

А.БАЙТУРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ ӨңІРЛІК УНИВЕРСИТЕТІ
КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ А.БАЙТУРСЫНОВА
A. BAITURSYNOV KOSTANAY REGIONAL UNIVERSITY



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

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/bachelor course

Қостанай, 2022

ӘЗІРЛЕУШІЛЕР/ РАЗРАБОТЧИКИ// DEVELOPERS:

Хасенов Уралбай Байзакович– қайта өңдеу технологиясы және стандарттау кафедрасының аға оқытушысы

Тлеубаева Зарина Бауржановна – қайта өңдеу технологиясы және стандарттау кафедрасының аға оқытушысы

Тихонова Екатерина Михайловна – «ДЭП» ЖШС бас технологы

Хасенов Уралбай Байзакович – старший преподаватель кафедры технологии переработки и стандартизации

Тлеубаева Зарина Бауржановна – старший преподаватель кафедры технологии переработки и стандартизации

Тихонова Екатерина Михайловна – Главный технолог ТОО «ДЭП»

Khassenov Uralbay Baizakovich -Senior Lecturer of the Department of Processing Technology and Standardization

Tleubayeva Zarina Baurzhanovna – Senior Lecturer of the Department of Processing Technology and Standardization

Tikhonova Ekaterina Mikhaylovna - chief technologist of DEP LLP

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:

- 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 «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 «Бөтелкедегі ауыз су өндірісі. Снек өнімдерін өндіру» бұйрық №263 26.12.2019 ж.

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 «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 «Processing and preservation of fruits, berries and vegetables »;
- 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»



Фирсов А.Н.

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

БББ коды және атауы/ Код и название ОП OP code and name	6B07203Қайта 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 classificationthe 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/Productive 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/ Lan- guage of instruction	қазақ және орыс/ казахский и русский/ kazakh and russian
Кредит көлемі/ Объем кредитов/Loan volume	240 Академиялық кредит/ Академических кредитов 240/Academic credits240 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	

бойыншатехника және технология бакалавры
бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6В07203 Технология перерабатывающих и пищевых производств»
Bachelor of Engineering and Technology in the educational program «6В07203 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; - білімберу.
- 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 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
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;

<p>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</p>
<p>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>
<p>Жалпы қаблеттер/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 полученные знание для объективной оценки происходящих в современном глобализирующемся обществе;</p> <p>ОК 2 планировать решение конкретных профессиональных, социальных, политических, культурных проблем с использованием знания и фактов;</p> <p>ОК 3 интерпретировать полученные знания и выстраивать на их основании мировозренческую и этическую позицию;</p> <p>ОК 4 корректно использовать стилистичекие средства языка для успешной письменной и устной коммуникации;</p> <p>ОК 5 решать задачи коммуникации и познания в условиях трехязычья;</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 полученные концепции актуальные для выявления содержания проблем в профессиональной области;</p> <p>ОК 9 давать оценку ситуации в различных сферах межличностной, социальной и</p>

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 әсерін анықтау керек;
ON2 Шикізатпен 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 өндеудің 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 өндеуге, қайта өндеуге 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

**Соотнесение результатов обучения по образовательной программе " Технология перерабатывающих и пищевых производств " с
Профессиональным стандартом «Производство плодово-ягодных и овощных соков»**

**" Қайта өңдеу және тамақ өндірістерінің технологиясы " білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің арақатынасы
«Производство плодово-ягодных и овощных соков» Кәсіби стандартымен**

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Главный технолог (обрабатывающая промышленность)», 6 уровень ОРК – Бакалавриат КӘСІБИ

КАРТА: «Главный технолог (обрабатывающая промышленность)», 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 құзыр
ON/PO1, ON/PO2, ON/PO3, ON/PO4, ON/PO5, ON/PO6, ON/PO7, ON/PO8, ON/PO9, ON/PO10, ON/PO11, ON/PO12.	Еңбек функциясы 1: Ұйымдастырушылық және өндірістік/ Трудовая функция 1: Организационно-производственная/ Job Function 1: Organizational and production	1. Ол өндірісте озық технологиялық процестерді, соңғы материалдарды игеруді, ғылым мен техниканың жетістіктерін кеңінен енгізуді жеделдету шараларын қолданады. 2. Жаңа техника мен технологияны енгізу, өндірістің техникалық-экономикалық тиімділігін арттыру, технологиялық құжаттамаларды әзірлеу жоспарларын құруға басшылық жасайды, онымен кәсіпорынның цехтарын, учаскелерін және басқа да өндірістік бөлімшелерін қамтамасыз етуді бақылауды ұйымдастырады. 3. Технологиялық процестер мен өндіріс режимдерін реттеуге байланысты техникалық құжаттамаға	1. Жаңа цехтар мен учаскелерді ұйымдастыру және жоспарлау, оларды мамандандыру, жаңа техниканы, жаңа өнімділігі жоғары технологиялық процестерді игеру 2. Өндірістік қуаттар мен жабдықтарды тиеу есептерін орындау, өндірістің техникалық деңгейін және жабдықты пайдаланудың ауысымдық коэффициентін арттыру.	Байланысқа бейімділік Жанжалдарды басқару және жағдайды болжау Шешендік өнер Дәлдік пен жауапкершілік Тәртіп болу Топтық жұмыс Тез шешім қабылдау қабілеті. Шығармашылық және кәсіби өзін-өзі дамыту қабілетіне ие болу. Көшбасшылық/ Коммуникабельность Управление конфликтами и

