

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



Білім беру бағдарламасы
Образовательная программа
Educational program
6B07203/Қайта өңдеу және тамақ өндірістерінің
технологиясы/Технология перерабатывающих и пищевых
производств/Technology of processing and food production

Деңгейі/Уровень/Level: бакалавриат/bachelorcourse

Изменение 1. В ОП внесены дополнения и изменения решением Правления на основании рекомендаций экспертов Реестра ОП ЦБПиАМ от 28.12.2021 г протокол № 11 .

Қостанай, 2021

ӘЗІРЛЕУШІЛЕР/ РАЗРАБОТЧИКИ// DEVELOPERS:

23.10.2020 жылы АШИ директоры А.Нугуманов бекіткен академиялық комитет әзірледі /
Разработано академическим комитетом, утвержденным директором СХИ Нугмановым А.

23.10.2020 года / Developed by the academic committee approved by the Director of SHI Nugmanov A.
on 10.23.2020

ҰСЫНЫЛДЫ/РЕКОМЕНДОВАНО/RECOMMENDED:

Қайта өңдеу технологиясы және стандарттау кафедрасы отырысында қарастырылды, 2021 ж. __13__
__04__ № 4 хаттама

Рассмотрена на заседании кафедры технологии переработки и стандартизации, протокол № 4 от
__13__ __04__ 2021 г.

Considered at a meeting of the department, protocol No. _4_ dated __13__ __04__ 2021y.

В. Двуреченский атындағы ауылшаруашылық институттың әдістемелік комиссиясында
талқыланды, 2021 ж. __15__ __04__ № 4 хаттама Обсуждена на заседании
методической комиссии сельскохозяйственного института имени В.

Двуреченского протокол № 4 от __15__ __04__ 2021 г.

Discussed at a meeting of the methodological commissions of the agricultural production Institute named
after V. Dvurechensky, protocol No. __4_ dated __15__ __04__ 2021y.

Оқу әдістемелік кеңесінің шешімімен ұсынылды, 2021 ж. __23__ __04__ № 4 хаттама
Рекомендовано решением Учебно-методического совета, протокол № 4 от __23__
__04__ 2021 г.

Recommended by the decision of the Educational and Methodological Council, Protocol
No. _4_ dated __23__ __04__ 2021y.

Келесі құжаттар негізінде әзірленді:

- Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 604 бұйрығымен бекітілген ЖБ МББС (өзгерістермен);
- Әлеуметтік әріптестік және әлеуметтік және еңбек қатынастарын реттеу жөніндегі республикалық үшжақты комиссиямен 2016 жылы 16 наурызында хаттамамен бекітілген, Ұлттық біліктілік шеңбері; - КС «Дайындалған тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттар өндірісі», 24.10.2018 №289 бұйрық;
- КС «Картопты өңдеу және консервілеу»;
- КС «Жемістер мен көкөністерден шырын өнімдерін өндіру»;
- КС «Жемістерді, жидектер мен көкөністерді қайта өңдеу және консервілеу»;
- КС «Жеміс-жидек және көкөніс шырындарын өндіру»;
- КС «Құрғақ және кептірілген жемістер, жидектер мен көкөністер өндіру»;
- КС «Ауыз бөтелкедегі су өндірісі снек өнімдерін өндіру» бұйрық №263 26.12.2019 ж.

Разработана на основании следующих документов:

- ГОС ВО, утвержденного приказом МОН РК № 604 от 31.10.2018 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», приказ №289 от 24.10.2018;
- ПС «Переработка и консервирование картофеля»;
- ПС «Производство соковой продукции из фруктов и овощей»;
- ПС «Переработка и консервирование плодов, ягод и овощей»;
- ПС «Производство плодово - ягодных и овощных соков»;
- ПС «Производство сухих и сушеных фруктов, ягод и овощей»;
- ПС «Производство питьевой бутилированной воды Производство снековой продукции» приказ №263 от 26.12.2019 г.

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», Order No. 289 of 24.10.2018;
- PS «Production of milk and dairy products»;
- PS «Production of meat and meat products»;
- PS «Processing and canning of fruits, berries and vegetables»;
- PS «Production of fruit and berry and vegetable juices»;
- PS «Production of dry and dried fruits, berries and vegetables»;
- PS «Production of drinking bottled water, Production of snack products» order No. 263 of 26.12.2019

КЕЛІСІЛДІ

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по производству
АО «Костанайский Мелькомбинат»

Заведующая лабораторией ТОО Baltic Control
Kazakhstan



Фирсов А.Н.

Ермухамбетова Г.У.

© Костанайский региональный университет имени А.Байтурсынова
Білім беру бағдарламасының паспорты

**Паспорт образовательной программы
Passport of the educational program**

БББ коды және атауы/ Код и название ОП OP code and name	6B07203 Қайта өңдеу және тамақ өндірістерінің технологиясы/Технология перерабатывающих и пищевых производств/ Technology of processing and food production
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 construction 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 instruction	қазақ және орыс/ казахский и русский/ kazakh and russian
Кредит көлемі/ Объем кредитов/Loan volume	240 Академиялық кредит/ Академических кредитов 240/Academic credits 240 ECTS
Білім беру бағдарламасының мақсаты/Цель образовательной программы/ The purpose of the educational program	
Қайта өңдеу және тамақ өндірістерінде технологиялық процестерді жүргізу үшін мамандар даярлау	
Подготовка специалистов для ведения технологических процессов на перерабатывающих и пищевых производствах	
Training of specialists for conducting technological processes in processing and food industries	
Берілетін дәреже/Присуждаемая степень/ Awarded degree	

«6B07203 Қайта өңдеу және тамақ өндірістерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры
бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6B07203 Технология

перерабатывающих и пищевых производств
Bachelor of Engineering and Technology in the educational program «6B07203 Technology of Processing and Food Production»
Маман лауазымдарының тізбесі/Перечень должностей специалиста
технолог, әкімші, меңгеруші қайта өңдеу өндірісі кәсіпорындарында өндіріс, колледж оқытушысы, оператор, зертханашы, зертхана меңгерушісі, өндіріс бастығы
технолог, администратор, зав. производством на предприятиях перерабатывающих производств, преподаватель колледжа, оператор, лаборант, заведующий лабораторией, начальник производства
technologist, administrator, head. production at the enterprises of processing industries, college teacher, operator, laboratory assistant, head of the laboratory, head of production
Кәсіби қызмет объектілері/Объекты профессиональной деятельности/ Objects of professional activity
тамақ өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің кәсіпорындары, жобалау институттары, ғылыми мекемелер, оқу орындары, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары
предприятия перерабатывающих производств пищевых продуктов, проектные институты, научные учреждения, учебные заведения, предприятия общественного питания
food processing enterprises, design institutes, scientific institutions, educational institutions, public catering enterprises
Кәсіби қызмет түрлері/Виды профессиональной деятельности/ Professional activities
- өндірістік-технологиялық; - эксперименттік-зерттеу; - ұйымдастырушылық-басқарушылық қызмет; - есептік-жобалық; - білім беру.
- производственно-технологическая; - экспериментально-исследовательская; - организационно-управленческая; - расчетно-проектная образовательная.
- production and technological infrastructure; - experimental and research work; - organizational and managerial structure; - calculation and design work educational program
Кәсіби қызметінің функциялары/Функции профессиональной деятельности/ Functions of professional activity
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 танбалау 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

