

А.БАЙТУРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ Өңірлік Университеті
КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ А.БАЙТУРСЫНОВА
A. BAITURSYNOV KOSTANAY REGIONAL UNIVERSITY



Білім беру бағдарламасы
Образовательная программа
Educational program

6B07501 Тамақ өнімдерін өндірудегі стандарттау және сертификаттау/ Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов/Standardization and certification in food production

Деңгейі/Уровень/Level: бакалавриат/bachelorcourse

Қостанай, 2023

ӘЗІРЛЕУШІЛЕР/ РАЗРАБОТЧИКИ// DEVELOPERS:

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

Сагитова Гульназ Сансызбаевна, Еріш Нұрбол Амантайұлы, Тлеубаева Зарина Бауыржановна, Мухамедов Талгат Амангалиевич – старшие преподаватели, и студент Иоз Анастасия Владимировна кафедрасы технология переработки и стандартизации, Шакирова Айсулу Ринатовна главный технолог АО «Костанайский мелькомбинат»

Sagitova Gulnaz Sansyzbaevna, Yerish Nurbol Amantayuly, Tleubayeva Zarina Bauyrzhanovna, Mukhamedov Talgat Amangalievich, Moldakhmetova Zamzagul Korganbekovna, Khaschenov Uralbay Baizakovich – senior teachers of the Department of Processing Technology and Standardization, Tikhonova Ekaterina Mikhailovna, Deputy. Director of kachkstvo LLP «DEP», Shakirova Aisulu Rinatovna chief technologist of JSC «Kostanay Flour Mill»

ҰСЫНЫЛДЫ/РЕКОМЕНДОВАНО/RECOMMENDED:

Қайта өңдеу технологиясы және стандарттау кафедрасы отырысында қарастырылды, 2023 ж. 24.04 № 4 хаттама

Рассмотрена на заседании кафедры технологии переработки и стандартизации, протокол № 4 от 24.04. 2023 г.

Considered at a meeting of the department, protocol No. 4 dated 24.04. 2023y.

В. Двуреченский атындағы ауыл шаруашылық институттың әдістемелік комиссиясында талқыланды, 2023 ж. 28.04. № 4 хаттама

Обсуждена на заседании методической комиссии сельскохозяйственного института имени В. Двуреченского протокол № 4 от 28.04. 2023 г.

Discussed at a meeting of the methodological commissions of the agricultural production Institute named after V. Dvurechensky, protocol No. 4 dated 28.04. 2023y.

Оқу әдістемелік кеңесінің шешімімен ұсынылды, 2023 ж. 03.05. № 5 хаттама

Рекомендовано решением Учебно-методического совета, протокол № 5 от 03.05. 2023 г.

Recommended by the decision of the Educational and Methodological Council,

Protocol No. 5 dated 03.05. 2023y.

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 ұшжақты комиссиямен 2016 жылы 16 наурызында хаттамамен бекітілген, Ұлттық біліктілік шеңбері;

- «Стандарттау» КС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 30.12.2019 ж. № 270 бұйрығына №13 қосымша;

- «Өнім, процесс, қызмет сапасын бақылау» КС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 30.12.2019 ж. № 270 бұйрығына №2 қосымша;

- «Өлшем бірлігін қамтамасыз ету» КС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 30.12.2019 ж. № 270 бұйрығына №3 қосымша;

- «Аккредиттеу саласындағы бағалау» КС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 30.12.2019 ж. № 270 бұйрығына №4 қосымша;

- «Техникалық реттеу саласында мамандар даярлау» КС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 30.12.2019 ж. № 270 бұйрығына №5 қосымша;

- «Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау» КС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 30.12.2019 ж. № 270 бұйрығына №10 қосымша.

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 «Стандартизация» приложение № 13 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30.12.2019г. № 270;
- ПС «Контроль качества продукции, процессов, услуг» приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30.12.2019г. № 270;
- ПС «Обеспечение единства измерений» приложение № 3 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30.12.2019г. № 270;
- ПС «Оценка в области аккредитации» приложение № 4 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30.12.2019г. № 270;
- ПС «Подготовка специалистов в сфере технического регулирования» приложение № 5 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30.12.2019г. № 270;
- ПС «Подтверждение соответствия пищевой продукции» приложение № 10 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30.12.2019г. № 270.

