өндірісі, май, ет-сүт өнеркәсібі, балық өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында теххимиялық бақылауды ұйымдастыруды және жүргізуді зерделеуге ықпал етеді; технологиялық процестерге қатысатын машиналар мен аппараттардың жұмыс тиімділігін, шикізат сапасын анықтау әдістерімен таныстыру.	5	3	ON 2; ON 4
		БД ВК	KOKSPP 206	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	Дисциплина модуля способствует изучению организации и проведение теххимического контроля на предприятиях бродильных производств, масло-			

<p>ного завершения модуля обучающийся будет: ON1,ON6,ON8, ON2,ON3, ON9, ON10,ON4, ON7, ON5</p> <p>/Upon successful completion of the module, the student will: ON1, ON6,ON8,ON2, ON3, ON9, ON10,ON4, ON7, ON5</p>				<p>жировой, мясомолочной промышленности, рыбной промышленности и предприятий общественного питания; знакомить с методами определения качества сырья, эффективности работы машин и аппаратов, участвующих в технологических процессах</p>			
	BD UC	CEQRMFP 206	The control and estimation of quality of raw material and food products	The discipline of the module contributes to the study of the organization and conduct of technochemical control at the enterprises of fermentation production, oil and fat, meat and dairy industry, fish industry and public catering enterprises; to introduce methods for determining the quality of raw materials, the efficiency of machines and devices involved in technological processes			
	БП ЖООК	ТОК 207	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Пән тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалаудың негізгі үрдістері мен әдістері; тамақ өнімдерінің тұтынушылық қасиеттері; өнім сапасының көрсеткіштері; өнім сапасын бақылау түрлері; өнім сапасының деңгейі; өнімнің техникалық бақылауы; жарамдылық ұғымдары саласында кәсіби білім мен іскерлікті қалыптастырады	5	4	ON 2; ON 4; ON 6
	БД ВК	ВРР 207	Безопасность пищевых продуктов	Дисциплина формирует профессиональные знания и умения в области основных тенденций и методиках оценки безопасности пищевых продуктов; потребительских свойствах пищевых продуктов; показателях качества продукции; видах контроля качества продукции; уровня качества продукции; технического контроля продукции; понятия годности продукции; дефектов готовой продукции			

		BD UC	FS 207	Food safety	The discipline forms professional knowledge and skills in the field of the main trends and methods of food safety assessment; consumer properties of food products; product quality indicators; types of product quality control; product quality level; technical control of products; concepts of product shelf life; defects of finished products			
		БП ЖООК	TOTTN 208	Тамақ өнімдері технологияларының теоретикалық негіздері	Пән тамақтану туралы ғылым негіздерін, тағам өнімдері және олардың химиялық құрамын (органикалық және бейорганикалық компоненттер), адам ағзасына арналған тағамның жеке компоненттерінің мәнін, тағамдық технологияларда қолданылатын негізгі компоненттердің қасиеттерін, жылу және механикалық өңдеуде шикізаттың, жартылай фабрикатардың және дайын өнімнің физикалық-химиялық және биохими-ялық қасиеттерінің өзгеруін зерттеуге мүмкіндік береді	6	3	ON1 ON2 ON6
		БД ВК	TOTPP 208	Теоретические основы технологий пищевых продуктов	Дисциплина дает возможность изучить основы науки о питании; пищевые продукты питания и их химический состав (органические и неорганические компоненты); значение отдельных компонентов пищи для организма человека; свойства основных компонентов, используемых в пищевых технологиях; изменения физико-химических и биохимических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при тепловой и механической обработках.			
		BD UC	TFFT 208	Theoretical foundations of food technology	The discipline provides an opportunity to study the basics of nutrition science; food products and their chemical composition			

					(organic and inorganic components); the importance of individual food components for the human body; the properties of the main components used in food technologies; changes in the physico-chemical and biochemical properties of raw materials, semi-finished products and finished products during heat and mechanical processing.			
		БП ЖООК	ТОРА 209	Тағам өндірістерінің процесстері мен аппараттары	Модуль пәні материалдарды ұсақтау, материалдарды қысыммен өңдеу (пресстеу), сұйық біртекті емес жүйелерді бөлу, буландыру, пастерлеу, стерилизациялау, абсорбциялау, адсорбциялау, кептіру, экстрагирлеу, кристалдау, механикалық, массаалмасу, гидромеханикалық, жылу және химиялық процесстердің ерекшеліктері	5	4	ON3; ON9;
		БД ВК	РАРР 209	Процессы и аппараты пищевых производств	Дисциплина модуля формирует компетенции в изучении процессов и аппаратов для измельчения материалов, обработки материалов давлением (прессованием), разделения жидких неоднородных систем, выпаривания, пастеризации, стерилизации, абсорбции, адсорбции, сушки, экстрагирования, кристаллизации; особенности механических, массообменных, гидромеханических, тепловых и химических процессов			
		BD UC	PEFP 209	Processes and equipment of food production	The discipline of the module forms competencies in the study of processes and devices for grinding materials, processing materials by pressure (pressing), separation of liquid inhomogeneous systems, evaporation, pasteurization, sterilization, absorption, adsorption, drying, extraction,			

					crystallization; features of mechanical, mass transfer, hydro-mechanical, thermal and chemical processes			
		БП ЖООК	АТООZh 210	Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдыктары	Модуль пәні тағам кәсіпорындарының жабдыктарын таңдау критеріі, қауіпсіздік ережелері, әрекет принципі, құрылымы, жіктелуі туралы түсініктерді қалыптастырады; жабдықтың негізгі техникалық-экономикалық сипаттамаларын бағалайды және оптимальді таңдайды, үдерістердің қарқындылығы мен үнемділігін арттыру резервтерін анықтайды, қазіргі заманғы жабдыктарды пайдалану есебінен шығыс нормалары мен өнімнің өзіндік құнын төмендету	5	5	ON3; ON9;
		БД ВК	ОРРР 210	Оборудование производства продовольственных продуктов	Дисциплина модуля формирует понятия о классификации, устройствах, назначениях, принципах действия, правилах безопасной эксплуатации, критериях выбора оборудования пищевых предприятий; оценивает основные технико-экономические характеристики оборудования и выбирает оптимальные, выявляет резервы повышения интенсивности и экономичности процессов, снижения расходных норм и себестоимости продукции за счет использования современного оборудования			
		BD UC	EMFP 210	The equipment of manufacture of food products	The discipline of the module forms the concepts of classification, devices, purposes, principles of operation, rules of safe operation, criteria for choosing equipment for food enterprises; evaluates the main technical and economic characteristics of the equipment and selects the optimal ones, identifies			