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; составляет заказы на оборудование и сырье; проводит подготовку документов на сертификацию продукта

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

Жалпы қаблеттер/Общие компетенции/ General competences

Оқу бағдарламасын сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті болады:

ЖК 1 патриот пен азаматтың белсенді позициясы бар қазіргі жаһандану қоғамында болып жатқан жағдайларды объективті бағалау үшін тарихи білімді қолдануға;

ЖК 2 тарихи фактілерді білуді қолдана отырып, нақты әлеуметтік, саяси, мәдени мәселелерді шешуді жоспарлау үшін;

ЖК 3 философиялық білімді түсіндіреді және оның негізінде дүниетаным мен этикалық позицияны қалыптастырады;

ЖК 4 табысты жазбаша және ауызша сөйлесу үшін тілдің стилистикалық құралдарын дұрыс қолданады;

ЖК 5 үш тілді ортада қарым-қатынас пен таным мәселелерін шешеді;

ЖК 6 цифрлық қорғаныс және қауіпсіздік құралдарын қолданады;

ЖК 7 өмір бойы АКТ туралы білімді жақсартуға;

ЖК 8 кәсіптік сала мәселелерінің философиялық мазмұнын анықтау үшін маңызды философиялық тұжырымдамаларды сыни тұрғыдан бағалауға;

ЖК 9 тұлғааралық, әлеуметтік және кәсіби қарым-қатынастың әртүрлі салаларындағы жағдайды бағалауға;

ЖК 10 әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану және психология сабақтарын синтездейді;

ЖК 11 қазіргі қоғамның өзекті мәселелеріне қатысты өзінің моральдық позициясын тұжырымдайды және сауатты түрде дәлелдейді;

ЖК 12 дене шынықтыру әдістері мен құралдары арқылы өмір бойы жеке тұлғаның даму траекториясын құрады;

ЖК 13 азаматтық жауапкершілікті, көшбасшылықты, кәсіби мәселелерді шешуде тиімді ұжымдық жұмысты көрсетеді;

ЖК 14 өз қажеттіліктері мен себептерін шағылыстырады.

После успешного завершения этой программы обучающийся будет способен:

- ОК 1 применять полученные знания для объективной оценки происходящих в современном глобализирующемся обществе;
- ОК 2 планировать решение конкретных профессиональных, социальных, политических, культурных проблем с использованием знания и фактов;
- ОК 3 интерпретировать полученные знания и выстраивать на их основании мировоззренческую и этическую позицию;
- ОК 4 корректно использовать стилистические средства языка для успешной письменной и устной коммуникации;
- ОК 5 решать задачи коммуникации и познания в условиях трехязычия;
- ОК 6 применять средства цифровой защиты и безопасности;
- ОК 7 совершенствовать знания ИКТ в течении всей жизни;
- ОК 8 критически оценивать полученные концепции актуальные для выявления содержания проблем в профессиональной области;
- ОК 9 давать оценку ситуации в различных сферах межличностной, социальной и профессиональной коммуникации;
- ОК 10 синтезировать знания в профессиональной области;
- 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;

- 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:

- ON1 Физика-механикалық, химиялық, микробиологиялық және басқа да факторлардың технологиялық процестерге еәсерін анықтау керек; ON2 Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалау керек;
- ON3 Тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарында ұйымдастыру және қызмет көрсету мәнін меңгеру және технологиялық процестердің барлық түрлерін ұйымдастыру;
- ON4 Өнімнің сапасын қалыптастыратын және сақтайтын әдістерді қолдану, азық-түлік тауарларының қауіпсіздік параметрлерін бақылау және тауарлардың жіктелуін жүргізу керек;
- ON5 Технологиялық ақпаратты алу мен өңдеудің заманауи әдістерін меңгеру қажет;
- ON6 дайын өнімнің шығуы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестердің тиімділігін жетілдіру керек;
- ON7 Еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру және басқарушылық шешімдер қабылдау керек;
- ON8 дәлелдемелерге негізделген проблемалар мен қорытындыларды анықтау үшін әлемді түсіндіретін әдіснамалар негіздерін қолдану, кәсіби міндеттерді шешу үшін өз білімін қолдану қажет;
- 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 қажет;
- ON10 Өнімнің жаңа түрлеріне, технологиялық процестерге нормативтік құжаттаманы әзірлеу; керек; қажетті технологиялық есептерді жүргізу қажет;
- ON11 Дайын өнім шикізатының есебін және цех құжаттамасының есебін жүргізу керек;
- ON12 Қазақ, орыс және шет тілдерінде ауызша және жазбаша нысанда коммуникацияға кіру керек;

После успешного завершения этой программы обучающийся будет:

- ON1 Устанавливать влияние физико-механических, химических, микробиологических и других факторов на технологические процессы;
- ON2 Оценивать качество сырья и готовых пищевых продуктов;
- ON3 Владеть сущностью организации и обслуживания на перерабатывающих предприятиях по производству продуктов питания и организовывать все виды технологических процессов;
- ON4 Проводить классификацию сырья товаров и использовать методы, формирующие и сохраняющие качество продукта, контролировать параметры безопасности продовольственных товаров;
- ON5 Владеть современными методами получения и обработки технологической информации;
- ON6 Совершенствовать эффективность технологических процессов для повышения выхода и качества готовой продукции;
- ON7 Организовывать работу трудовых коллективов и принимать управленческие решения;
- ON8 Использовать полученные знания и методологии, выявлять проблемы и делать выводы, основанные на доказательствах, применять их 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:

ON1 Determine the influence of physical, mechanical, chemical, microbiological and other factors on technological processes;

ON2 Evaluate the quality of raw materials and finished food products;

ON3 Own the essence of organization and service in food production enterprises and organize all types of technological processes;

ON4 To classify goods and use methods that form and preserve the quality of the product, to control the safety parameters of food products;

ON5 Master modern methods of obtaining and processing technological information;

ON6 Improve the efficiency of technological processes to improve the yield and quality of finished products;

ON7 Organize the work of labor collectives and make management decisions;

ON8 Use the fundamentals of knowledge and methodologies that explain the world to identify problems and evidence-based conclusions, 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

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 циклілі (МК, ЖОО, ТК)/Цикл, компонент (ОК, ВК, КВ)/Cycle, component (OK, VK, KV)	Пәндер н 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 және рухани жаңғыру модулі/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	ЖБП МК	KZT 1101	Қазақстанның қазіргі заман тарихы	Пән қазіргі Қазақстан тарихының негізгі кезеңдері туралы объективті тарихи білім береді; студенттердің назарын мемлекеттілік пен тарихимәдени процестердің қалыптасуы мен дамуы мәселелеріне бағыттайды.	5	2	ЖК 1; ЖК 2
		ООД ОК	SIK 1101	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.			