		<p>енгізілген өзгерістерді қарастырады және бекітеді.</p> <p>4. Өндірісті технологиялық дайындаудың ұзақ мерзімді және ағымдағы жоспарларының орындалуын, белгіленген технологиялық процестердің қатаң сақталуын бақылайды, технологиялық тәртіптің бұзылуын анықтайды және оларды жою бойынша шаралар қабылдайды./</p> <p>1.Принимает меры по ускорению освоения в производстве прогрессивных технологических процессов, новейших материалов, широкому внедрению научно-технических достижений.</p> <p>2.Руководит составлением планов внедрения новой техники и технологии, повышения технико-экономической эффективности производства, разработкой технологической документации, организует контроль за обеспечением ею цехов, участков и других производственных подразделений предприятия.</p> <p>3.Рассматривает и утверждает изменения, вносимые в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства.</p> <p>4.Контролирует выполнение перспективных и текущих планов технологической подготовки производства, стро-</p>	<p>3. Шикізатқа, негізгі және қосалқы материалдарға, жартылай фабрикаттарға қойылатын техникалық шарттар мен талаптардың жобасын жасау және қайта қарау;</p> <p>4.Еңбек шығындарының, технологиялық отын мен электр энергиясын, шикізат пен материалдарды тұтынудың прогрессивті нормаларын әзірлеу және енгізу.</p> <p>5. Ақаулардың алдын алу және жою, өнімнің материалдық шығынын және оны өндірудегі еңбек сыйымдылығын төмендету шаралары./</p> <p>1.По организации и планировке новых цехов и участков, их специализации, освоению новой техники, новых высокопроизводительных технологических процессов.</p> <p>2.Выполнению расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования, повышению</p>	<p>прогнозирование ситуации</p> <p>Ораторские навыки</p> <p>Аккуратностью и ответственностью</p> <p>Дисциплинированность</p> <p>Исполнительность</p> <p>Работа в команде</p> <p>Умение быстро принимать решения.</p> <p>Обладание способностью к творческому и профессиональному саморазвитию.</p> <p>Лидерство/</p> <p>Sociability</p> <p>Conflict management and situation forecasting</p> <p>Oratory skills</p> <p>Accuracy and responsibility</p> <p>Discipline</p> <p>diligence</p> <p>Teamwork</p> <p>Ability to make decisions quickly.</p> <p>Possession of the ability for creative and professional self-development.</p> <p>Leadership</p>
--	--	--	---	---

		<p>гое соблюдение установленных технологических процессов, выявляет нарушения технологической дисциплины и принимает меры по их устранению./</p> <p>1. Takes measures to accelerate the development in the production of advanced technological processes, the latest materials, and the widespread introduction of scientific and technological achievements.</p> <p>2. Manages the drawing up of plans for the introduction of new equipment and technology, improving the technical and economic efficiency of production, the development of technological documentation, organizes control over the provision of workshops, sections and other production divisions of the enterprise with it.</p> <p>3. Reviews and approves changes made to the technical documentation in connection with the adjustment of technological processes and production modes.</p> <p>4. Controls the implementation of long-term and current plans for technological preparation of production, strict observance of established technological processes, identifies violations of technological discipline and takes measures to eliminate them.</p>	<p>технического уровня производства и коэффициента сменности работы оборудования.</p> <p>3. Составлению и пересмотру технических условий и требований, предъявляемых к сырью, основным и вспомогательным материалам, полуфабрикатам,</p> <p>4. Разработке и внедрению прогрессивных норм трудовых затрат, расхода технологического топлива и электроэнергии, сырья и материалов.</p> <p>5. Мероприятий по предупреждению и устранению брака, снижению материалоемкости продукции и трудоемкости ее производства./</p> <p>1. On the organization and planning of new workshops and sections, their specialization, the development of new technology, new high-performance technological processes.</p> <p>2. Performing calculations of production capacities and loading of equipment,</p>	
--	--	---	---	--

	<p>Еңбек функциясы 2: Өндіріс процесіне қатысу/ Трудовая функция 2: Участвовать в производственном процессе. / Job Function 2: Participate in the</p>	<p>1. Өнім өндіру технологиясын, жұмыстарды (қызметтерді) орындауды, ғылым мен техника жетістіктерін, алдыңғы қатарлы базалық технологияларды, жоғары өнімді ресурсты және қоршаған ортаны үнемдейтін қалдықсыз технологияларды енгізуді, жобалау және технологиялық жүйелерді,</p>	<p>increasing the technical level of production and the coefficient of shift work of equipment. 3. Compilation and revision of technical conditions and requirements for raw materials, basic and auxiliary materials, semi-finished products, 4. Development and implementation of progressive norms of labor costs, consumption of technological fuel and electricity, raw materials and materials. 5. Measures to prevent and eliminate defects, reduce the material consumption of products and the labor intensity of its production.</p> <p>1. Нормативтік құжаттама. 2. Технологиялық процестер және өндіріс түрлері. 3. Кәсіпорынның техникалық даму перспективалары. 4. Өнімді мемлекеттік</p>	
--	---	---	---	--