					reserves for increasing the intensity and efficiency of processes, reducing consumption rates and production costs through the use of modern equipment			
		КПЖО ОК	ТОZhT 304	Тамақ өндірістердің жалпы технологиясы	Модуль пәні тамақ өндірістерінің технологиялық процестерінің ғылыми негіздерін қалыптастырады; тамақ өндірістерінде негізгі және қосымша шикізатты пайдалануда; шикізатты сақтау және өңдеу кезінде физика-химиялық және биохимиялық қасиеттерін сипаттайтын көрсеткіштерді анықтайды; дайын өнімді сипаттайтын сапаның негізгі көрсеткіштері	5	5	ON2; ON3; ON4;
		ПД ВК	ОТРР 304	Общая технология пищевых производств	Дисциплина модуля формирует научные основы технологических процессов пищевых производств; в использовании основного и дополнительного сырья в пищевых производствах; определяет показатели, характеризующие физико-химические и биохимические свойства при хранения и переработки сырья; основные показатели качества, характеризующие готовую продукцию			
		PD UC	TGFP 304	Technology general food production	The discipline of the module forms the scientific basis of technological processes of food production; in the use of basic and additional raw materials in food production; determines the indicators that characterize the physico-chemical and biochemical properties during storage and processing of raw materials; the main quality indicators that characterize the finished products			
		БП ЖООК	АТОТ 211	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	Модуль пәні азық-түлік өнімдерінің сапасына, тамақ өнімдерінің құрамына,	5	5	ON1; ON2;

				сақтау режимдеріне, азық-түлік өнімдерінің жіктелуіне жан-жақты баға береді; азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды, өндіріс технологиясының ерекшеліктерін логикалық және дәйекті түрде негіздейді			ON4	
		БД ВК	TPP 211	Товароведение продовольственных продуктов	Дисциплина модуля дает комплексную оценку качества продовольственных продуктов, состава пищевых продуктов, режимов хранения, классификации продовольственных продуктов; логически и последовательно обосновывает организацию производства на предприятиях по производству продовольственных продуктов, особенности технологии производства			
		BD UC	GMFP 211	The goods of a message of food products	The discipline of the module provides a comprehensive assessment of the quality of food products, the composition of food products, storage modes, classification of food products; logically and consistently justifies the organization of production at food production enterprises, the features of production technology			
		БП ЖООК	SSM 212	Стандарттау, сертификация және метрология	Модуль пәні өндіріс сапасын басқару, тамақ өнімдерін өндіру саласында сертификация, метрология және аккредиттеу саласында, техникалық құжаттаманы қолдану саласында және жалпы талаптар саласында білім кешенін қалыптастырады; техникалық регламенттер талаптарының сақталуына жүйелі бақылауды жүзеге асырады	5	6	ON 4; ON 6; ON 10;
		БД ВК	SSM 212	Стандартизация, сертификация и метрология	Дисциплина модуля формирует комплекс знаний в области управления качеством производств, сертификации,			

					метрологии и аккредитации в сфере производства пищевых продуктов, в области применения и общих требованиях технической документации; осуществлении систематического контроля соблюдения требований технических регламентов			
		BD UC	SCM 212	Standardization, certification and metrology	The discipline of the module forms a complex of knowledge in the field of production quality management, certification, metrology and accreditation in the field of food production, in the field of application and general requirements of technical documentation; implementation of systematic control of compliance with the requirements of technical regulations			
		КПЖО ОК	ISO SB 305	ИСО-9001Сапаны басқару	Модуль пәні стандарттау негіздері туралы білімді қалыптастырады; «Сапа менеджменті жүйесі (СМЖ)» түсінігі, терминдер мен анықтамалар, СМЖ нормативтік базасы; енгізу және СМЖ сертификациясы; сертификаттау жөніндегі органды сайлау; басқарушылық жауапкершілік; ресурстарды басқару. Өнімнің өмірлік циклін жоспарлау. ДСҰ кіру жолдары, өндірісті басқарудың негізгі принциптері.	6	7	ON5; ON6; ON7
		ПД ВК	UK ISO 305	Управление качеством ИСО-9001	Дисциплина модуля дает понятия «Системы менеджмента качества (СМК)», термины и определения; нормативную базу СМК; мотивацию проведения внедрения и сертификацию СМК; выборы органа по сертификации; ответственность руководства; менеджмент ресурсов. Планирование жизненного цикла продукции. Пути вступления в ВТО, основные принципы управления			

				производством.				
		PD UC	QM ISO 305	Quality Management ISO-9001	The discipline of the module provides the concepts of "Quality Management Systems (QMS)", terms and definitions; the regulatory framework of the QMS; motivation for the implementation and certification of the QMS; the election of a certification body; management responsibility; resource management. Product lifecycle planning. Ways to join the WTO, the basic principles of production management.			
		БП ЖООК	OP 214	Өндірістік практика-сы	Келесі кәсіптік міндеттерді шешуге қатысты арнайы теориялық білім мен практикалық дағдылар кешенін меңгеруге мүмкіндік береді: - кәсіпорынның ұйымдық құрылымын, оның негізгі бөлімшелері мен қызметтерін, олардың функциялары мен өзара іс-қимылын жүзеге асыру; - ет, сүт, балық өнімдері мен өсімдік майларын, қоғамдық тамақтануды өндіретін кәсіпорындарда өндірістік қызмет түрлері; - алынған тапсырма бойынша ақпаратты іздеуді жүзеге асыру, нақты технологиялық есептерді жүргізу үшін қажетті деректерді жинау және талдау	3	4	ON3; ON4
		БД ВК	PP 214	Производственная практика	Позволяет обладать комплексом специальных теоретических знаний и практических навыков, касающихся решения следующих профессиональных задач: - осуществлять организационную структуру предприятия, основные его подразделения и службы, их функции и взаимодействие;			