	бұдет: ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ОК	GED MC	CHK 1101	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 and development of statehood and historical and cultural processes.			
--	--	-----------	----------	--	--	--	--	--

	11, ОК 13, ОК 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	ЖБП МК	Fil 1102	Философия	Пән студенттерде болашақ кәсіби ісәрекет 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 1102	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 философскомировоззренческой и методологической культуры в контексте понимания роли философии в модернизации общественного сознания и решении глобальных задач современности.			
		GED МС	Fil 1102	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 2106	Әлеуметтану, Саясаттану,	Модуль пәндері «Болашаққа көзқарас: қоғамдық сананы жаңғырту»	8	4	ЖК 9,
				Мәдениеттану				ЖК 10? :R 14

	Psi 2107	Психология	мемлекеттік бағдарламасында анықталған қоғамдық сананы жаңғырту міндеттерін шешу контексінде білім алушылардың әлеуметтік-гуманитарлық дүниетанымын қалыптастырады.			
ООД ОК	SPC 2106	Социология, Политология, Культурология	Дисциплины модуля формируют социально-гуманитарное мировоззрение обучающихся в контексте решения задач модернизации общественного сознания, определенных государственной программой «Взгляд в будущее: модернизация общественного сознания».			
	Psi 2107	Психология				
ООД МК	SPC 2106	Sociology, Political science, Culturology	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".			
	Psy 2107	Psychology				
ЖБП ТК	KSZhKM N 2109	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	5	3	ЖК 11 ЖК 13 ОН 7 ОН 8

			қатысты азаматтық ұстанымды қалыптастырады.			
	ООД КВ	ОРАК 2109	Основы права и антикоррупционной культуры	В рамках дисциплины студенты изучат основные понятия и категории государства 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.		
	ООД СС	BLACC 2109	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 ТК	ЕТК 2109	Экология және тіршілік қауіпсіздігі	Пән қоршаған ортаны қорғау туралы ойлауды және табиғи экожүйелер мен техносфераның жұмысында қауіпті және төтенше жағдайлардың алдын алу қабілеттерін қалыптастырады, сонымен қатар аймақтардың табиғи, адамдық және материалдық ресурстарының аумақтық саралануын зерттейді, бұл аймақтық ғалымға осы ресурстарды тиімді пайдалану үшін кешенді әдістер жиынтығын жасауға мүмкіндік береді.			ЖК 6 ОН 4
		ООД КВ	ЕВZh 2109	Экология и личная безопасность жизнедеятельности	Дисциплина формирует экозащитное мышление и способность предупреждения опасных и чрезвычайных ситуаций в функционировании природных экосистем и техносферы.			
		GED EC	ELS 2109	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 ТК	EKN2109	Экономика және кәсіпкерлік негіздері	Бұл пән студенттерді экономика саласындағы даярлаудың қажетті деңгейін қамтамасыз етеді, қазақстандық қоғам өміріндегі болып жатқан өзгерістерге бағдарлау және әлеуметтік бейімделу үшін қажетті экономикалық сауаттылық деңгейін қалыптастырады, ажырамас бөліктердің бірі ретінде экономикалық ойлау мәдениетін қалыптастыруға ықпал етеді дүниетаным, өзін-өзі дамыту мүмкіндігі, өзін-өзі білім алу, экономикалық қабылдауда тәуелсіздік шешімдер.			ЖК 11 ОН 8 ОН 11
		ООД КВ	ОЕР 2109	Основы тел экономики и предприним ьства	Дисциплина формирует экономический образ мышления, теоретические и практические навыки организации успешной предпринимательской деятельности предприятий в конкурентной среде.			
		GED EC	BEV 2109	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.			
		ЖББП ТБК	KN 2109	Көшбасшы ық негіздері	Бұл пәнді зерделеу кезінде студенттер кәсіпорын, аймақ және ел деңгейінде әсер ету әдістерін, стильдерін, көшбасшылық қасиеттерін қолдану жолымен адамдардың мінез-құлығын және өзара әрекеттесуін тиімді басқару методологиясы мен практикасын игереді.			ЖК 13 ОН 8

		ООД КВ	OL 2109	Основы лидерства	При изучении данной дисциплины студенты 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.			
		GED EC	BL 2109	Basics of Leadership	In the study of this discipline, students will master the methodology and practice of effective management of behavior and interaction of people through the use of leadership skills, styles, methods of influence at the level of the enterprise, the region and the country as a whole.			
Тіл модулі/ Языковой модуль/ language module	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ЖК 4, ЖК 5 /После успешного	ЖБП МК	К(О)Т 1103(1,2)	Қазақ (о ыс) тілі	Мемлекеттік тілді кәсіби қызметте, ғылыми және практикалық жұмыста, әріптестермен қарым-қатынаста, өз бетінше білім алу, ғылыми, оқуағартушылық және өзге де мақсаттар үшін қолдана білуі мен дағдыларын қалыптастырады. Ғылыми мақалалар мен ғылыми-зерттеу жұмыстарын және жобаларды жазуда мемлекеттік тілді қолдану мүмкіндіктерін көрсетеді	10	1,2	ЖК 4, ЖК 5

<p>завершения модуля обучающийся будет: ОК 4, ОК 5</p> <p>/ Upon successful completion of the module, the student will: GC 4, GC 5</p>	ООД ОК	K(R)Ya 1103(1,2)	Қазақшi (руссқий) тзық	Дисциплина обеспечивает качественно усвоение казахского языка как средства социального, межкультурного, профессионального общения через формирование коммуникативных компетенций всех уровней использования языка для изучающих казахский язык как иностранный.			
	GED MC	K(R)L 1104(1,2)	Kazakh (ussian) 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 1104 (1,2)	Шетел тiлi	Пән студенттердiң мәдениетаралық коммуникативтік құзыреттiлiгiн шетел тiлiнде бiлiм беру барысында жеткiлiктi деңгейде қалыптастырады.	10	1,2	ЖК 4, ЖК 5
	ООД ОК	IYA 1104 (1, 2)	Иностранный язык	Дисциплина формирует межкультурнокоммуникативную компетенцию			

				студентов в процессе иноязычного образования на достаточном уровне.			
	GED MC	FL 1104 (1, 2)	Foreign language	The discipline forms the intercultural and communicative competence of students in the process of foreign language education at a sufficient level.			

БП ЖООК	КBShT 2203	Кәсіби қазақ (орыс) тілі	Мемлекеттік тілді кәсіби қызметте, ғылыми және практикалық жұмыста, әріптестермен қарым-қатынаста, өз бетінше білім алу, ғылыми, оқуағартушылық және өзге де мақсаттар үшін қолдана білуі мен дағдыларын қалыптастырады. Ғылыми мақалалар мен ғылыми-зерттеу жұмыстарын және жобаларды жазуда мемлекеттік тілді қолдану мүмкіндіктерін көрсетеді	4	4	ЖК 4, ЖК 5 ОН 7 ОН 8 ОН 12
БД ВК	POIYa 2203	Профессиональн ый казахский (русский) язык	Дисциплины модуля формируют навыки использования государственного и иностранного языков в профессиональной деятельности, научной и практической работы, общения с зарубежными коллегами, для самообразовательных и других целей			
BD UC	VOFL 2203	Professional Kazakh (Russian) language	The disciplines of the module form the skills of using the state and foreign languages in professional activity, scientific and practical work, communication with foreign colleagues, for self-education and other purposes			
БП ЖООК	КК(О)Т 2204	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 ОН 7 ОН 8 ОН 12