Developed on the basis of the following documents:

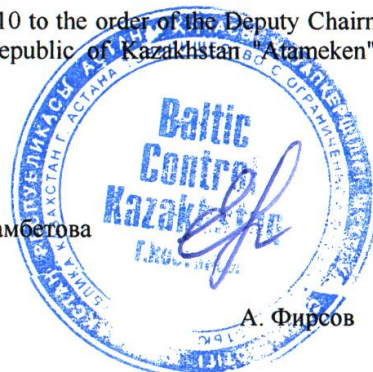
- SES of all levels of education, approved by order of the Minister of Education and Science of the Republic of Kazakhstan dated October 31, 2018 No. 604;
- National qualifications framework approved by the protocol of March 16, 2016 by the Republican tripartite commission on social partnership and regulation of social and labor relations;
- PS "Standardization" Appendix № 13 to the order of the Vice Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" of 30.12.2019. № 270;
- PS "Quality control of products, processes, services" Appendix № 2 to the order of the Vice Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" from 30.12.2019. № 270;
- PS "Ensuring the unity of measurements" Appendix № 3 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" from 30.12.2019. № 270;
- PS "Assessment in the field of accreditation" appendix № 4 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" dated 30.12.2019. № 270;
- PS "Training of specialists in the field of technical regulation" Appendix № 5 to the order of the Vice-Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" from 30.12.2019g. № 270;
- PS "Confirmation of conformity of food products" Appendix № 10 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" from 30.12.2019. № 270.

КЕЛІСІЛДІ

СОГЛАСОВАНО

Директор ТОО «BalticControlKazakhstan» г. Костанай Г. Ермухамбетова

Заместитель генерального директора по производству
АО «Костанайский мелькомбинат»



А. Фирсов

©А. Байтұрсынов атындағы
Қостанай өңірлік университеті

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

БББ коды және атауы/ Код и название ОП OP code and name	6B07501 Тамақ өнімдерін өндірудегі стандарттау және сертификаттау/ Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов/Standardization and certification in food production
Білім беру саласының коды және жіктелуі / Код и классификация области образования / Code and classification the field of education	6B07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары/ Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли /Engineering, Manufacturing and Civil engineering
Даярлау бағытының коды мен жіктелуі/ Код и классификация направления подготовки/ Code and classification areas of training	6B075 Стандарттау, сертификаттау және метрология (салалар бойынша) / Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям) / Standardization, certification and metrology (by industry)
Білім беру бағдарламалары тобы/ Группа образовательных программ /Group of educational programs	6B076 Стандарттау, сертификаттау және метрология (салалар бойынша) / Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям) / Standardization, certification and metrology (by industry)
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
Оқыту нысаны/ Формаобучения/Form of study	Күндізгі/Очное /Fulltime
Оқу мерзімі/Срокобучения/ Training period	4 жыл/4 года/4 years
Оқыту тілі/Язык обучения/ Language of instruc- tion	қазақ және орыс/казахский и русский/ Kazakhandrussian
Кредит көлемі/Объем кредитов/Loan volume	240 Академиялық кредит/ Академических кредитов 240/Academic credits 240 ECTS