					<p>-виды производственной деятельности на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных продуктов и растительных масел; общественного питания;</p> <p>-осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных технологических расчетов</p>			
		BD UC	SP 214	Specialized practice	<p>Allows you to have a set of special theoretical knowledge and practical skills related to solving the following professional tasks:</p> <ul style="list-style-type: none"> - to implement the organizational structure of the enterprise, its main divisions and services, their functions and interaction; - types of production activities at enterprises producing meat, dairy, fish products and vegetable oils; public catering; - search for information on the received task, collect and analyze data necessary for specific technological calculations 			
Тамақ технологиясы/ Технология пищевых производств/Food production technology	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ON1, ON2,ON7,ON3, ON9, ON 6, ON 11, ON5, ON, ON,	БП /ТК	КТОOTN 215	Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету	<p>Модульдің пәні қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсету және ұйымдастыру мәнін біледі; азық-түлік өнімдерінің органолептикалық, физико-химиялық, микробиологиялық қасиеттерін сипаттайтын негізгі көрсеткіштергеие ;</p> <p>тағам өнімдерінің ассортименттік тізбесі және сапа көрсеткіштері;кәсіби қызмет саласындағы дағдылар; келушілерге қызмет көрсету, тағамдарды ресімдеу, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысын ұйымда-</p>	5	3	ON 3 ON 7

	<p>/ После успешного завершения модуля обучающийся будет: ON1,ON2,ON7, ON3,ON9, ON6, ON 11,ON 5, ON, ON,</p>	БД /КВ	ТОРРОР 215	Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания	<p>стыру</p> <p>Дисциплина модуля владеет сущностью организации и обслуживания на предприятиях общественного питания; основными показателями, характеризующими органолептические, физико-химические, микробиологические свойства пищевых продуктов; изучает ассортиментный перечень и показатели качества пищевых продуктов; навыки в сфере профессиональной деятельности; обслуживании посетителей, оформления блюд, организации работы предприятий общественного питания</p>			
	<p>/ Upon successful completion of the module, the student will: ON1, ON2,ON7,ON3, ON9, ON,6 ON 11,ON5 ON, ON,</p>	BD/ EC	ТВРРР 215	Organization and services in catering	<p>The discipline of the module has the essence of organization and service at public catering enterprises; the main indicators that characterize the organoleptic, physico-chemical, microbiological properties of food products; studies the assortment list and indicators of food quality; skills in the field of professional activity; customer service, food design, organization of the work of public catering enterprises</p>			
		БП /ТК	ТККОУ 215	Тағамдық концентраттарды және консервілерді өндіруді ұйымдастыру	<p>Модульдің пәні консервілер мен ас-концентраттар өндірісін ұйымдастыру мәніне ие, өндіріс құрылымын, ет, сүт және жеміс-көкөніс консервілерін өндірудің технологиялық процестерін ұйымдастыруды, консервілер мен ас-концентраттар өндірісін аппаратуралық-технологиялық қамтамасыз етуді зерттейді</p>			
		БД /КВ	ОРКР 215	Организация производства консервов и пищекокнцентратов	<p>Дисциплина модуля владеет сущностью организации производства консервов и пищекокнцентратов, изучает</p>			

					структуру производства, организацию технологических процессов производства мясных, молочных и плодоовощных консервов, аппаратно-технологическое обеспечение производства консервов и пищевых концентратов			
		BD/ EC	OPCGFC 215	Organization of production of canned goods and food concentrates	The discipline of the module knows the essence of the organization of the production of canned food and food concentrates, studies the structure of production, the organization of technological processes for the production of canned meat, dairy and fruit and vegetable products, hardware and technological support for the production of canned food and food concentrates			
		БП /ТК	РТ 216	Тамақ дайындау технологиясы	Модуль пәні жаппай өндіріс жағдайында аспаздық өнімдерді ұтымды дайындау туралы толық түсінік береді; қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиялары; қоғамдық тамақтануды дамытудың негізгі бағыттары және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары қызметінің ерекшеліктері	5	4	ON 3 ON 4
		БД /КВ	ТРР 216	Технология приготовления пищи	Дисциплина модуля дает полное представление о рациональном приготовлении кулинарной продукции в условиях массового производства; технологии продукции общественного питания; основных направлениях развития общественного питания и особенностях деятельности предприятий общественного питания			
		BD/ EC	CT 216	Cooking technology	The discipline of the module gives a complete picture of the rational preparation of culinary products in the			

					conditions of mass production; the technology of public catering products; the main directions of the development of public catering and the features of the activities of public catering enterprises			
		БП /ТК	ТОКТН 216	Тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері	Модульдің пәні консервілерді өндіру негіздері; консервілеу әдістері мен принциптері; тамақ өнімдерінің органолептикалық, физикалық-химиялық, микробиологиялық қасиеттерін сипаттайтын негізгі көрсеткіштер; тамақ өнімдерінің ассортименттік тізбесі мен сапа көрсеткіштері; консервіленген өнімдерді өндіру технологиясы мен технологиялық режимдерінің ерекшеліктері мен параметрлері туралы түсінік береді			
		БД /КВ	ТОКРР 216	Теоретические основы консервирования пищевых продуктов	Дисциплина модуля дает представление об основах производства консервов; методах и принципах консервирования; основных показателях, характеризующих органолептические, физико-химические, микробиологические свойства пищевых продуктов; ассортиментном перечне и показателях качества пищевых продуктов; особенностях технологии и технологических режимах и параметрах производства консервированной продукции			
		BD/ EC	ТТВFP 216	The theoretical basis of food preservation	The discipline of the module gives an idea of the basics of canned food production; methods and principles of canning; the main indicators that characterize the organoleptic, physico-chemical, microbiological properties of food products; the assortment list and indicators of food quality; the features of			