	БД ВК	PK(R)Ya 2204	Профессиональн о- ориентированны	Дисциплина формирует и развивает общекультурные, профессиональные и лингвистические компетенции в			
--	-------	-----------------	--	---	--	--	--

			й иностранный язык	соответствии с выбранным направлением студентов и необходимые для осуществления практической деятельности по решению профессиональных задач.			
	BD UC	VK(R)L 2204	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 2201	Академиялық іскерлік жазу	Бұл пән білімалушыларға ғылыми дерекқорлардан 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, ON 6
	БД ВК	ADP 2201	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 2201	Academic Business Writing	This course allows students to search for information from scientific databases, analyze and abstract texts, carry out professional activities related to working with different genres of academic records (annotations, essays, reviews, analytical reviews, articles).			
Жаратылыстан у-математикалы	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім	ЖБП/МК	АКТ 1105	Ақпараттық коммуникация	Пән процестерді, ақпаратты іздеу, сақтау және өңдеу әдістерін, сандық технологиялар арқылы ақпаратты	5	1	ЖК 6, ЖК 7

қ /ғылыми модулі Естественноматематический / научный модуль Natural Science and Mathematics /Scientific Module	алушы қаблетті: ЖК 6, ЖК 7, ON5, ON8, ON1 / После успешного завершения модуля обучающийся будет: ОК 6, ОК 7, ON5, ON8, ON1			лық технологиялар (ағылшын тілінде)	жинау және беру тәсілдерін сын тұрғысынан бағалау және талдау қабілетін қалыптастырады. Студенттер компьютерлік жүйелер архитектурасының тұжырымдамалық негіздерін, операциялық жүйелер мен желілерді зерттейді; желілік және веб қосымшаларды әзірлеу концепциялары, ақпараттық қауіпсіздікті қамтамасыз ету құралдары туралы білім алады; қазіргі заманғы			
--	---	--	--	-------------------------------------	---	--	--	--

	<p>/ Upon successful completion of the module, the student will: GC 6, GC 7, ON5, ON8, ON1,</p>				<p>ақпараттық коммуникациялық технологияларды пайдалану дағдылары қалыптасады.</p>			
		ООД ОК	ИКТ 1105	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 1105	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 1202	Математика	Модуль пәні компьютерлік технологияларды пайдалана отырып, проблемаларды модельдеуге, талдауға және шешуге көмектесетін математикалық аппаратты меңгеруге мүмкіндік береді; математикалық әдістер, студенттердің болашақ қызметінің саласынан мамандар ретінде процестер мен құбылыстарды зерттеуге және болжауға мүмкіндік береді	5	1	ON5,ON8
		БД ВК	Mat 1202	Математика	Дисциплина модуля развивает способности применять математическое мышление для			

					решения производственных задач в повседневных ситуациях, использовать математические способы мышления (логика, пространственное мышление) и презентации (формулы, модели, таблицы и т.д.) в своей профессиональной деятельности			
		BD UC	Mat 1202	Mathematica	The discipline of the module develops the ability to apply mathematical thinking to solve production problems in everyday situations, to use mathematical ways of thinking (logic, spatial thinking) and presentations (formulas, models, tables, etc.) in their professional activities			

		КП/ЖО ОК	Fiz 1301	Физика	Пән студенттерде әлемнің қазіргі физикалық бейнесі және ғылыми дүниетаным туралы түсініктерді, іргелі заңдарды, классикалық және қазіргі заманғы физиканың теорияларын қолдана білу мен іскерлікті, сондай-ақ кәсіби қызмет жүйесінің негізі ретінде физикалық зерттеу әдістерін қалыптастырады.	4	2	ON5
		ПД ВК	Fiz 1301	Физика	Дисциплина формирует у студентов представления о современной физической картине мира и научного мировоззрения, знания и умения использования фундаментальных законов, теорий классической и современной физики, а также методы физического исследования как основы системы профессиональной деятельности.			
		PD UC	Phy 1301	Physica	The discipline forms students ' ideas about the modern physical picture of the world and scientific outlook, knowledge and skills of using fundamental laws, theories of classical and modern physics, as well as methods of physical research as the basis of the system of professional activity			

		БП/ЖО ОК	ВОН 1205	Бейорганикалық және органикалық химия	Модульдің пәні бейорганикалық және органикалық химияның теориялық негіздерін та-рылтуға, химиялық қосылыстар құрылысы-ның өзара байланысын және олардың қасиеттерін, ерітінділерде химиялық процестердің өтуінің жалпы заңдылықтарын және олардың тамақ өнеркәсібіндегі рөлін, тамақ өнеркәсібінде қолданбалы маңызы бар элементтер мен олардың қосылыстарының фи-зика-химиялық қасиеттерін үйретеді	3	1	ON1
		БД ВК	НОН 1205	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 1205	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/ЖО ОК	AFH 1302	Аналитикалық және физколлоидтық химия	Аналитикалық химиядағы ағымдық үрдістерге, физикалық және коллоидтық химияның теориялық негіздері мен заңдылықтарына, диспергирленген жүйелердің физика-химиялық	4	2	ON1
--	--	-------------	----------	---------------------------------------	--	---	---	-----

					қасиеттеріне және олардағы процестерге қатысты заттардың химиялық және физика-химиялық әдістерінің теориялық және практикалық негіздерін қалыптастырады			
		ПД ВК	AFH 1302	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 1302	Physcolloidal and analytical chemistry	The discipline of the module provides the assimilation of the theoretical and practical foundations of chemical and physicochemical 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/ЖО ОК	ТН 1303	Тағамдық химия	Модуль пәні дайын өнімнің тағамдық, энергетикалық және биологиялық құндылығын қалыптастыруда азық түлік өнімдерінің негізгі қоректік заттардың-ақуыздардың, көмірсулардың, липидтердің құрамы, құрылысы, қасиеттері және түрленуі туралы білімді қалыптастырады	4	2	ON1
		ПД ВК	РН 1303	Пищевая химия	Дисциплина модуля формирует знания о составе, строении, свойствах и превращениях основных питательных веществ продовольственных продуктов - белков, углеводов, липидов при созревании, хранении, порче и значении			

					этих веществ в формировании пищевой, энергетической и биологической ценности готовой продукции			
		PD UC	FCh 1303	Food chemistry	The discipline of the module forms knowledge about the composition, structure, properties and transformations of the main nutrients of food products - proteins, carbohydrates, lipids during maturation, storage, spoilage and the importance of these substances in the formation of the food, energy and biological value of finished products			
		БП ЖООК	ОР 1213	Оқу практикасы	Базалық пәндер практикасында студенттердің алған білімдерін оқып білу кезінде байланыс теориялық білімді белгілейді және нығайтады, кафедра зертханаларыда бөлімінде ғылыми зерттеулердің негізгі бағытын игереді.	1	2	

		БД ВК	UP 1213	Учебная практика	Даёт 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	TP 1213	Training 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	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті:	БП ЖООК	ATOShSB B 2206	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	5	3	ON1, ON6
Fundamental Training Module	ON1, ON6,ON8,ON2, ON3, ON9, ON 10,				процестерге қатысатын машиналар мен аппараттардың жұмыс тиімділігін шикізат сапасын анықтау әдістерімен таныстыру			