**ТҮЛЕК МОДЕЛІ/
МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА/
GRADUATE MODEL**

Білім беру бағдарламасының мақсаты/Цель образовательной программы/ The purpose of the educational program
Тамақ өнімдерін өткізу кезінде стандарттау және сертификаттау бойынша жұмыстарды орындау кезінде өнімдер мен процестердің сапасын бақылауды жүзеге асыру үшін жоғары білікті мамандарды даярлау
Подготовка высокопрофессиональных специалистов для осуществления контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по стандартизации и сертификации при производстве пищевых продуктов
Training of highly professional specialists to carry out quality control of products and processes in the performance of work on standardization and certification in the production of food products
Берілетін дәреже/Присуждаемая степень/ Awarded degree
6B07501 «Стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры
Бакалавр техники и технологии по образовательной программе 6B07501 «Стандартизация и сертификация»
Bachelor of Engineering and Technology in the educational program 6B07501 «Standardization and certification»
Маман лауазымдарының тізбесі/ Перечень должностей специалиста
астықты қайта өңдеу кәсіпорындарындағы маман және инженер, метрологиялық қызметтер мен зертханалардың бастығы, сапаны бақылау және сертификаттау қызметінің инспекторы, техникалық сарапшы, сарапшы-аудитор, колледж оқытушысы
специалист и инженер на зерноперерабатывающих предприятиях, начальник метрологических служб и лабораторий, инспектор службы по контролю качества и сертификации, технический эксперт, эксперт-аудитор, преподаватель колледжа
specialist and engineer at grain processing enterprises, head of metrological services and laboratories, inspector of the quality control and certification service, technical expert, expert auditor, college teacher
Кәсіби қызмет объектілері/Объекты профессиональной деятельности/ Objects of professional activity
-басқару органдары, департаменттер; -өнімдер (қызметтер) өндіру жөніндегі мемлекеттік және мемлекеттік емес меншіктегі кәсіпорындар, ұйымдар; -сынақ зертханалары (орталықтар); - сәйкестікті растау және сапа менеджменті жүйелеріне тікелей қатысы бар мемлекеттік және мемлекеттік емес меншіктегі кәсіпорындар, ұйымдар.
- органы управления, департаменты; - предприятия, организации государственной и негосударственной собственности по производству продукции (услуг); - испытательные лаборатории (центры); - предприятия, организации государственной и негосударственной собственности, имеющие прямое отношение к системам подтверждения соответствия и менеджмента качества.
- management bodies, departments; - enterprises, organizations of state and non-state ownership for the production of products (services); - testing laboratories (centers); - enterprises, organizations of state and non-state ownership that are directly related to conformity assessment and quality management systems.
Кәсіби қызмет түрлері/Виды профессиональной деятельности/ Professional activities
-ұйымдастырушылық-басқарушылық; - өндірістік-технологиялық; -есептеу-жобалау; - эксперименталды зерттеу.
- организационно-управленческая; - производственно-технологическая; - расчетно-проектная; - экспериментально-исследовательская.
- organizational and managerial; - industrial and technological;

- calculation and design;
- experimental and research.

Кәсіби қызметінің функциялары/Функции профессиональной деятельности/ Functions of professional activity

- қайта өңдеу кешенінде стандарттау және сертификаттау бойынша жаңа стандарттар мен басқа да нормативтік құжаттарды әзірлеу және қолданыстағыларын қайта қарау;
- қайта өңдеу кешенінде стандарттау және сертификаттау бойынша кәсіпорын-дақолданылатын стандарттар мен басқа да құжаттарды жүйелі тексеруді жүзеге асыру;
- қайта өңдеу кешені кәсіпорындары бөлімшелерінің стандарттау жөніндегі жұмыстарды орындауын бақылау;
- қайта өңдеу кешеніндегі стандарттау және сертификаттау сала-сындағы озықотандық және шетелдік тәжірибені зерделеу және жүйелеу

- разработка новых и пересмотр действующих стандартов и других нормативных документов по стандартизации и сертификации в перерабатывающем комплексе;
- осуществления систематической проверки применяемых на предприятии стандартов и других документов по стандартизации и сертификации в перерабатывающем комплексе;
- контроль выполнения работ по стандартизации подразделениями предприятий перерабатывающего комплекса; - изучения и систематизации передового отечественного и зарубежного опыта в области стандартизации и сертификации в перерабатывающем комплексе

- development of new and revision of existing standards and other regulatory documents on standardization and certification in the processing complex;
- implementation of systematic verification of the standards and other documents on standardization and certification applied at the enterprise in the processing complex;
- control over the implementation of standardization work by the departments of the processing complex enterprises;
- study and systematization of advanced domestic and foreign experience in the field of standardization and certification in the processing complex