					the technology and technological modes and parameters of the production of canned products			
		БП /ТК	КГ 216	Инженерлік және компьютерлік графика	Пән компьютерлік графиканың санаттарын, графикалық ақпараттың ерекшелігін; бейнелерді қалыптастырудың және геометрикалық модельдеудің математикалық, алгоритмдік, техникалық негіздерін; терминологияны, пәнге байланысты негізгі ұғымдар мен анықтамаларды зерделейді.	5	5	ON 1 ON 2 ON3
		БД /КВ	КГ 216	Инженерная и компьютерная графика	Дисциплина изучает категории компьютерной графики, специфики графической информации; математические, алгоритмические, технические основы формирования изображений и геометрического моделирования; терминологию, основные понятия и определения, связанные с дисциплиной.	5	5	ON 1 ON 2 ON3
		BD/ EC	ECG 216	Engineering and computer graphics	The discipline studies the categories of computer graphics, the specifics of graphic information; mathematical, algorithmic, technical foundations of image formation and geometric modeling; terminology, basic concepts and definitions related to the discipline.	5	5	ON 1 ON 2 ON3
		БП /ТК	ZhBKTOT 217	Жалпы бағыттағы қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы	Модульдің пәні технология ерекшеліктерін және технологиялық режимдерді, жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру параметрлерін зерделеуге ықпал етеді; қоғамдық тамақтандыру өнімдері сапасының негізгі өлшемдері, технологиялық қасиеттері, тамақтану физиологиясы, жіктелуі, жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтану өнімдерінің ассортименті, шикізатты механикалық, жылу, кулинарлық өңдеу	5	5	ON 2 ON3

					процестерін жүргізу, жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндірудің биохимиялық әдістерін талдау			
		БД /КВ	ТРОПОН 217	Технология продукции общественного питания общего назначения	Дисциплина модуля способствует изучению особенностей технологий и технологических режимов, параметры производства продукции общественного питания общего назначения; основные критерии качества продукции общественного питания, технологические свойства, физиологию питания, классификацию, ассортимент продукции общественного питания общего назначения, ведение процессов механической, тепловой, кулинарной обработки сырья, анализ биохимических методов производства продукции общественного питания общего назначения			
		BD/ EC	TPGPC 217	Technology of production of general purpose catering	The discipline of the module contributes to the study of the features of technologies and technological modes, the parameters of the production of public catering products for general purposes; the main criteria for the quality of public catering products, technological properties, nutrition physiology, classification, the range of public catering products for general purposes, the conduct of the processes of mechanical, thermal, culinary processing of raw materials, the analysis of biochemical methods			
		БП /ТК	SEBKT 217	Сүтті, етті және балықты консервілердің технологиясы	Модульдің пәні сүт, ет және балық консервілерін өндіру технологиясы саласындағы құзыреттерді қалыптастырады; осы консервілерді өндірудің технологиялық параметрлерінің ерек-			

				шеліктерін, сүт, ет және балық консервілерінің ассортименттік тізбесін зерттейді; сүт, ет және балық консервілерін өндіруді аппаратуралық-технологиялық қамтамасыз ету			
		БД /КВ	TMMRK 217	Технология молочных, мясных и рыбных консервов	Дисциплина модуля формирует компетенции в области технологии производства молочных, мясных и рыбных консервов; изучает особенности технологических параметров производства этих консервов, ассортиментный перечень молочных, мясных и рыбных консервов; аппаратурно-технологическое обеспечение производства молочных, мясных и рыбных консервов		
		BD/ EC	TMCFM 217	The technology of milk, canned and fish meat	The discipline of the module forms competencies in the field of production technology of dairy, meat and fish canned food; studies the features of the technological parameters of the production of these canned food, the assortment list of dairy, meat and fish canned food; hardware and technological support for the production of dairy, meat and fish canned food		
		БП /ТК	TOKZ 217	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау	Пән саланың техникалық прогресін жеделдетудегі жобалаудың рөлі мен міндеттерін зерттейді; сала кәсіпорындарын жобалаудың бірлескен әдістерін зерделеу; жобалау процесін дамыту мен жетілдірудегі АЖЖ рөлі мен әдістерін зерттеу, өңдеу және тамақ кәсіпорындарын жобалау мен қайта құру кезінде жұмыс сапасын арттыру мерзімдерін қысқарту.		
		БД /КВ	PPPO 217	Проектирование предприятий пище-	Дисциплина изучает роли и задачи проектирования в ускорении техниче-		

				вой отрасли	ского прогресса отрасли; изучение современных методов проектирования предприятий отрасли; изучение роли и методов САПР в развитии и совершенствовании процесса проектирования, сокращения сроков повышения качества работ при проектировании и реконструкции перерабатывающих и пищевых предприятий.			
		BD/ EC	DFIE 217	Design of food industry enterprises	The discipline studies the roles and tasks of design in accelerating the technical progress of the industry; the study of modern methods of designing enterprises in the industry; the study of the role and methods of CAD in the development and improvement of the design process, reducing the time to improve the quality of work in the design and reconstruction of processing and food enterprises.			
		БП /ТК	OshZhOT 218	Өсімдікті шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы	Модуль пәні өсімдік шикізатынан өнім өндіру технологиясымен; технологияның ерекшеліктерімен; өсімдік шикізатынан өнім сапасын бақылаумен және бағалаумен таны-стырады; рецептураларды құрастыру, шикізатты іріктеу процедурасын түсінуге мүмкіндік береді; өсімдік шикізатынан өнім өндіру үшін негізгі технологиялық жабдық жұмысының технологиялық тиімділігін анықтайды	3	6	ON 2 ON 3 ON 4
		БД /КВ	TPRS 218	Технология продуктов из растительного сырья	Дисциплина модуля знакомит с технологией производства продуктов из растительного сырья; особенностями технологии; контролем и оценкой качества продукции из растительного сырья; позволяет понять процедуру составления рецептур, отбора сырья;			

					определять технологическую эффективность работы основного технологического оборудования для производства продуктов из растительного сырья			
		BD/ EC	ТНР 218	Technology Herbal Products	The discipline of the module introduces the technology of production of products from vegetable raw materials; features of the technology; control and evaluation of the quality of products from vegetable raw materials; allows you to understand the procedure for composing recipes, selecting raw materials; determine the technological efficiency of the main technological equipment for the production of products from vegetable raw materials			
		БП /ТК	ТАТКОТ 218	Түскі ас тағамдарының концентраттарын өндіру технологиясы	Модульдің пәні тамақтанатын тағам концентраттарын өндіру технологиясы, ассортиментті қайта тігу, шикізаттың қасиеттері, дайын өнімге қойылатын нормативтік талаптар саласындағы білімді қалыптастырады; құрғақ таңғы ас, жүгері және күріш таяқшалары, бірінші, екінші концентраттар және тәтті тағам концентраттары өндірісінің технологиялық нұсқаулықтарын зерттейді; қуырылған және жасыл кофе мен оны ауыстыратын сусындардың физикалық-химиялық сипаттамаларын зерттейді			
		БД /КВ	ТРКОВ 218	Технология производства концентратов обеденных блюд	Дисциплина модуля формирует знания в области технологии производства концентратов обеденных блюд; ассортиментного перечня, свойств сырья, нормативных требований к готовой продукции; изучает технологические инструкции производства сухих зав-			