<p>ON 4, ON 7, ON 5,</p> <p>/ После успешного завершения модуля обучающийся будет: ON1,ON6,ON8, ON2,ON3, ON9, ON 10,ON 4, ON 7, ON 5,</p> <p>/ Upon successful completion of the module, the student will: ON1, ON6,ON8,ON2, ON3, ON9, ON 10,ON4 ON7, ON5,</p>	БД ВК	КОКСРР 2206	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	Дисциплина модуля способствует изучению организации и проведение технохимического контроля на предприятиях бродильных производств, масложировой мясомолочной промышленности рыбной промышленности и предприятий общественного питания; знакомить с методами определения качества сырья, эффективности работы машин и аппаратов, участвующих в технологических процессах			
	BD UC	CEQRMFP 2206	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 2207	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Пін 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	3	4	ON 6 ON8
	БД ВК	ВРР 2207	Безопасность пищевых продуктов	Дисциплина модуля 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 2207	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	OShOOS/O HPR 2208	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау /	Өсімдік өнімдерін сақтау және өңдеу саласында өз өнімдерінің сапасын ескеріп, сақтау және өңдеу кезінде өнім шығындарын азайту, сақтау және өңдеудің тиімділігін жоғарылату, өнім түрлерін кеңейту мақсатында идеяларды, білімді, дағдыларды қалыптастырады.	6	3	ON1 ON2 ON6
		БД ВК	ОНPR 2208	Обработка и хранение продукции растениеводства	Формирует представления, знания, умения в области хранения и переработки продукции растениеводства для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.			
		BD UC	ОНPR 2208	Processing and storage of crop production	Forms ideas, knowledge, skills in the field of storage and processing of crop products for the most rational use of grown products, taking into account their quality, reducing product losses during storage and			

				processing, increasing the efficiency of storage and processing, expanding the range of products.				
		БП ЖООК	ТОРА 2209	Тағам өндірістерінің процесстері мен аппараттары	Модуль пәні материалдарды ұсақтау, материалдарды қысыммен өңдеу (престеу), 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 ON 10
		БД ВК	РАРР 2209	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 2209	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, hydromechanical, thermal and chemical processes			
		БП ЖООК	ООТМZh 3210	Өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары	Модуль пәні тағам кәсіпорындарының жабдықтарын таңдау критеріі, қауіпсіздік ережелері, әрекет принципі, құрылымы, жіктелуі туралы түсініктерді қалыптастырады;	5	5	ON3 ON9 ON 10

					жабдықтың негізгі техникалықэкономикалық сипаттамаларын бағалайды және оптимальді таңдайды, үдерістердің қарқындылығы мен үнемділігін арттыру резервтерін анықтайды, қазіргі заманғы жабдықтарды пайдалану есебінен шығыс нормалары мен өнімнің өзіндік құнын төмендету			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

	БД ВК	ТМОРР 3210	Технологические машины и оборудование переработки и производства	Дисциплина модуля формирует понятия о классификации, устройствах, назначениях, принципах действия, правилах безопасной эксплуатации, критериях выбора оборудования перерабатывающих и пищевых предприятий; оценивает основные техничко-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	TMPM 3210	Technological machinary and processin manufacture	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			
	КП/ЖО ОК	КООШТ 3304	Өңдеу өндірістердің жалпы технологиясы	Модуль пәні қайта өңдеу және тамақ өндірістерінің технологиялық процестерінің ғылыми негіздерін қалыптастырады; қайта өңдеу және	5	5	ON 1 ON 3 ON4

					тамақ өндірістерінде негізгі және қосымша шикізатты пайдалану; шикізатты сақтау және өңдеу кезінде физика-химиялық және биохимиялық қасиеттерді сипаттайтын көрсеткіштерді анықтайды; дайын өнімді сипаттайтын негізгі сапа көрсеткіштерін анықтайды			ON7
		ПД/ ВК	ОТРР 3304	Общая технология перерабатывающих производств	Дисциплина модуля формирует научные основы технологических процессов перерабатывающих пищевых производств; использовании основного и дополнительного сырья в перерабатывающих пищевых производствах; определяет показатели, характеризующие физико-химические и биохимические свойства при хранения и переработки сырья; основные показатели качества, характеризующие готовую продукцию			
		PD/ UC	TGFP 3304	General technology of processing industries	The discipline of the module forms the scientific basis of technological processes of processing and food production; the use of basic and additional raw materials in processing and food production; determines the indicators that characterize the physical, chemical and biochemical properties during storage and processing of raw materials; the main quality indicators that characterize the finished products			

		БП ЖООК	АТОТ 3211	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	Модуль пәні азық-түлік өнімдерінің сапасына, тамақ өнімдерінің құрамына, 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	5	5	ON1 ON2 ON4
--	--	------------	--------------	-----------------------------------	---	---	---	-------------------

		БД ВК	TPP 3211	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 3211	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 3212	Стандарттау, сертификаттау және метрология	Модуль пәні өндіріс сапасын басқару, тамақ өнімдерін өндіру саласында сертификаттау, 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	ON5 ON6 ON4

		БД ВК	SSM 3212	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 3212	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			
		КП/ЖО ОК	IKG 4305	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	7	ON5 ON6 ON7

		ПД/ ВК	IKG 4305	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.			
		PD/ UC	ECG 4305	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.			
		БП ЖООК	ОР 2214	Өндірістік практикасы	Келесі кәсіптік міндеттерді шешуге қатысты арнайы теориялық білім мен практикалық дағдылар кешенін меңгеруге мүмкіндік береді: - кәсіпорынның ұйымдық құрылымын, оның негізгі бөлімшелері мен	3	4	ON3 ON4

					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			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

		БД ВК	PP 2214	Производственная практика	<p>Позволяет обладать комплексом специальных теоретических знаний и практических навыков, касающихся решения следующих профессиональных задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осуществлять организационную структуру предприятия, основные его подразделения и службы, их функции и взаимодействие; -виды производственной деятельности на предприятиях по производству мясных, молочных, рыбных продуктов и растительных масел; общественного питания; -осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных технологических расчетов 			
		BD UC	SP 2214	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			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

		БП /ТК	ЕОТ 2215	Элеватор өнеркәсібінің технологиясы	Пән элеватор өнеркәсібі технологиясы астықтың жақсы сақталуын қамтамасыз ететін силос сыйымдылығы бар астық қоймасында механикаландырылған сақтау процесін зерттейді. Астықпен жасалатын барлық процестер мен операциялар толық механикаландырылған, еңбекті аз қажет етеді, астықты толық тазартуды, кептіруді және сақтауды қамтамасыз ету жөніндегі жұмыстар, астықты ортаның сыртқы әсерінен жақсы оқшаулау, құрылысты пайдалану ауданы аз болады.	5	3	ON5 ON3 ON4
		БД /КВ	ТЕР 2215	Технология элеваторной промышленности	Дисциплина технология элеваторной промышленности – изучает процесс механизированного хранения в зернохранилище с силосной вместимостью, обеспечивающие наилучшую сохранность зерна. Все процессы операции с зерном, полностью механизированы, имеют меньшую трудоемкость, работ по обеспечению полной очистки, сушки сохранности зерна, лучшую изоляцию зерна от внешних воздействий среды, меньшую площадь использование застройки.			