Жалпы қаблеттер/Общие компетенции / General competences

- ЖК1 Ғылыми және философиялық таным әдістерімен табиғи және әлеуметтік әлемді ғылыми ұғыну мен зерделеуді қамтамасыз ететін философия негіздерін білумен қалыптасқан дүниетанымдық ұстанымдар негізінде қоршаған болмысты бағалайды;
- ЖК2 Мифологиялық, діни және ғылыми дүниетанымның мазмұны мен өзіндік ерекшеліктерін түсіндіреді;
- ЖК3 Әлеуметтік және өндірістік салаларда болып жатқан барлық жағдайларға өз бағасын береді;
- ЖК4 Қазақстанның тарихи дамуының негізгі кезеңдерін, заңдылықтарын және өзіндік ерекшелігін терең түсіну және ғылыми талдау негізінде азаматтық ұстанымын танытады;
- ЖК5 Қазақстан тарихы оқиғаларының себептері мен салдарларын талдау үшін тарихи сипаттаудың әдістері мен тәсілдерін пайдаланады;
- ЖК6 Әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану және психологияның негізгі білімін ескере отырып, тұлғааралық, Әлеуметтік және кәсіби қарым-қатынастың әртүрлі салаларындағы жағдайларды бағалайды;
- ЖК7 Интегративті процестердің заманауи өнімі ретінде осы ғылымдардың білімін синтездейді;
- ЖК8 Нақты ғылымды, сондай-ақ бүкіл әлеуметтік-саяси кластерді зерттеудің ғылыми әдістері мен тәсілдерін қолданады;
- ЖК9 өзінің адамгершілік және азаматтық ұстанымын дамытады;
- ЖК10 Қазақстандық қоғамның қоғамдық, іскерлік, мәдени, құқықтық және этикалық нормаларымен жұмыс істейді;
- ЖК11 Жеке және кәсіби бәсекеге қабілеттілігін көрсетеді;
- ЖК12 Әлемде танылған қоғамдық-гуманитарлық ғылымдар саласындағы білімді практикада қолданады;
- ЖК13 Әдіснама мен талдауды таңдауды жүзеге асырады;
- ЖК14 Зерттеу нәтижелерін қорытындылайды;
- ЖК15 Жаңа білімді синтездейді және оны гуманитарлық қоғамдық маңызы бар өнім түрінде ұсынады;
- ЖК16 Тұлғааралық, мәдениетаралық және өндірістік (кәсіптік) қарым-қатынас міндеттерін шешу үшін қазақ, орыс және шет тілдерінде ауызша және жазбаша нысанда коммуникацияға түседі;
- ЖК17 Грамматикалық білім жүйесі негізінде тілдік және сөйлеу құралдарын пайдалануды жүзеге асыру; қарым-қатынас жағдайына сәйкес ақпаратты талдау;

ЖК18 Коммуникацияға қатысушылардың іс-әрекеттері мен іс-әрекеттерін бағалайды;

ЖК19 Жеке қызметінде ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың әртүрлі түрлерін: интернет-ресурстарды, ақпаратты іздеу, сақтау, өңдеу, қорғау және тарату жөніндегі бұлтты және мобильді сервистерді пайдаланады;

ЖК20 Өзін-өзі дамыту және мансаптық өсу үшін өмір бойы жеке білім беру траекториясын құру, дене шынықтыру әдістері мен құралдары арқылы толыққанды әлеуметтік және кәсіптік қызметті қамтамасыз ету үшін салауатты өмір салтына бағдарланады;

ЖК21 Қазақстан тарихының негізгі заңдылықтарын, философиялық, әлеуметтік-саяси, экономикалық және құқықтық білім негіздерін, қазақ, орыс және шет тілдеріндегі ауызша және жазбаша нысандағы коммуникацияларды біледі және түсінеді;

ЖК22 Игерілген білімді өзгеріп жатқан әлеуметтік-мәдени жағдайларда тиімді әлеуметтендіру және бейімдеу үшін қолданады;

ЖК23 Әлеуметтік құбылыстарды, процестер мен проблемаларды сандық және сапалық талдау дағдыларын меңгереді.