	production process.	<p>қоршаған ортаны қорғау құралдарын, өндірістік процестерді кешенді механикаландыру мен автоматтандыруды, стандартты емес жабдықтарды, технологиялық жабдықтарды, қондырғылар мен құралдарды енгізу, жобалық қуаттарды уақтылы игеру, жабдықты пайдалану нормаларын сақтау.</p> <p>2. Жұмыс орындарын аттестациялау және рационализациялау бойынша іс-шаралар жүргізу</p> <p>3. Өлшенетін параметрлердің диапазонын және өлшем дәлдігінің оңтайлы эталондарын анықтау, оларды жүзеге асыру үшін қажетті құралдарды таңдау, өнімнің сапасын бақылау әдістерін жетілдіру жұмыстарына қатысу.</p> <p>4. Өнімнің конструкциясы немесе өнім құрамы, салалық және мемлекеттік стандарттар жобаларын, сондай-ақ өндіріс технологиясына қатысты аса күрделі рационализаторлық ұсыныстар мен өнертабыстарды қарастыру, олардың үнемді және экологиялық таза өндіріс технологиясының талаптарына сәйкестігі туралы қорытындылар беру.\</p> <p>1. Обеспечивать совершенствование технологии изготовления изделий, выполнения работ (услуг), внедрение достижений науки и техники, прогрессивных базовых технологий, высоко-</p>	<p>сертификаттау мен сертификаттаудың қазіргі жүйесі./</p> <p>1. Нормативной документации.</p> <p>2. Технологические процессы и режимы производства.</p> <p>3. Перспективы технического развития предприятия.</p> <p>4. Действующую систему государственной аттестации и сертификации продукции./</p> <p>1. Regulatory documentation.</p> <p>2. Technological processes and modes of production.</p> <p>3. Prospects for the technical development of the enterprise.</p> <p>4. The current system of state attestation and certification of products.</p>	
--	---------------------	---	--	--

		<p>производительных ресурсо- и природосберегающих безотходных технологий, проектирование и внедрение технологических систем, средств охраны окружающей среды, комплексной механизации и автоматизации производственных процессов, нестандартного оборудования, технологической оснастки, приспособлений и инструмента, своевременное освоение проектных мощностей, соблюдение нормативов использования оборудования.</p> <p>2. Осуществлять меры по аттестации и рационализации рабочих мест.</p> <p>3. Участвовать в работе по определению номенклатуры измеряемых параметров и оптимальных норм точности измерений, по выбору необходимых средств их выполнения, совершенствованию методов контроля качества продукции.</p> <p>4. Рассматривать проекты конструкций изделий или состава продукта, отраслевых и государственных стандартов, а также наиболее сложные рационализаторские предложения и изобретения, касающиеся технологии производства, дает заключения об их соответствии требованиям экономичной и экологичной технологии производства./ 1. To ensure the improvement of the technology of manufacturing products, the performance of works (services), the introduc-</p>		
--	--	---	--	--

		<p>tion of the achievements of science and technology, progressive basic technologies, high-performance resource- and environmentally-saving waste-free technologies, the design and implementation of technological systems, means of environmental protection, integrated mechanization and automation of production processes, non-standard equipment, technological equipment, fixtures and tools, timely development of design capacities, compliance with equipment use standards.</p> <p>2. To carry out measures for the certification and rationalization of jobs.</p> <p>3. Participate in the work to determine the range of measured parameters and optimal standards for measurement accuracy, to select the necessary means of their implementation, to improve methods of product quality control.</p> <p>4. Consider projects of product designs or product composition, industry and state standards, as well as the most complex rationalization proposals and inventions related to production technology, gives conclusions about their compliance with the requirements of an economical and environmentally friendly production technology.</p>		
--	--	---	--	--

	<p>Еңбек функциясы 3: Жұмысты қауіпсіз орындау бойынша іс-шараларды ұйымдастыру/ Трудовая функция 3: Организовывать мероприятия по безопасному выполнению работ./ Job Function 3: Organize activities for the safe performance of work.</p>	<p>1. Кәсіпорын қызметкерлері үшін еңбекті қорғау бойынша нұсқаулықтарды әзірлеуге немесе әзірлеуге қатысу. 2. Еңбекті қорғау мәселелері бойынша стандарттарды, ережелерді, нормаларды, нұсқаулықтар мен нұсқауларды, бақылаушы органдардың нұсқаулары мен ұсыныстарын орындауды қамтамасыз ету. 3. Өндірістік цехтардың санитарлық-техникалық жағдайын аттестациялауға, еңбекті қорғау жағдайлары мен санитарлық шараларды жақсарту бойынша жоспарларды әзірлеуге және орындауға қатысу. 4. Еңбек және өндірістік тәртіптің сақталуын қадағалау./ 1. Принимать участие в разработке или разрабатывать инструкции по охране труда для работников предприятия. 2. Обеспечивать выполнение стандартов, правил, норм, инструкций и указаний по вопросам охраны труда, предписаний и предложений контролирующих органов. 3. Участвовать в проведении паспортизации санитарно-технического состояния производственных цехов, в разработке и выполнении планов улучшения условий охраны труда и санитарных мероприятий.</p>	<p>1. Еңбекті қорғау туралы заңнамалық актілер. 2. Қауіпсіз еңбек жағдайлары бойынша шаралар. / 1. Законодательных актов по охране труда. 2. Мероприятий по безопасным условиям труда. / 1. Legislative acts on labor protection. 2. Measures for safe working conditions.</p>	
--	--	---	--	--

		<p>4.Контролировать соблюдение трудовой и производственной дисциплины./</p> <ol style="list-style-type: none">1. Take part in the development or develop instructions on labor protection for employees of the enterprise.2. Ensure the implementation of standards, rules, norms, instructions and instructions on labor protection issues, instructions and proposals of regulatory authorities.3. Participate in the certification of the sanitary and technical condition of production workshops, in the development and implementation of plans for improving labor protection conditions and sanitary measures.4. Control compliance with labor and production discipline.		
--	--	--	--	--

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 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 будет: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 8, ОК	ЖБП МК	KKZT 101	Қазақстанның қазіргі заман тарихы	Пән қазіргі Қазақстан тарихының негізгі кезеңдері туралы объективті тарихи білім береді; студенттердің назарын мемлекеттілік пен тарихи-мәдени процестердің қалыптасуы мен дамуы мәселелеріне бағыттайды.	5	2	ЖК 1; ЖК 2
		ООД ОК	SIK 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	CHK 101	Contemporary History of Kazakhstan	The discipline provides objective historical knowledge about the main stages of the history of modern Kazakh-			