					траков, кукурузных и рисовых палочек, концентратов первых, вторых и концентратов сладких блюд; физико-химические характеристики жареного и зеленого кофе и напитков заменяющих его			
		BD/ EC	TPCLD 218	Technology of production of concentrates lunch dishes	The discipline of the module forms knowledge in the field of production technology of concentrates of lunch dishes; assortment list, properties of raw materials, regulatory requirements for finished products; studies technological instructions for the production of breakfast cereals, corn and rice sticks, concentrates of the first, second and sweet food concentrates; physical and chemical characteristics of roasted and green coffee and beverages replacing it			
		БП /ТК	ЕЕОТ 219	Ет және ет өнімдерінің технологиясы	Модуль пәні ет және ет өнімдерінің жіктелуі, ассортименті және сапасы саласында негізгі түсініктер береді. Ет шикізаты мен дайын өнімнің сапасын бақылау үшін негізгі нормативтік материалдар мен прогрессивті технологиялық тәсілдер; ет және ет өнімдерінің сапа көрсеткіштерін бақылау әдістері; ет өнімдеріне дегустация жүргізу ережесі	5	6	ON2 ON3 ON 4
		БД /КВ	ТММР 219	Технология мяса и мясных продуктов	Дисциплина модуля дает основные понятия в области классификации, ассортимента и качества мяса и мясных продуктов. Основные нормативные материалы и прогрессивные технологические приемы для контроля качества сырья и готовой продукции из мяса; методы контроля показателей качества мяса и мясных продуктов; правила про-			

				ведения дегустации мясных продуктов			
		BD/ EC	TMMP 219	Technology of meat and meat products	The discipline of the module provides basic concepts in the field of classification, assortment and quality of meat and meat products. Basic regulatory materials and advanced technological techniques for quality control of raw materials and finished products from meat; methods for controlling the quality indicators of meat and meat products; rules for tasting meat products		
		БП /ТК	SSOT 219	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы	Модуль пәні сүттің құрамы мен қасиеттері, сүт шикізаттарын жоғары функционалды қасиеттері бар және жоғары сақтау қабілеті бар сүт өнімдеріне қайта өңдеу тәсілдері туралы білімді; сүт және сүт өнімдерінің жалпы технологиясын; тұтас сүт өнімдерінің технологиясын; сары май технологиясын; ірімшік технологиясын; сүт консервілерінің технологиясын қалыптастырады. балалар тағамы өнімдерінің технологиясы; майсызданды-рылған сүттен, пахтадан және сарысудан жасалған өнімдердің технологиясы; сүт негізіндегі функционалдық тағам өнімдерінің технологиясы; сүт және сүт өнімдерін өндіру кезіндегі технологиялық есептер; технологиялық процестерді жобалау		
		БД /КВ	TMMP 219	Технология молока и молочных продуктов	Дисциплина модуля формирует знания о составе и свойствах молока, способах переработки молочного сырья в молочные продукты с более высокими функциональными свойствами и повышенной хранимостью; общую технологию молока и молочных		

					продуктов; технологию цельномолочных продуктов; технологию сливочного масла; технологию сыра; технологию молочных консервов. технологию продуктов детского питания; технологию продуктов из обезжиренного молока, пахты и сыворотки; технологию продуктов функционального питания на молочной основе; технологические расчеты при производстве молока и молочных продуктов; проектирование технологических процессов			
		BD/ EC	TMDP 219	Technology of milk and dairy products	The discipline of the module forms knowledge about the composition and properties of milk, methods of processing dairy raw materials into dairy products with higher functional properties and increased storage capacity; general technology of milk and dairy products; technology of whole milk products; technology of butter; technology of cheese; technology of canned milk. technology of baby food products; technology of skimmed milk, buttermilk and whey products; technology of functional food products based on milk; technological calculations in the production of milk and dairy products; design of technological processes			
		БП /ТК	ҒТӨТ 219	Функционалды тағам өнімдері технологиясы	Модуль пәні функционалды тамақ өнімдерін өндіру және сапасын сараптау саласындағы білімді қалыптастырады. Функционалдық тамақ өнімдерін өндіру технологиясы, функционалдық ингредиенттердің сапасы мен қауіптілігі, оларды тамақ өнімдеріне енгізу тәсілдері мен сатылары, сақтау			

				процесінде функционалдык тамақ өнімдерінің сапасы мен тұрақтылығын оңтайландырудың технологиялық ерекшеліктері, Тамақ өнімдеріндегі функционалдык ингредиенттерді талдаудың заманауи әдістері.			
		БД /КВ	TFFP 219	Технология функциональных продуктов питания	Дисциплина модуля формирует знания в области производства и экспертизы качества функциональных продуктов питания. Технологию производства функциональных продуктов питания, качество и безопасность функциональных ингредиентов, способы и стадии их внесения в пищевые продукты, технологические особенности оптимизации качества и стабильности функциональных продуктов питания в процессе хранения, современные методы анализа функциональных ингредиентов в пищевых продуктах.		
		BD/ EC	TFFP 219	Technology of functional food products	The discipline of the module forms knowledge in the field of production and examination of the quality of functional food products. The technology of production of functional food products, the quality and safety of functional ingredients, methods and stages of their introduction into food products, technological features of optimization of the quality and stability of functional food products during storage, modern methods of analysis of functional ingredients in food products.		
		БП /ТК	AST 219	Алкогольсіз сусындардың технологиясы	Модульдің пәні алкогольсіз сусындарды өндіру технологиясы саласындағы білімді қалыптастырады; алкогольсіз сусындардың жіктелуі, ассортименті		