ОК1 Оценивает окружающую действительность на основе мировоззренческих позиций, сформированных знанием основ философии, которые обеспечивают научное осмысление и изучение природного и социального мира методами научного и философского познания;

ОК2 Интерпретирует содержание и специфические особенности мифологического, религиозного и научного мировоззрения;

ОК3 Аргументирует собственную оценку всему происходящему в социальной и производственной сферах;

ОК4 Проявляет гражданскую позицию на основе глубокого понимания и научного анализа основных этапов, закономерностей и своеобразия исторического развития Казахстана;

ОК5 Использует методы и приемы исторического описания для анализа причин и следствий событий истории Казахстана;

ОК6 Оценивает ситуации в различных сферах межличностной, социальной и профессиональной коммуникации с учетом базового знания социологии, политологии, культурологии и психологии;

ОК7 Синтезирует знания данных наук как современного продукта интегративных процессов;

ОК8 Использует научные методы и приемы исследования конкретной науки, а также всего социально-политического кластера;

ОК9 Вырабатывает собственную нравственную и гражданскую позицию;

ОК10 Опиерирует общественными, деловыми, культурными, правовыми и этическими нормами казахстанского общества;

ОК11 Демонстрирует личностную и профессиональную конкурентоспособность;

ОК12 Применяет на практике знания в области общественно-гуманитарных наук, имеющего мировое признание;

ОК13 Осуществляет выбор методологии и анализа;

ОК14 Обобщает результаты исследования;

ОК15 Синтезирует новое знание и презентовать его в виде гуманитарной общественно значимой продукции;

ОК16 Вступает в коммуникацию в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и производственного (профессионального) общения;

ОК17 Осуществляет использование языковых и речевых средств на основе системы грамматического знания; анализировать информацию в соответствии с ситуацией общения;

ОК18 Оценивает действия и поступки участников коммуникации.

ОК19 Использует в личной деятельности различные виды информационно-коммуникационных технологий: интернет-ресурсы, облачные и мобильные сервисы по поиску, хранению, обработке, защите и распространению информации;

ОК20 Выстраивает личную образовательную траекторию в течение всей жизни для саморазвития и карьерного роста, ориентироваться на здоровый образ жизни для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности посредством методов и средств физической культуры;

ОК21 Знает и понимает основные закономерности истории Казахстана, основы философских, социально-политических, экономических и правовых знаний, коммуникации в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках;

ОК22 Применяет освоенные знания для эффективной социализации и адаптации в изменяющихся социокультурных условиях;

ОК23 Владеет навыками количественного и качественного анализа социальных явлений, процессов и проблем.

GC1 Evaluate the surrounding reality on the basis of worldview positions formed by the knowledge of the philosophy fundamentals, which provides scientific comprehension, natural and social world study by the methods of scientific and philosophical cognition;

GC2 Interpret the content and specific features of mythological, religious and scientific worldviews;

GC 3 Argue one's own evaluation on what happens in social and industrial spheres;

GC 4 Show civic position on the basis of deep understanding and scientific analysis of the main stages, regularities and originality of historical development of Kazakhstan;

GC 5 Use methods and techniques of historical description to analyze the causes and consequences of the historical events in Kazakhstan;

GC 6 Evaluate situations in various spheres of interpersonal, social and professional communication with regard to basic knowledge of sociology, political science, cultural studies and psychology;

GC 7 Synthesize knowledge of the sciences as a modern product of integrative processes;

GC 8 Use scientific research methods and techniques of a particular science as well as of the whole socio-political cluster;

GC 9 Develop one's own moral and civic position;

GC 10 Operate with social, business, cultural, legal and ethical norms of the Kazakh society;

GC 11 Demonstrate personal and professional competitiveness;

GC 12 Employ the knowledge in the field of social and human sciences of world-wide recognition;

GC 13 Make a choice of methodology and analysis;

GC 14 Summarize research results;

GC 15 Synthesize new knowledge and present it in the form of humanitarian socially significant products;

GC 16 Start oral and written communication in Kazakh, Russian and foreign languages to solve problems of interpersonal, intercultural and industrial (professional) communication;

GC 17 Use linguistic and speech skills on the basis of grammatical system; analyze information in accordance with the situation of communication;

GC 18 Evaluate the actions and deeds of participants in communication;