<p>9, OK 10, OK 11, OK 13, OK 14</p> <p>/ 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</p>				stan; directs the attention of students to the problems of the formation and development of statehood and historical and cultural processes.			
	ЖБП МК	Phi 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	Phi 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	Phi 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		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
		Psi 107	Психология					
	ООД ОК	SPC 106	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 107	Психология					
	ООД МК	SPC 106	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".			
		Psi 107	Psychology					
	ЖБП ТК	KSZhKM N 109	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа		Пән студенттер мен студенттер арасында мемлекет пен құқықтың, құқықтық қатынастардың және	5	3	ON 5 ON 7 ON 8

				қарсы мәдениет негіздері	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.			
		ООД КВ	ОРАК 109	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	FLACC 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 қоршаған ортаны қорғау туралы ойлауды және табиғи экожүйелер мен техносфераның жұмысында қауіпті және төтенше жағдайлардың алдын алу қабілеттерін қалыптастырады, сонымен қатар	5	3	ОН 5

					аймақтардың табиғи, адамдық және материалдық ресурстарының аумақтық саралануын зерттейді, бұл аймақтық ғалымға осы ресурстарды тиімді пайдалану үшін кешенді әдістер жиынтығын жасауға мүмкіндік береді.			
		ООДКВ	EVZh 109	Экология и безопасность жизнедеятельности	Дисциплина формирует экозащитное мышление и способность предупреждения опасных и чрезвычайных ситуаций в функционировании природных экосистем и техносферы.			
		ООД СС	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	ON 5 ON 7 ON 8
		ООДКВ	OEP 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	3	ON 5 ON 7
		ООДКВ	OL 109	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.			
		ООД СС	LF 109	Basics of Leadership	When studying this discipline, students 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.			
			ЮКАРЕ 109	Инклюзивті өзара әрекеттесу этикасы	Пән мүмкіндігі шектеулі адамдармен қарым-қатынас жасау процесінде студенттердің коммуникативті және әлеуметтік дағдыларын дамытуды, ерекше денсаулық мүмкіндіктері бар адамдардың әлеуметтік, эмоционалды және мінез-құлық	5	4	ON5 ON 7

					қиындықтарының ерекшелігі туралы білімді қалыптастыруды қамтиды, сонымен қатар инклюзивті білім беру және кәсіби ортада туындайтын тұлғааралық өзара әрекеттесу мәселелерін шешуге көмектесуге арналған.			
			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.			
			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.			
Тіл модулі/ Языковой модуль/ language module	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім	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	10	1,2	ЖК 4, ЖК 5

<p>алушы қаблетті: 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>				өзге де мақсаттар үшін қолдана білуі мен дағдыларын қалыптастырады. Ғылыми мақалалар мен ғылыми-зерттеу жұмыстарын және жобаларды жазуда мемлекеттік тілді қолдану мүмкіндіктерін көрсетеді			
	ООД ОК	K(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	K(R)La 104(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	IYA 104 (1, 2)	Иностранный язык	Дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетенцию студентов в процессе иноязычного образования на достаточном уровне.			
	ООД СС	FL 104 (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	КК(О)Т 203	Кәсіби 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 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 12	
БД ВК	РКУа 203	Профессиональ 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	PK(R)L 203	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	КBShT 204	Кәсіби бағытталған шет тілі	Пән студенттердің тандаған бағытына сәйкес және кәсіби тапсырмаларды шешу үшін практикалық қызметті жүзеге асыру үшін қажетті жалпы мәдени, кәсіптік және лингвистикалық	4	3	ЖК 4, ЖК 5, ОН 12	

				құзыреттерді қалыптастырады және жетілдіреді				
		БД ВК	POIYa 204	Профессиональн о- ориентированны й 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 learners and necessary for the implementation of practical activities to solve professional problems.			
		БП ЖООК	AIZH 201	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, ОН 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 letter	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 Natural Science and Mathematics /Scientific Module	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ЖК 6, ЖК 7, ON5, ON8, ON1 / После успешного завершения модуля обучающийся будет: ОК 6, ОК 7, ON5, ON8, ON1 / Upon successful completion of the module, the student will: GC 6, GC 7, ON5, ON8, ON1,	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; желілік және веб қосымшаларды әзірлеу концепциялары, ақпараттық қауіпсіздікті қамтамасыз ету құралдары туралы білім алады; қазіргі заманғы ақпараттық-коммуникациялық технологияларды пайдалану дағдылары қалыптасады.	5	1	ЖК 6, ЖК 7
		ООД ОК	ІКТ 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	ІКТ 105	Information and Communication	The discipline forms the ability to use modern technical means and			

			Technologies (in English)	information technologies to solve analytical and research problems and the ability to work with information in global computer networks.				
		БП ЖООК	Mat 202	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 202	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 202	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	Fiz 301	Физика	Пән студенттерде әлемнің қазіргі	4	2	ON5

		ОК			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.			
		ПД ВК	Fiz 301	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 301	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 205	Бейорганикалық және органикалық химия	Модульдің пәні бейорганикалық және органикалық химияның теориялық негіздерін та-рылтуға, химиялық қосылыстар құрылысының өзара байланысын және олардың қасиет-терін, ерітінділерде химиялық процестердің өтуінің жалпы заңдылықтарын және олардың тамақ өнеркәсібіндегі ролін, тамақ өнеркәсібінде	3	1	ON1

					қолданбалы маңызы бар элементтер мен олардың қосылыстарының фи-зика-химиялық қасиеттерін үйретеді			
		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/ЖО ОК	АФН 302	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	4	2	ON1