				және сапасы саласындағы негізгі түсініктерді зерттейді. Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылауға арналған негізгі нормативтік материалдар мен прогрессивті технологиялық тәсілдер				
		БД /КВ	TBN 219	Технология безалкогольных напитков	Дисциплина модуля формирует знания в области технологии производства безалкогольных напитков; изучает основные понятия в области классификации, ассортимента и качества безалкогольных напитков. Основные нормативные материалы и прогрессивные технологические приемы для контроля качества сырья и готовой продукции			
		BD/ EC	TSD 219	Technology of soft drinks	The discipline of the module forms knowledge in the field of technology of production of soft drinks; studies 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			
		БП /ТК	КОКВОТ 220	Кулинарлық өнімдер мен кондитерлік бұйымдарды өндіру технологиясы	Модуль пәні әртүрлі рецепттерді, ұн өнімдерін, торттарды, торттарды, печенье, печенье, жартылай фабрикаттарды дайындау технологиясын қолдана отырып, өсімдік, жануар және басқа да тағамдарды дайындау әдістерін; қант, ұзаққа созылған печенье, вафли, кекстер өндірісінің ерекшеліктерін зерттейді. Шоколад және шоколад өнімдерін, кэмпиттерді және басқа да кондитерлік өнімдерді өндірудің технологиясы мен ерекшеліктері	5	6	ON 2 ON 3 ON 6
		БД /КВ	ТРКРКІ	Технология произ-	Дисциплина модуля изучает способы			

			220	водства кулинарной продукции и кондитерских изделий	приготовления растительной, животной и другой пищи, используя различные рецепты, технологию приготовления мучных изделий, тортов, пирожных, бисквитных, заварных полуфабрикатов; особенности производства сахарного, затяжного печенья, вафель, кексов. Технологию и особенности производства шоколада и шоколадных изделий, конфет и других кондитерских изделий			
		BD/ EC	TPCPC 220	Technology of production of culinary products and confectionery	The discipline of the module studies the methods of cooking vegetable, animal and other food, using various recipes, the technology of cooking flour products, cakes, pastries, sponge cakes, custard semi-finished products; features of the production of sugar, lingering cookies, waffles, cupcakes. Technology and features of the production of chocolate and chocolate products, sweets and other confectionery products			
		БП /ТК	ВДКОТ 220	Балалар және диеталық консервілерін өндіру технологиясы	Модуль пәні өсімдік және жануарлар шикізатынан балалар және диеталық консервілерді дайындау технологиясы; балалар және диеталық консервілерді өндіру үшін өсімдіктер мен жануарлар шикізатының сипаттамасы, құрылымы, химиялық құрамы; технология ерекшеліктері және шикізат пен дайын консервілердің сапасына қойылатын негізгі талаптар саласындағы білімді қалыптастырады	5	6	ON 3 ON 4 ON 6
		БД /КВ	TPDDK 220	Технология производства детских и диетических консервов	Дисциплина модуля формирует знания в области технологии приготовления детских и диетических консервов из растительного и животного сырья; ха-			

					рактическую, строение, химический состав растительного и животного сырья для производства детских и диетических консервов; особенности технологии и основные требования к качеству сырья и готовых консервов			
		BD/ EC	TPDC 220	Technology of production of dietetic canned	The discipline of the module forms knowledge in the field of technology of preparation of children's and dietary canned food from vegetable and animal raw materials; characteristics, structure, chemical composition of vegetable and animal raw materials for the production of children's and dietary canned food; technology features and basic requirements for the quality of raw materials and finished canned food			
		БП/ ТК	КТЕАЕВ 221	Қоғамдық тамақтанудағы есепке алу және есеп беру	Модуль пәні қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында есепке алуды ұйымдастырудың жалпы принциптері туралы білімді қалыптастырады; қоғамдық тамақтану өнімдерінің калькуляциясын және баға белгілеуін жүргізу; нормативтер бойынша шикізат санын есептеу дағдысы: мәзір рецептурасы, азық-түліктерді салу нормалары	5	7	ON 6 ON 11
		БД/ КВ	UOOP 221	Учет и отчетность в общественном питании	Дисциплина модуля формирует знания об общих принципах организации учета на предприятиях общественного питания; проведении ценообразования и калькуляции продуктов общественного питания; о навыках расчета количества сырья по нормативам: рецептуры, меню, нормы закладки продуктов			
		BD/ EC	AC 221	Accounting in the catering	The discipline of the module forms knowledge about the general principles of accounting at public catering enterprises;			

					conducting pricing and calculation of public catering products; about the skills of calculating the amount of raw materials according to standards: recipes, menus, norms of food bookmarks			
		БП/ ТК	КОКЕАЕВ 221	Консервілерді өндіру кәсіпорындарындағы есепке алу және есеп беру	Модульдің пәні консерві кәсіпорындары мен концентраттарды өндіру кәсіпорындарында есеп беру және есеп беру саласындағы білімді қалыптастырады; негізгі ұғымдарды; рецептураларды, шикізат пен қосалқы материалдарды жұмсау нормаларын, консерві өндірісіндегі қалдықтар мен шығындарды зерттейді			
		БД/ КВ	УОРПК 221	Учет и отчетность на предприятиях по производству консервов	Дисциплина модуля формирует знания в области учета и отчетности на консервных предприятиях и предприятиях по производству концентратов; изучает основные понятия; рецептуры, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, отходы и потери в консервном производстве			
		BD/ EC	AFPC 221	Accounting at factories producing canned	The discipline of the module forms knowledge in the field of accounting and reporting in canning enterprises and enterprises for the production of concentrates; studies the basic concepts; recipes, consumption rates of raw materials and auxiliary materials, waste and losses in canning production			
		КП/ ТК	ВТТ 308	Балалар тағамдарының технологиясы	Модульдің пәні технологияны ұйымдастыру, нормативтік және технологиялық құжаттардың негізгі ережелерін, жекелеген типтері мен сыныптарының, өндірістік инфрақұрылымның, балалар тағамы өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындардың шикізат және мате-	6	7	ON 2 ON 3 ON 4