		BD/ EC	TEI 2215	Technology of elevator industry	The discipline technology of the elevator industry-studies the process of mechanized storage in a silo with a silo capacity, ensuring the best preservation of grain. All processes and operations with grain are fully mechanized, have less labor intensity, work to ensure complete cleaning, drying and preservation of grain, better isolation of grain from external environmental			
--	--	--------	----------	---------------------------------	--	--	--	--

					influences, a smaller area of use of buildings.			
		БП /ТК	ISO SB 4305	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. ДСҮ кіру жолдары, өндірісті басқарудың негізгі принциптері.			ON 10
		БД /КВ	UK ISO 4305	Управление качеством ИСО9001	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.			

	BD/ EC	QM ISO 4305	Quality Management ISO-9001	The discipline of the module gives 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 of joining the WTO, the basic principles of production management.			
	БП /ТК	KzhOT 2216	Құрама жем өндіру технологиясы	Құрама жем-бұл жануарға қажетті қоректік заттар мен заттардан тұратын арнайы дайындалған жем құрамы. Құрама жемге белгілі бір физикалық және	5	4	ON5 ON3 ON4

				химиялық белгілер, дәм, иіс тән.Осылайша, модуль пәні құрама жем өндіру технологиясы және оның сипаттамасы туралы түсінік береді.			
	БД /КВ	ТРК 2216	Технология производства комбикормов	Комбикорма – это специально приготовленный состав корма, содержащие необходимые для животного, питательные и вещества. Для комбикорма характерны определённые физические и химические признаки, вкус, запах.Таким образом дисциплина модуля даёт понятия о технологии производства комбикормов и его характеристике.			

		BD/ EC	FPT 2216	Feed production technology	Combined fodder is a specially prepared composition of feed, which contains the necessary for the animal, nutrients and substances. For mixed fodder is characterized by certain physical and chemical characteristics, taste and smell. Thus, the discipline of the module gives concepts about the technology of mixed fodder and its characteristics.			
		БП /ТК	ASS 2216	Астықтың сапасын сараптау	Пән астықтың химиялық құрамы мен тағамдық құндылығын, өндіріс технологиясын және кәсіпорындардың материалдық-техникалық базасын астықты сараптау процесінде нормалауды, стандарттауды және сертификаттауды, сақтау режимдерін және тасымалдауды ұғымдарын береді және зерделейді.			ON 10
		БД /КВ	EKZ 2216	Экспертиза качества зерна	Дисциплина дает понятия и изучает химический состави пищевую ценность зерна, технологию производства и материально-техническую базу предприятий, нормирование стандартизацию и сертификацию в			

					процессе экспертизы зерна режимы хранения, и транспортирование.			
		BD/ EC	EQG 2216	Examination of the quality of grain	The discipline provides concepts and studies the chemical composition and nutritional value of grain, production technology and material and technical base of enterprises, rationing, standardization and certification in the process of grain examination, storage modes, and			

			transportation.			
БП /ТК	UT 3217	Ұн тарту өндірісінің технологиясы	Ұн тарту технологиясы - астықты өңдеу мен өңдеудің негізделген әдістерінің жиынтығы. Оның негізінде құрылған ресурстардың астықтан шығуының барынша жоғары технологиясын қолдануды зерделейді.	5	5	ON5 ON3 ON4
БД /КВ	TMP 3217	Технология мукомольного производства	Дисциплина дает понятия технологии мукомольного производства представляет собой совокупность обоснованных методов обработки и переработки зерна. Изучает применение максимальной технологии выхода из зерна ресурсов, заложенных в его основе.			
BD/ EC	TFP 3217	Technology of flour production	The technology of flour milling production is a set of reasonable methods of processing and processing of grain. Studies the application of the maximum technology for getting out of the grain of the resources laid down in its basis.			
БП /ТК	КОТОКSh 3217	Қайта өңдеу және тамақ өндірісі 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			ON 10
			құру кезінде жұмыс сапасын арттыру мерзімдерін қысқарту.			

БД /КВ	PPPPP 3217	Проектирование предприятий перерабатывающих и пищевых производств/	Дисциплина изучает роли и задачи проектирования в ускорении технического 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	DPFPE 3217	Design of processing and food production 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	ShOT 3218	Жарма өндірісінің технологиясы	Жарма өндірісінің технологиясы астықты қайта өңдеу кәсіпорындарында әртүрлі дәнді дақылдарды жарма мен жарма өнімдеріне өңдеудің технологиялық процестерін зерттейді. Білім алушылардың жарма өндірісінің технологиялық процестерінің тиімділігін арттыруға бағытталған кәсіпорындардың өндірістік қызметінің жұмысын зерделеу.	5	6	ON5 ON3 ON4

		БД /КВ	ТКР 3218	Технология крупяного производства	Обучающийся дисциплины изучает технологию крупяного производства изучает технологические процессы переработки различных зерновых культур в крупу и крупяные продукты на зерноперерабатывающих			
					предприятиях. Изучение обучаемыми работы производственной деятельности предприятий, направленной на повышение эффективности технологических процессов производства круп.			
		BD/ EC	TCP 3218	Technology of cereal production	The technology of cereal production studies the technological processes of processing various grain crops into cereals and cereal products at grain processing enterprises. Students study the work of production activities of enterprises aimed at improving the efficiency of technological processes for the production of cereals.			
		БП /ТК	КОКТВ 3218	Қайта өңдеу кәсіпорындарындағы технохимиялық бақылау	Оқытылатын пәндер тамақ өңдеу кәсіпорындарындағы технохимиялық бақылауды зерттейді, дайын өнімді өндіруде қолданылатын шикізаттың, Қосымша материалдардың, жартылай фабрикаттардың химиялық құрамы мен қасиетін сипаттайтын көрсеткіштерді және осы көрсеткіштердің қолданыстағы нормативтік құжаттарға сәйкестігін талдауды анықтайды			ON 10
		БД /КВ	ТКРР 3218	Технохимический контроль на	Т Обучающийся дисциплины изучает технохимический контроль на пищевых			

				перерабатывающих их предприятиях	перерабатывающих определяют характеризующие химический состав и свойство сырья, дополнительных мате- риалов, полуфабрикатов, используемых при производстве готовой продукции, и анализ соответствия этих показателей действующим нормативным документам.			
		BD/ EC	ТСРЕ 3218	Technochemical control on processing enterprises	The student of the discipline studies techno chemical control at food processing enterprises, determines the indicators that characterize the chemical composition and			

					properties of raw materials, additional materials, semi-finished products used in the production of finished products, and analyzes the compliance of these indicators with current regulatory documents.			
		БП /ТК	GZA 3219	Ғылыми зерттеулер әдіснамасы	Пән іс жүзінде және теориялық тұрғыдан шындықты зерттеуге және игеруге болатын операциялар мен әдістер жиынтығының әдістері туралы кеңейтілген білім береді. Ғылыми әдістердің арқасында адам қаруланады, ол ғылыми мақсатты шешуде қолданылатын принциптер мен талаптар.	5	6	ON 10
		БД /КВ	MNI 3219	Методология научных исследований	Дисциплина дает расширенные знания о методах совокупности операций и приемов, с помощью которых практически и теоретически можно изучить и освоить действительность. Благодаря научным методикам человек вооружается, принципами и требованиями, которые, он применяет при решении поставленной научной цели.			
		BD/ EC	MSR 3219	Methodology of scientific research	The discipline provides advanced knowledge about the methods of a set of operations and techniques, with the help of which you can practically and theoretically study and master reality. Thanks to scientific methods, a person is armed with the principles and requirements that he applies when solving the set scientific goal.			
		БП ТК	АКОКZhU 3219	Астықты қайта өңдеу кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру	Пән студенттерге астықты өнеркәсіптік өңдеу технологиясының негіздеріне және оны астықты қайта өңдеу кәсіпорындарында сақтауға байланысты астықты қайта өңдеу кәсіпорындарының ұйымдастырылуын зерттеуге көмектеседі			ON 10