				әдістерінің теориялық және практикалық негіздерін қалыптастырады				
		ПД ВК	AFH 302	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 302	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/ЖО ОК	ТН 303	Тағамдық химия	Азық-түлік химиясы - азық-түлік жүйесін химиялық құрамы (шикізат, жартылай фабрикаттар, дайын өнімдер) және тамақ өнімдерін өңдеу процестеріндегі өзгерістер, тамақ өнімдерін талдау әдістері. Органикалық химия, аналитикалық химия, биохимия негіздері болып табылады. Биотехнология және химиялық технологияға қатысты	4	2	ON1

				қолданылатын пән ретінде байланысты. Тағамдық шикізатты дайын өнімге қайта өңдеудегі заттардың құрамы мен қасиеттерінің өзгеруін зерттейді.			
		ПД ВК	РН 303	Пищевая химия	Пищевая химия – наука о химическом составе пищевых систем (сырья, полупродуктов, 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 303	Food chemistry	Food chemistry is the science of the chemical composition of food systems (raw materials, semi-finished products, finished products) and its changes in the process of food processing, methods of food analysis. The basis is organic chemistry, analytical chemistry, biochemistry. As an applied discipline related to biotechnology and chemical engineering. It studies the change in the composition and properties of substances in the process of processing food raw materials into finished products.		
		БП	ОР 213	Оқу практикасы	Базалық пәндер практикасында	1	2

		ЖООК			студенттердің алған білімдерін оқып білу кезінде байланыс теориялық білімді белгілейді және нығайтады, кафедра зертханаларыда бөлімінде ғылыми зерттеулердің негізгі бағытын игереді.			
		БД ВК	UP 213	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 213	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 Fundamental Training Module	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ON1, ON6, ON8, ON2, ON3, ON9, ON 10, ON 4, ON 7, ON 5, / После успешного за-	БП ЖООК	АТОShSB В 206	Азық-түлік өнімдерінің және шикізаттың сапасын бақылау және бағалау	Модуль пәні ашыту өндірісі, май, ет-сүт өнеркәсібі, балық өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында технокимиялық бақылауды ұйымдастыруды және жүргізуді зерделеуге ықпал етеді; технологиялық процестерге қатысатын машиналар мен аппараттардың жұмыс тиімділігін, шикізат сапасын анықтау әдістерімен таныстыру	5	3	ON1, ON6
		БД ВК	КОКСРР 206	Контроль и оценка качества сырья и	Дисциплина модуля способствует изучению организации и проведение технокимического контроля на			

<p>вершения 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>			продовольственных продуктов	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 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	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	4	4	ON 6 ON8
	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	OShOOS/O HPR 208	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	TOTPP 208	Обработка и хранение продукции растениеводства	Дисциплина формирует и дает представление, знание, умение 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	TFFT 208	Processing and storage of crop production	The discipline forms and gives an idea, knowledge, skill in the field of storage and processing of crop products for the most rational use of grown products, taking into account its quality, reducing product losses during storage and processing, increasing the efficiency of storage and processing, expanding the range of products.			
		БП ЖООК	ТОРА 209	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	6	4	ON3 ON9 ON 10
		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	ООТМZh 210	Өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары	Модуль пәні тағам кәсіпорындарының жабдықтарын 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 жабдықтарды пайдалану есебінен шығыс нормалары мен өнімнің өзіндік құнын төмендету	5	5	ON3 ON8 ON 9
		БД ВК	ТМОРР 210	Технологические машины и оборудование перерабатывающих производств	Дисциплина модуля формирует понятия о классификации, устройствах, назначениях, принципах действия, правилах безопасной эксплуатации, критериях выбора оборудования перерабатывающих и пищевых предприятий; оценивает основные технико-экономические характеристики оборудования и выбирает оптимальные, выявляет резервы повышения интенсивности и эконо-			

					мичности процессов, снижения расходных норм и себестоимости продукции за счет использования современного оборудования			
		BD UC	TMPM 210	Technological machinery 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	КООShT 304	Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы	Модуль пәні қайта өңдеу және тамақ өндірістерінің технологиялық процестерінің ғылыми негіздерін қалыптастырады; қайта өңдеу және 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	5	5	ON 1 ON 3 ON4 ON7
		ПД/ ВК	ОТРР 304	Общая технология перерабатывающ их производств	Дисциплина модуля формирует научные основы технологических процессов перерабатывающих пищевых производств; использовании основного и дополнительного сырья в перерабатывающих пищевых			

					<p>производства; определяет показатели, характеризующие физико-химические и биохимические свойства при хранения и переработки сырья; основные показатели качества, характеризующие готовую продукцию</p>			
		PD/ UC	GTP1 304	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 211	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	<p>Модуль пәні тамақ өнімдерінің сапасына, тағамдық өнімдердің құрамына, сақтау режиміне, тамақ өнімдерінің классификациясына кешенді баға береді; тамақ өнімдерін шығаратын кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды, өндіріс технологиясының ерекшеліктерін логикалық және дәйекті түрде негіздейді</p>	5	5	ON1 ON2 ON4
		БД ВК	ТРР 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, сертификаттау және метрология	Модуль пәні өндіріс саласын 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 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			
		БП /ТК	ISO SB 215	ИСО-9001Сапаны басқару	Модуль пәнінде «Сапа менеджменті жүйелері (СМЖ)» түсінігі, терминдер мен анықтамалар; СМЖ нормативтік базасы; СМЖ енгізу және сертификаттау үшін уәждеме; сертификаттау жөніндегі органды сайлау; басқару жауапкершілігі; ресурстарды басқару. Өнімнің өмірлік циклін жоспарлау. ДСҰ-ға кіру жолдары, өндірісті басқарудың негізгі принциптері.	6	7	ON 10
		БД /КВ	UK ISO 215	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.			
		BD/ EC	QM ISO	Quality	The discipline of the module gives the			