					риалдық-техникалық базасының ерекше ерекшеліктерін білу қабілетін зерттейді			
		ПД/ КВ	TDP 308	Технология детского питания	Дисциплина модуля изучает способность организовывать технологию, разбираться в основных положениях нормативной и технологической документации, в отличительных особенностях отдельных типов и классов, производственной инфраструктуры, сырьевой и материально-технической базы предприятий по производству продуктов детского питания			
		PD/ EC	BFT 308	Baby Food Technology	The discipline of the module studies the ability to organize technology, understand the main provisions of regulatory and technological documentation, the distinctive features of individual types and classes, production infrastructure, raw materials and material and technical base of enterprises producing baby food products			
		КП/ ТК	ATOR 308	Азық-түлік өнімдерінің реологиясы	Модуль пәні нақты денелердің реологиялық қасиеттері туралы құзіреттіліктерді қалыптастырады; масса алмасу процестерінің негіздерін; азық-түлік өнімдерінің құрылымдық-механикалық қасиеттерін; ылғал мен өнімнің байланыс формаларын зерттейді; азық-түлік өнімдерінің негізгі реологиялық қасиеттерін анықтайды, технологиялық өңдеу кезінде тамақ массаларының құрылымдық-механикалық қасиеттерінің өзгеру сипатына талдау жасайды және оларды	6	7	ON 2 ON 3 ON 4
		ПД/ КВ	RPP 308	Реология продовольственных продуктов	Дисциплина модуля формирует компетенции о реологических свойствах ре-			

					альных тел; изучает основы массообменных процессов; структурно-механические свойства продовольственных продуктов; формы связи влаги с продуктом; определяет основные реологические свойства продовольственных продуктов, проводит анализ характера изменения структурно-механических свойств пищевых масс в ходе технологической обработки и дает рекомендации по их регулированию			
		PD/ EC	RFP 308	Rheology of food products	The discipline of the module forms competencies about the rheological properties of real bodies; studies the basics of mass transfer processes; structural and mechanical properties of food products; forms of moisture-product communication; determines the main rheological properties of food products, analyzes the nature of changes in the structural and mechanical properties of food masses during processing and makes recommendations for their regulation			
		КП/ ТК	УТТ 309	Ұлттық тағамдар технологиясы	Модуль пәні ұлттық тағамдарды өндіру технологиясын ұйымдастыруға ықпал етеді; нормативтік және технологиялық құжаттаманың негізгі ережелерін, ұлттық тағамдардың ерекшеліктерін; ұлттық тағамдарды дайындау бойынша қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік инфрақұрылымын, шикізат және материалдық-техникалық базасын түсінуге көмектеседі	6	7	ON 3 ON 4
		ПД/ КВ	TNB 309	Технология национальных блюд	Дисциплина модуля способствует организации технологии производства национальных блюд; помогает разбираться в основных положениях норма-			

					тивной и технологической документации, в отличительных особенностях национальной кухни; производственной инфраструктуры, сырьевой и материально-технической базы предприятий общественного питания по изготовлению национальных блюд			
		PD/ EC	TPND 309	Technology of preparation of national dishes	The discipline of the module contributes to the organization of the production technology of national dishes; helps to understand the main provisions of the regulatory and technological documentation, the distinctive features of the national cuisine; production infrastructure, raw materials and material and technical base of public catering enterprises for the production of national dishes			
		КП/ ТК	ZhKTZhK T 309	Жемістерді, көкөністерді және тамырлы жемістерді консервілеу технологиясы	Модуль пәні жемістерді, көкөністер мен тамыржемістілерді консервілеу, жеміс-көкөніс консервілерінің ассортиментін кеңейту кезінде өндіріс технологиялары мен режимдерінің ерекшеліктері; жеміс-көкөніс консервілеу өнеркәсібінде қолданылатын консервілеу әдістері мен принциптері; нормативтік құжаттарды қолдану; жемістерден, көкөністерден және тамыржемістілерден консервілер өндіру кезінде технологиялық процестердің ұтымды режимдерін таңдау туралы түсініктерді қалыптастырады	6		ON 2 ON 3 ON 4
		ПД/ КВ	ТКРОК 309	Технология консервирования плодов, овощей и корнеплодов	Дисциплина модуля формирует представления о особенностях технологий и режимов производства при консервировании плодов, овощей и корнеплодов, расширении ассортимента плодо-			

					воовощных консервов; методах и принципах консервирования применяемых в плодовоовощной консервной промышленности; применении нормативных документов; выбор рациональных режимов технологических процессов при производстве консервов из плодов, овощей и корнеплодов			
		PD/ EC	TPFVR 309	The technology preservation of fruits, vegetables and roots	The discipline of the module forms ideas about the features of technologies and production modes for canning fruits, vegetables and root crops, ex-panding the range of canned fruits and vegetables; methods and principles of conservation used in the fruit and vegetable canning industry; application of regulatory documents; selection of rational modes of technological processes in the production of canned food from fruits, vegetables and root crops			
		КП/ ТК	МККУТ 310	Мейрамханалық қызмет көрсетуді ұйымдастыру және технологиясы	Модуль пәні кәсіпорынның ерекше түрі ретінде мейрамхананың жан - жақты қызметі туралы білімді қалыптастырады. Оның жұмысының әртүрлі аспектілерін зерттейді: ұйжайларды жабдықтаудан бастап келушілерге қызмет көрсетудің жоғары деңгейін ұйымдастыруға дейін. Мейрамхананың жеке қызметтерінің жұмыс әдістері мен әдістерін және аспаздық өндірістің ерекшеліктерін қарастырады	6	7	ON3 ON7
		ПД/ КВ	TORO 310	Технология и организация ресторанного обслуживания	Дисциплина модуля формирует знания о всесторонней деятельности ресторана - как особого типа предприятия. Изучает многообразные стороны его работы: от оборудования помещения			