		БД /КВ	ORPPZ 3219	Организация работы предприятий по переработке зерна	Дисциплина помогает студентам изучить организацию предприятий по переработке зерна, связанной с основами технологии промышленной переработки зерна и его хранением на зерноперерабатывающих предприятиях			
		BD EC	OGP 3219	Organization of grain processing	The discipline helps students to study the organization of grain processing enterprises related to the basics of industrial grain processing technology and its storage at grain processing enterprises			
		БП ТК	AKST 3219	Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарын дағы технохимиялық бақылау	Модульдің пәні өндірістік және техникалық зертхана жұмысын ұйымдастыруда кәсіптік білім мен дағдыларды қалыптастырады; астықты қабылдау, сақтау және тарату кезіндегі техно-химиялық бақылауды жүргізу кезінде; астық, ұн және оларды анықтау әдістері сапасын анықтау; ұнның физикалық-химиялық қасиеттерін анықтау; астық және астық өнімдерінің саны мен сапасын есепке алады.			ON 10
		БД /КВ	TRHZ 3219	Технохимически й контроль на предприятиях по хранению и переработке зерна	Дисциплина модуля формирует профессиональные знания и умения по организации работы производственно- технической лаборатории; в проведении технохимического контроля при приемке, хранении и отпуске зерна; при определении качества зерна, муки и методов их определения; определении физико- химических свойств муки; учете количества и качества зерна и зернопродуктов.			
		BD EC	TCAS 3219	Technochemical control in the enterprises for storage and grain processing	The discipline of the module forms professional knowledge and skills in organizing the work of the production and technical laboratory; in carrying out techno-chemical control during the			

					acceptance, storage and dispensing of grain; in determining the quality of grain, flour and methods for their determination; determining the physicochemical properties of flour; accounting for the quantity and quality of grain and grain products.			
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	NNOT 3220	Нан және нан өнімдерінің технологиясы	Пән нан пісіру өндірісі саласында кеңейтілген білім береді және практикалық дағдыларды қалыптастырады, нан және нан-тоқаш өнімдерін дайындау технологиясымен таныстырады. Өнімдерді өңдеудің барлық кезеңдерін, тәсілдері мен тәсілдерін және нан мен нан-тоқаш өнімдерін өндіру кезіндегі физикалықхимиялық өзгерістерді жүйелейді және таныстырады.	5	6	ON5 ON3 ON4
			ТННІ 3220	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Дисциплина дает расширенные знания и формирует практические навыки в области хлебопекарного производства, знакомит с технологией приготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Систематизирует и знакомит со всеми этапами, способами и приемами обработки продуктов и протекающими в них физико-химическими изменениями при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.			ON5 ON3 ON4

		TBBP 3220	Technology of bread and bakery products	The discipline provides advanced knowledge and forms practical skills in the field of bakery production, introduces the technology of making bread and bakery products. Systematizes and introduces all the stages, methods and techniques of processing products and the physical and chemical changes occurring in them in the production of bread and bakery products.			
		UKBOKZh U 3220	Нан, макарон және кондитер	Пән студенттерге нан, ұннан жасалған кондитерлік және макарон өнімдері			ON 10

				өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындардың жұмысын ұйымдастыру	технологиясы бойынша теориялық және практикалық білім береді. Пәнді оқу кезінде өндірістің технологиялық процестерін басқару әдістеріне назар аударылады. Нақ үшін жасалған			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

					алатын инновация(бәсекеге қабілетті өнім жасайтын; ресурстарды үнемдеуді және шикізатты терең өндеуді, экологиялық қауіпсіз технологияларды қамтамасыз ететін).			
			ITPP 4221	Инновационные технологии перерабатывающих производств	Дисциплина дает представление, об инновационной деятельности занимающее все более активные позиции в технологии пищевых и перерабатывающих производств. Инновация, при котором будет получена максимальная прибыль при повышении качества и внедрении новейших технологий(создающая конкурентную продукцию; обеспечивающие ресурсосбережение и глубокую переработку сырья, экологически безопасные технологии).			
			ITPI 4221	Innovative technologies of processing industries	Innovative activity is taking an increasingly active position in the technology of food and processing industries. Innovation, in which the maximum profit will be obtained by improving the quality and introducing the latest technologies(creating competitive products; providing resource-saving and deep processing of raw materials, environmentally friendly technologies).			
		БП ТК	NPoZh 4221	Нан пісіру өндірісінің жабдығы	Модуль пәндері жіктеу тұжырымдамасын, аспаптарды, пайдалану қағидаларын, тоқаш комбинатын жабдықтауды құрайды; жабдықтарды қауіпсіз пайдалану			ON 10

					ережелеріне, іріктеу критерийлеріне, жабдықтардың қарқындылығы мен тиімділігін жоғарылату үшін резервтерді сәйкестендіруге, шығыстардың стандарттарын және өндіріс шығындарын қазіргі заманғы			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

					жабдықтарды қолдану арқылы азайтуға дағдыландыруды қалыптастырады.			
		БД КВ	ОНР 4221	Оборудование хлебопекарного производства	Дисциплин модуля формирует представления о классификации, устройств принципах действия, оборудования хлебопекарного предприятия; формирует представление правилах безопасной эксплуатации оборудования, критериях выбора, выявлении резервов повышения интенсивности и экономичности оборудования, навыков снижения расходных норм и себестоимости продукции за счет использования современного оборудования.			
		BD BC	BPE 4221	Bakery production equipment	The disciplines of the module form the concepts of classification, devices, principles of operation, equipment of a bakery enterprise; forms submission to the rules of safe operation of equipment, selection criteria, identification of reserves to increase the intensity and efficiency of equipment, skills to reduce expenditure standards and production costs through the use of modern equipment.			
		КП / ТБК	ОММОТ 4309	Өсімдік майлары мен майларды өндіру технологиясы	Модульдің пәні өсімдік майлары мен майларын өндіру технологиясы ұйымдарын қалыптастыруға ықпал етеді, өндіріс проблемаларын шешу үшін өсімдік майлары мен майларын өндіру әдістерін кәсіби пайдалану, өсімдік майларын алу үшін шикізатты алудың, сақтаудың, өндеудің негізгі әдістерін, әдістерін және құралдарын меңгеруді қалыптастырады және май.			ON5 ON3 ON4
		ПД /КВ	TPRMZh 4309	Технология производства растительных масел и жиров	Дисциплина модуля дает представление, способствует формированию навыков организаций технологии производства растительных масел и жиров., профессионального			