			215	Management ISO-9001	concept of "Quality Management System (QMS)", terms and definitions; the regulatory framework of the QMS; motivation for the implementation and certification of the QMS; election of a certification body; management responsibility; resource management. Product life cycle planning. Ways to join the WTO, basic principles of production management.			
		БП ЖООК	OP 214	Өндірістік практикасы	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			

					<p>функции и взаимодействие;</p> <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> <p>- to implement the organizational structure of the enterprise, its main divisions and services, their functions and interaction;</p> <p>- types of production activities at enterprises producing meat, dairy, fish products and vegetable oils; public catering;</p> <p>- search for information on the received task, collect and analyze data necessary for specific technological calculations</p>			
		БП /ТК	ЕОТ 215	Элеватор өнеркәсібінің технологиясы	<p>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</p>	5	3	ON5 ON3 ON4

					қажет етеді, астықты толық тазартуды, кептіруді және сақтауды қамтамасыз ету жөніндегі жұмыстар, астықты органың сыртқы әсерінен жақсы оқшаулау, құрылысты пайдалану ауданы аз болады.			
		БД /КВ	ТЕР 215	Технология элеваторной промышленности	Дисциплина технология элеваторной промышленности – изучает процесс механизированного хранения в зернохранилище с силосной вместимостью, обеспечивающие наилучшую сохранность зерна. Все процессы и операции с зерном, полностью механизированы, имеют меньшую трудоемкость, работ по обеспечению полной очистки, сушки и сохранности зерна, лучшую изоляцию зерна от внешних воздействий среды, меньшую площадь использование застройки.			
		BD/ EC	TEI 215	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	ASSE 215	Астықтың сандық және	Сақтау кезіндегі астық шығындарының жіктелуі. Астықтың	5	3	ON 3

			сапалық есебі	табиғи шығындарының қолданыстағы нормалары. Астық және майлы дақылдары тұқымдарын стандарттау нормалау және сапасын бағалаудың мемлекеттік жүйесінің қызмет етуі. Астыққа кондицияны қолдану. Стандарт және кондиция арасындағы айырмашылық. Астық қабылдау кәсіпорынында қоймалық және сандық және сапалық есепті жүргізу. Астық өнімдерін қабылдаудың есебін және статистикасын жүргізу. Базистік массасы бойынша астықты есепке алу жүйесінде құжаттарды рәсімдеу.			ON 4 ON 5 ON 11
	БД /КВ	ККУЗ 215	Количественный и качественный учет зерна	Классификация потерь зерна при хранении. Действующие нормы естественной убыли зерна. Функционирование государственной системы стандартизации, нормирование и оценка качества зерна и семян масличных культур. Применение кондиций на зерно. Различия между стандартом и кондициями. Виды кондиций. Ведение складского и количественно-качественного учета на хлебоприемном предприятии. Ведение учета и статистики приемки хлебопродуктов. Оформление документов в системе учета зерна по базисной массе.			
	BD/ EC	QQAG 215	Quantitative and qualitative account of grain	Classification of grain losses during storage. Current attrition rates grains. Functioning of the state standardization systems, regulation			

					and assessment of the quality of grain and oilseeds cultures. Application of conditions for grain. Differences between standard and conditions. Condition types. Warehouse management and quantitative and qualitative accounting for bakery enterprise. Accounting and statistics of acceptance of bakery products. Registration of documents in the accounting system grains by basis weight.			
		БП /ТК	КЖӨТ 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 химиялық белгілер, дәм, иіс тән. Осылайша, модуль пәні құрама жем өндіру технологиясы және оның сипаттамасы туралы түсінік береді.	5	4	ON5 ON3 ON4
		БД /КВ	ТРК 216	Технология производства комбикормов	Комбикорма – это специально приготовленный состав корма, содержащий 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 216	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 216	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.	5	4	ON 10
		БД /КВ	EKZ 216	Экспертиза качества зерна	Дисциплина дает понятия и изучает химический состав и 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 216	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	UTOT 217	Ұн тарту өндірісінің технологиясы	Ұн тарту технологиясы - астықты өңдеу мен өңдеудің негізделген әдістерінің жиынтығы. Оның негізінде құрылған ресурстардың астықтан шығуының барынша	5	5	ON5 ON3 ON4

				жоғары технологиясын қолдануды зерделейді.				
		БД /КВ	TMP 217	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 217	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 /КВ	AKSKS 217	Астықты қабылдау және сақтау кезіндегі стандарттау	Стандарттаудың жалпы сипаттамасы. Стандарттау бойынша нормативтік құжаттар. Ғылыми-техникалық, инженерлік және басқа да қоғам бірлестіктерінің стандарттары. Өсімдікшаруашылығы өнімдерін стандарттаудың ерекшеліктері. Астық сапасының көрсеткіштері. Дәнді және дәнді бұршақ дақылдарына арналған стандарттар бөлімдері. Әртүрлі дақылдарды стандарттау. Дәнді және дәнді бұршақ дақылдарына арналған стандарттар бөлімдері.	5	5	ON 10
		БД /КВ	SPHZ 217	Стандартизация при приемке и хранении зерна	Общая характеристика стандартизации. Нормативные документы по стандартизации. Научно-технических, инженерных и других			