					до организации высокого уровня обслуживания посетителей. Рассматривает приемы и методы работы отдельных служб ресторана и особенности кулинарного производства			
		PD/ EC	ТОС 310	Technology and organization of catering	The discipline of the module forms knowledge about the comprehensive activities of the restaurant-as a special type of enterprise. Studies the diverse aspects of its work: from the equipment of the premises to the organization of a high level of customer service. Examines the techniques and methods of operation of individual restaurant services and features of culinary production			
		КП/ ТК	OShOBN 310	Өсімдік шикізатын өңдеудің биотехнологиялық негіздері	Модуль пәні өсімдік шикізатын қайта өңдеудің негізгі биотехнологиялық тәсілдері мен әдістерін, өсімдік шикізатының түрлерін, микробиология, тамақтану физиологиясы негіздерін, өсімдік шикізатының тұтынушылық және технологиялық қасиеттерін; өсімдік шикізатын биотехнологиялық қайта өңдеу бойынша технологиялық процесті ұйымдастыруды, өсімдік шикізатын қайта өңдеудің қолданыстағы технологиялық процестерін басқаруды; өсімдік шикізатын қайта өңдеу кезіндегі технологиялық процестерді талдау үшін эксперименттік деректерді өңдеу статистикасын қалыптастырады.			
		ПД/ КВ	ВОПРС 310	Биотехнологические основы переработки растительного сырья	Дисциплина модуля формирует основные биотехнологические приемы и методы переработки растительного сырья, виды растительного сырья, основы микробиологии, физиологии питания,			

					потребительские и технологические свойства растительного сырья; организацию технологического процесса по биотехнологической переработке растительного сырья, управление действующими технологическими процессами переработки растительного сырья; статистику обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при переработке растительного сырья.			
		PD/ EC	BFPRM 310	Biotechnological foundation plant raw materials	The discipline of the module forms the main biotechnological techniques and methods of processing plant raw materials, types of plant raw materials, fundamentals of microbiology, nutrition physiology, consumer and technological properties of plant raw materials; organization of the technological process for biotechnological processing of plant raw materials, management of existing technological processes for processing plant raw materials; statistics of processing experimental data for the analysis of technological processes in the processing of plant raw materials			
		КП/ ТК	ОР 306	Өндірістік практика	Өндірістің негізгі технологиялық процестері мен экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін қолдануға мүмкіндік береді; қазіргі заманғы басқару әдістері негізіндегі өндіріс; ғылыми-техникалық прогрестің қазіргі жетістіктерін қолдана отырып, өсімдік және жануар тектес шикізатты қайта өңдеу саласындағы теориялық және практикалық негіздер; ұйымды қисынды және дәйекті түрде негіздеу	18	7,8	ON 1 ON 2 ON 7 ON 11

		ПД/ КВ	PP 306	Производственная практика	Позволяет применять методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; использовать приемы организации эффективного производства на основе современных методов управления; теоретические и практические основы в области переработки сырья растительного и животного происхождения с применением современных достижений научно-технического прогресса; логически и последовательно обосновывать организацию производства продуктов питания	18	7,8	ON 1 ON 2 ON 7 ON 11
		PD/ EC	SP 306	Specialized practice	It allows to apply methods of calculation of the main technological processes and economic indicators of production; to use methods of organization of effective production on the basis of modern management methods; theoretical and practical bases in the field of processing of raw materials of plant and animal origin with the use of modern achievements of scientific and technological progress; logically and consistently justify the organization	18	7,8	ON 1 ON 2 ON 7 ON 11
		КП/ ТК	DP 307	Дипломалды практикасы	Диплом алдындағы практикадан өту процесі мынадай құзыреттерді қалыптастыруға бағытталған: кәсіпорынның нормативтік құжаттарымен және құжаттамаларымен табысты жұмыс істеу; қазіргі заманғы технологиялық тәсілдерді және жаңа жабдықтарды қолдану; өндіріс тиімділігін есептеу үшін техникалық-экономикалық көрсеткіштерді пайдалан	5	8	ON 1 ON 2 ON 7 ON 11
		ПД/ КВ	PP 307	Преддипломная	Процесс прохождения преддипломной			

				практика	практики направлен на формирование следующих компетенций: успешная работа с нормативными документами и документацией предприятия; применение современных технологических приемов и новейшего оборудования; использование технико-экономических показателей для расчета эффективности производства.			
		PD/ EC	PP 307	Pregraduation practice	The process of passing the pre-graduate practice is aimed at the formation of the following competencies: successful work with regulatory documents and documentation of the enterprise; the use of modern technological techniques and the latest equipment; the use of technical and economic indicators to calculate the efficiency of production.			
Қосымша білім беру бағдарламалары (Minor)/Дополнительные образовательные программы(Minor)/								
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	222	Пән 1/Дисциплина 1		5	5	
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	223	Пән 2/Дисциплина 2		5	5	
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	224	Пән 3/Дисциплина 3		5	6	
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	225	Пән 4/Дисциплина 4		5	6	
Денешынықтыру/ Физическая культура/ PhysicalCulture	Модуль-дісәттіяқтаған нанкейінбіліма лушықаблетті: ЖК 12	ЖБП МК	DSh 108 (1-4)	Дене шынықтыру	Пән кәсіби қызметке дайындалу үшін денсаулықты сақтау, нығайтуды қамтамасыз ететін дене шынықтыру құралдары мен әдістерін мақсатты түрде қолдануға үйретеді; физикалық жүктемені, жүйке-психикалық стрессті	8	1-4	ЖК 12

	<p>/ После успешного завершения модуля обучающийся будет: ОК 12</p> <p>/ Upon successful completion of the module, the student will: GC 12 ЖБП МК</p>				<p>және болашақ еңбек әрекетіндегі қолайсыз факторларды тұрақты түрде ауыстыруға ынталандырады</p> <p>Дисциплина учит целенаправленно использовать средства и методы физической культуры, обеспечивающие сохранение, укрепление здоровья для подготовки к профессиональной деятельности; к стойкому перенесению физических нагрузок, нервно-психических напряжений и неблагоприятных факторов в будущей трудовой деятельности.</p> <p>The discipline teaches to purposefully use the means and methods of physical culture, ensuring the preservation, strengthening of health in order to prepare for professional activity; to persistent transfer of physical exertion, neuropsychic stress and adverse factors in future labor activity.</p>			
		КА		Дипломдық жұмыстың немесе дипломдық жұбаны жағу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру		12	8	ЖК 12
		ИА		Написание и защита дипломной работы или дипломного проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена				
		FA		Writing and Defense of the Diploma Work end Diploma Project or Preparation and				

				Delivery of the Comprehensive Exam				
Барлығы/ Итого						240		