					использования способов технологии производства растительных масел и жиров для решения производственных задач, формирует умения владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, обработки сырья для производства растительных масел и жиров.			
		PD / EC	TPVOF N4309	Technochemical of production at plants producing vegetable oils and fats	The discipline of the module gives an idea, contributes to the formation of organizations of the technology of production of vegetable oils and fats., Professional use of the methods of production of vegetable oils and fats for solving production problems, forms the ability to master the basic methods, methods and means of obtaining, storing, processing raw materials for the production of vegetable oils and fat.			
		КП/ ТК	UShKOOT 4308	Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіріс технологиясы	Пән печенье, вафли, кекстер, зімбір және басқа да өнімдер өндірісінің негіздері мен технологиялық аспектілерін, сондай-ақ пісіру және пісіру қамырының негіздерін зерттеуге арналған	5	7	ON5 ON3 ON4
		ПД/ КВ	ТРМКІ 4308	Технология производства мучных кондитерских изделий	Дисциплина посвящена изучению основам и технологическим аспектам производства печенья, вафель, кексов, пряничных изделий, тортов и пирожных, а также основ тесто приготовления и выпечки			

		PD/ EC	TPFCP 4308	Technology of production of flour confectionery products	The discipline is devoted to the study of the basics and technological aspects of the production of cookies, waffles, cupcakes and gingerbread products and other products, as well as the basics of dough preparation and baking			
Сахарис		КП ТБК	OShSATO ZT 4308	Өсімдік шикізатынан салауатты азық-	Модульдің пәні салауатты тамақтанудың ғылыми негіздері, өсімдік шикізатынан сау тамақ			ON 10

				<p>түлік өнімдерін өндірудің заманауи технологиялары</p>	<p>өнімдерін өндіруге арналған заманауи технологиялар туралы түсінік береді; шикізат пен дайын өнімді сапалы бақылауға арналған негізгі нормативтік материалдар мен алдыңғы қатарлы технологиялық әдістер; сау тамақ өнімдерін өндіру үшін қайта өңдеу өнеркәсібінің технологиялық процесінің әртүрлі кезеңдерінің мақсаты мен режимі туралы білім қалыптастыруға жәрдемдеседі</p>			
		<p>ПД/ КВ</p>	<p>STPPZPRS 4308</p>	<p>Современные технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья</p>	<p>Дисциплина модуля дает представление о научных основах здорового питания, современных технологиях производства продуктов здорового питания из растительного сырья; основных нормативных материалов и прогрессивных технологических приемах для контроля качества сырья и готовой продукции; способствует формированию знаний о назначении и режимах различных этапов технологического процесса перерабатывающих производств по производству продуктов здорового питания</p>			
		<p>PD EC</p>	<p>MTPHFVR M 4308</p>	<p>Modern technologies of production of healthy food from vegetable raw materials</p>	<p>The discipline of the module gives an idea of the scientific fundamentals of healthy nutrition, modern technologies for the production of healthy foods from vegetable raw materials; basic regulatory materials and advanced technological methods for quality control of raw materials and finished products; contributes to the formation of knowledge about the purpose and modes of the various stages of the technological process of processing industries for the production of healthy food products</p>			

		КП/ ТК	ККООТ 4309	Қантты кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы	Технология производства национальных видов хлебобулочных изделий знакомит с современными процессами переработки какао-бобов и производства широкого спектра шоколада, карамели и конфет. Проводится анализ свойств сырья и их влияния на конечный продукт. и мучные кондитерские	5	7	ON5 ON3 ON4
		ПД/ КВ	TPSKI 4309	Технология производства сахаристых кондитерских изделий/	Дисциплина знакомит с современными процессами переработки какао-бобов и производства шоколада, широкого спектра карамели и конфет. Дается анализ свойств сырья и их влияние на конечный продукт.			
		PD/ EC	PSCP 4309	Technology of production of sugary confectionery products	The discipline introduces the modern processes of processing cocoa beans and the production of chocolate, a wide range of caramels and sweets. The analysis of the properties of raw materials and their impact on the final product is given.			
		КП/ ТК	NTUShKO UTOT 4310	Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің ұлттық түрлерін өндіру технологиясы	Пән нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің ұлттық түрлерін өндірудің негізгі кезеңдерін зерттеуге арналған.	5	7	ON5 ON3 ON4

		ПД/ КВ	ТРNVHM KI 4310	Технология производства национальных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Дисциплина посвящена изучению основным стадиям изготовления национальных видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.			
		PD/ EC	TBFSP 4310	Technology of production of national types of bakery and flour	The discipline is devoted to the study of the main stages of the production of national types of bakery and flour confectionery products.			

				confectionery products				
		КП/ ТК	ОММОКТ В 4310	Өсімдік майлары мен тоң майларды өндіру жөніндегі кәсіпорындардағы технохимиялық бақылау	Пән заманауи өңдеу процестерімен жабдықтың егжей-тегжейлі сипаттамаларын және Өсімдік майларын өндірудің өндірістік әдістерінің теориялық негіздерін кіріс шикізатының сипаттамасынан дайын өнімнің сапасын бақылау әдістеріне таныстырады. Өсімдік майларын өндіруге арналған шикізат. Майлы өсімдік шикізатына сипаттама. Майлы тұқымдарды сақтау. Май алу үшін май шикізатын дайындау.			ON 10
		ПД/ КВ	ТКРРМЗ h 4310	Технохимический контроль на предприятиях по производству растительных масел и жиров	Дисциплина знакомит с современными процессами переработки подробные описания оборудования и теоретических основ промышленных способов получения растительных масел от характеристик входного сырья до методов контроля качества готовой продукции. Сырье для производства растительных масел. Характеристика растительного масличного сырья. Хранение масличных семян. Подготовка масличного сырья к извлечению масла.			
		PD/ EC	ТСПВОВ 4310	Technochemical control at plants producing vegetable oils and fats	The discipline introduces modern processing processes detailed descriptions of equipment and theoretical foundations of industrial methods of production of vegetable oils, from the characteristics of the input raw materials to methods of quality control of the finished product. Raw materials for the production of vegetable oils. Characteristics of vegetable oil raw materials. Storage of oil seeds. Preparation of oil-bearing raw materials for oil extraction.			

		КП/ЖО ОК/ПД ВК/РД УС	ОР/РР/СП 2214	Өндірістік практика/Производственная практика/Specialized practice	Білім алушыға шикізатты қайта өңдеу және тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарындағы өндірістік қызмет туралы түсінік береді/Даёт представление обучающемуся о производственной деятельности на предприятиях по переработке сырья и производству продуктов питания/Gives the student an idea of the production activities at the enterprises for processing raw materials and food production.			
		КП/ЖО ОК/ПД ВК/РД УС	ДР/РР/РР 4307	Дипломалды практикасы/Преддипломная практика/Pregraduation practice	Дипломдық жұмыстың тапсырмасы бойынша ақпаратты іздеуге, нақты технологиялық есептеулерді жүргізу үшін қажетті деректерді жинауға және талдауға мүмкіндік береді/Позволяет осуществлять поиск информации по полученному заданию дипломной работы, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных технологических расчетов/Allows you to search for information on the received task of the thesis, collect and analyze data necessary for specific technological calculations	5	8	