					общественных объединений стандарты. Особенности стандартизации продукции растениеводства. Показатели качества зерна. Разделы стандартов на зерновые и зернобобовые культуры. Стандартизация различных культур. Разделы стандартов на зерновые и зернобобовые культуры.			
		BD/ EC	SCAS 217	Standardization in corn acceptance and storage	General characteristics of standardization. Normative documents on standardization. Scientific, technical, engineering and other public associations standards. Features of standardization of crop production. Grain quality indicators. Sections of standards for cereals and leguminous crops. Standardization of different cultures. Sections of standards for cereals and leguminous crops.			
		БП /ТК	ShOT 218	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.	6	6	ON5 ON3 ON4
		БД /КВ	ТКР 218	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 218	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 218	Қайта өңдеу кәсіпорындарындағы технокимиялық бақылау	Оқытылатын пәндер тамақ өңдеу кәсіпорындарындағы технокимиялық 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	6	6	ON 10
		БД /КВ	ТКРР 218	Технокимический контроль на перерабатывающих предприятиях	Обучающийся дисциплины изучает технокимический контроль на пищевых перерабатывающих предприятиях определяют показатели, характеризующие химический состав и свойство сырья, дополнительных материалов, полуфабрикатов, ис-			

					пользуемых при производстве готовой продукции, и анализ соответствия этих показателей действующим нормативным документам.			
		BD/ EC	TCPE 218	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 219	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.	6	6	ON 10 ON 8
		БД /КВ	MNI 219	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 методам человек вооружается, принципами и требованиями, которые, он применяет при решении поставленной научной цели.			
		BD/ EC	MSR 219	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.			
		БД /КВ	АКОКZhU 219	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	6	7	ON 10 ON 11
		БД /КВ	ORPPZ 219	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 зерно перерабатывающих предприятиях			
		БД /КВ	OGP 219	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			
		БД /КВ	AKST 219	Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарындағы теххимиялық	Модульдің пәні өндірістік және техникалық зертхана жұмысын ұйымдастыруда кәсіптік білім мен дағдыларды қалыптастырады; астықты қабылдау, сақтау және тарату кезіндегі техно-химиялық бақы-	6	6	ON 10

				бақылау	лауды жүргізу кезінде; астық, ұн және оларды анықтау әдістері сапасын анықтау; ұнның физикалық-химиялық қасиеттерін анықтау; астық және астық өнімдерінің саны мен сапасын есепке алады.			
		БД /КВ	ТРНЗ 219	Технохимический 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.			
		БД /КВ	TCESGP 219	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 physico-chemical properties of flour; accounting for the quantity and quality of grain and grain products.			
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	NNOT 220	Нан және нан өнімдерінің технологиясы	Пән нан пісіру өндірісі саласында кеңейтілген білім береді және практикалық дағдыларды қалыптастырады, нан және нантоқаш өнімдерін дайындау технологиясымен таныстырады.	6	6	ON5 ON3 ON4

				Өнімдерді өңдеудің барлық кезеңдерін, тәсілдері мен тәсілдерін және нан мен нан-тоқаш өнімдерін өндіру кезіндегі физикалық-химиялық өзгерістерді жүйелейді және таныстырады.				
			ТННІ 220	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.			
			ТВВР 220	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.			
			УКВОКZh U 220	Нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындардың жұмысын ұйымдастыру	Пән студенттерге нан, ұннан жасалған кондитерлік және макарон өнімдері технологиясы бойынша теориялық және практикалық білім береді. Пәнді оқу кезінде өндірістің технологиялық процестерін басқару әдістеріне назар аударылады. Нан,	6	6	ON 10 ON 11

					ұннан жасалған кондитерлік және макарон өнімдерін өндірудің технологиялық кезеңдерінде болатын химиялық, микробиологиялық, биохимиялық, термофизикалық процестер зерттеледі.			
			ORPPMKI 220	Организация работы предприятий по производству хлеба, макаронных и кондитерских изделий /	Дисциплина дает студентам теоретические и практические знания по технологии хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий. Внимание при изучении дисциплины уделяется методам управления технологическими процессами производства. Изучается химические, микробиологические, биохимические, теплофизические процессы, происходящих на технологических стадиях производства хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий.			
			OEFPFC 220	Organization of work of enterprises for the production of bread, pasta and confectionery	The discipline provides students with theoretical and practical knowledge on the technology of bread, flour confectionery and pasta. Attention in the study of the discipline is paid to the methods of control of technological processes of production. The chemical, microbiological, biochemical, and the thermophysical processes occurring at the technological stages of the production of bread, flour confectionery, and pasta are studied.			
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	КООПТ 221	Қайта өңдеу өндірістерінің инновациялық	Инновациялық қызмет тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясында барған сайын	6	7	ON5 ON3

				технологиялары	белсенді орын алады. Жаңа технологиялардың сапасын арттыру және енгізу кезінде барынша көп пайда алатын инновация(бәсекеге қабілетті өнім жасайтын; ресурстарды үнемдеуді және шикізатты терең өңдеуді, экологиялық қауіпсіз технологияларды қамтамасыз ететін).			ON4
			ITPP 221	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 221	Innovative technologies of processing	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).			
			NPoZh 221	Нан пісіру өндірісінің	Модуль пәндері жіктеу тұжырымдамасын, аспаптарды,	6	7	ON 10

				жабдығы	пайдалану қағидаларын, тоқаш комбинатын жабдықтауды құрайды; жабдықтарды қауіпсіз пайдалану ережелеріне, іріктеу критерийлеріне, жабдықтардың қарқындылығы мен тиімділігін жоғарылату үшін резервтерді сәйкестендіруге, шығыстардың стандарттарын және өндіріс шығындарын қазіргі заманғы жабдықтарды қолдану арқылы азайтуға дағдыландыруды қалыптастырады.			
			ОНР 221	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.			
			BPE 221	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 mod-			

					ern equipment.			
		КП/ ТК	РВКРОТ 308	Печенье, вафли, кекстер және пряникті өнімдерді өндіру технологиясы	Ұн және кондитерлік өнімдер өндірісін дамыту перспективасының жай-күйі. Кондитерлік өнімдердің жіктелуі мен ассортименти, адам тамақтануындағы маңызы. Шикізаттың негізгі түрлерінің сипаттамасы, оның технологиялық қасиеттері және өндіріске дайындық. Ұннан жасалған кондитерлік өнімдерге арналған қамыр түрлері. Қамырды босату және илеу әдістері. Қамырды илеу кезіндегі физика-химиялық процестер. Тест дайындамаларын қалыптау тәсілдері. Пісірудің технологиялық режимдері және пісіру кезінде болатын физика-химиялық процестер. Шикі және пісірілген зымбірді өндіру технологиясының ерекшеліктері. Бисквит, құм, қайнатпа және қатпарлы қамырдан жартылай фабрикаттарды өндіру технологиясының ерекшеліктері.	6	7	ON5 ON3 ON4
		ПД/ КВ	ТРРВКРІ 308	Технология производства печенья, вафель, кексов и пряничных изделий	Состояние перспективы развития производства мучных и кондитерских изделий. Классификация и ассортимент кондитерских изделий, значение в питание человека. Характеристика основных видов сырья, его технологических свойств и подготовка к производству. Виды теста для мучных кондитерских изделий. Способы разрыхления и замеса теста. Структуро-образование			

					теста. Физико-химические процессы при замесе теста. Способы формования тестовых заготовок. Технологические режимы выпечки и физико-химические процессы происходящие при выпечки. Особенности технологии производства пряников сырцовых и заварных. Особенности технологии производства полуфабрикатов из бисквитного, песочного, заварного и слоеного теста.			
		PD/ EC	TPCWCGP 308	Technology of production of cookies, wafers, cakes and gingerbread products	The state of the prospects for the development of the production of flour and confectionery products. Classification and assortment of confectionery products, importance in human nutrition. Characteristics of the main types of raw materials, their technological properties and preparation for production. Types of dough for flour confectionery. Methods for loosening and kneading dough. Structure-formation of the test. Physical and chemical processes during dough kneading. Methods for molding dough pieces. Technological modes of baking and physico-chemical processes occurring during baking. Features of the technology for the production of raw and custard gingerbread. Features of the technology for the production of semi-finished products from biscuit, shortbread, custard and puff pastry			
			ASh-SATOZT 308	Өсімдік шикізатынан салауатты азық-түлік өнім-	Модульдің пәні салауатты тамақтанудың ғылыми негіздері, өсімдік шикізатынан сау тамақ	6	7	ON 10

				дерін өндірудің заманауи технологиялары	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			
		ПД/ КВ	STPPZPRS 308	Современные технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья	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			
			MTPMFV RM 308	Modern technologies of production of healthy food from vegetable raw materials	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			
		КП/ ТК	ТР0Т 309	Торттар мен пирожный өндіру	Торттар мен кондитерлік өнімдер өндірісіндегі шикізат пен материалдардың классификациясы. Қоспалардың классификациясы. Торттар мен кондитерлік өнімдердің сипаттамалары. Торттар мен кондитерлік өнімдердің классификациясы және ассортименті. Торттар мен кондитерлік өнімдер сапасының органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштері, шикізаттың тағамдық құндылығы және ұннан жасалған кондитерлік өнімдердің негізгі топтары, сақтау шарттары мен мерзімдері.	6	7	ON5 ON3 ON4
		ПД/ КВ	ТРТР 309	Технология производства тортов и пирожных	Классификация сырья и материалов при производстве тортов и пирожных изделий. Классификация добавок. Характеристика тортов и пирожных изделий. Классификация и ассортимент тортов и пирожных изделий. Органолептические и физико-химические показатели качества тортов и пирожных изделий, пищевая ценность сырья и основных групп мучных кондитерских изделий, условия и сроки хранения.			
		PD/ EC	TRCP 309	Technology of production of cakes and pastries	Classification of raw materials and materials in the production of cakes and pastries. Classification of			

					additives. Characteristics of cakes and pastries. Classification and assortment of cakes and pastries. Organoleptic and physico-chemical indicators of the quality of cakes and pastries, nutritional value of raw materials and main groups of flour confectionery products, storage conditions and terms.			
		КП/ ТК	KShOOT 310	Карамель және шоколад өнімдерін өндіру технологиясы	Карамель туралы жалпы мәлімет. Өндіріске шикізатты дайындау. Салмаларды дайындау. Карамель және шоколад өнімдерінің сипаттамасы. Шикізаттардың классификациясы. Қоспалардың классификациясы. Карамель шәрбаты карамель массасын және шоколад өнімдерін дайындау. Карамель және шоколад өнімдерінің сапасының органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштері, шикізаттың тағамдық құндылығы және ұн шоколады мен карамель өнімдерінің негізгі топтары, сақтау шарттары мен мерзімдері.	6	7	ON5 ON3 ON4
		ПД/ КВ	ТРKShI 310	Технология производства карамели и шоколадных изделий	Общие сведения о карамели. Подготовка сырья к производству. Приготовление начинок. Характеристика карамели и шоколадных изделий. Классификация сырья. Классификация добавок. Приготовление карамельного сиропа карамельной массы и шоколадных изделий. Органолептические и физико-химические показатели качества карамели и шоколадных изделий, пищевая ценность сырья и основных групп муч-			

					ных шоколадных и карамельных изделий, условия и сроки хранения.			
		PD/EC	TPCCP 310	Technology of production of caramel and chocolate products	General information about caramel. Preparation of raw materials for production. Preparation of fillings. Characteristics of caramel and chocolate products. Classification of raw materials. Classification of additives. Preparation of caramel syrup caramel mass and chocolate products. Organoleptic and physico-chemical indicators of the quality of caramel and chocolate products, nutritional value of raw materials and main groups of flour chocolate and caramel products, storage conditions and terms.			
		КП/ЖО ОК/ПД ВК/PD UC		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	DP/PP/PP 307	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			
--	--	--	--	--	---	--	--	--