GC 19 Use different types of information and communication technologies in personal activity: Internet resources, cloud and mobile services for search, storage, processing, protection and dissemination of information;

GC 20 Build a personal lifelong educational program for self-development and career growth, focus on a healthy lifestyle to ensure full social and professional activity through the methods and means of physical education;

GC 21 Know and understand the basic patterns of the Kazakh history, philosophical, socio-political, economic and legal knowledge, communication in oral and written forms in Kazakh, Russian and foreign languages;

GC 22 Employ mastered knowledge for effective socialization and adaptation in changing socio-cultural conditions;

GC 23 Possess skills of quantitative and qualitative analysis of social phenomena, processes and problems.

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

Оқу бағдарламасын сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті:

ON1 Өнім сапасын талдау әдістерін және ақау себептерін табу әдістерін қолданады;

ON2 Тамақ өнімдерін өндіру кезінде сапаны бақылау үшін бақылау-өлшеу және сынау техникасын қолданады;

ON3 Тамақ өнімдерін өндіру кезінде стандарттау және сертификаттау жөніндегі жұмыстарды жоспарлау және жүргізу үшін компьютерлік технологияларды қолданады ;

ON4 Кәсіпорындарда стандарттармен басқада нормативтік-техникалық құжаттаманы әзірлеу кезінде параметрлік қатарларды біріктіру, симплификациялау және есептеу әдістерін қолданады;

ON5 Шикізатпен дайын тамақ өнімдерінің сапасын бағалайды;
ON6 Дайын өнімнің шығымы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестердің тиімділігін жетілдіреді
ON7 Еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастырады және басқарушылық шешімдер қабылдайды;
ON8 Қазақ, орыс және шеттілдерінде ауызша және жазбаша нысанда коммуникацияға кіру;
ON 9 Азық-түлік өнімдерін сақтауға, тасымалдауға, механикалық және жылуды өңдеуге, қайта өңдеуге және буып-түюге арналған жеке машиналардың, желілердің конструкцияларымен құрылғыларының жұмысын бақылайды;
ON 10 Өнімнің жаңа түрлеріне, технологиялық процестерге және оларға арналған технологиялық құжаттамаға нормативтік құжаттаманы әзірлейді; қажетті технологиялық есептерді жүргізеді;
ON 11 Шикізаттың, дайын өнімнің және цехтық құжаттаманың есебімен есептілігін жүргізеді;
ON 12 Тамақ өнімдерін өндіру бойынша стандарттау және сертификаттау жөніндегі жаңа стандарттармен қолданыстағы басқада нормативтік құжаттарды әзірлейді және қайта қарайды.

После успешного завершения этой программы обучающийся будет:

ON1 Применяет методы анализа качества продукции и способы отыскания причин брака;
ON2 Применяет контрольно-измерительную и испытательную технику для контроля качества при производстве пищевых продуктов;
ON3 Применяет компьютерные технологии для планирования и проведения работ по стандартизации и сертификации при производстве пищевых продуктов ;
ON4 Применяет методы унификации, симплификации и расчета параметрических рядов при разработке стандартов и другой нормативно-технической документации на предприятиях;
ON5 Оценивает качество сырья и готовых пищевых продуктов;
ON6 Совершенствует эффективность технологических процессов для повышения выхода и качества готовой продукции;
ON7 Организует работу трудовых коллективов и принимает управленческие решения;
ON8 Вступать в коммуникацию в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках;
ON 9 Контролирует работу конструкций и устройств, как отдельных машин, так и линий предназначенных для хранения, транспортировки, механической и тепловой обработки, переработки и фасовки продовольственных продуктов.
ON 10 Разрабатывает нормативную документацию на новые виды продукции, технологические процессы и технологическую документацию на них; производит необходимые технологические расчеты
ON 11 Ведет учет и отчетность сырья, готовой продукции и цеховой документации
ON 12 Разрабатывает новые и пересматривает действующие стандарты и другие нормативные документы по стандартизации и сертификации по производству пищевой продукции;

Upon successful completion of this program, the student will:

ON1 Applies instrumentation and testing techniques for quality control in food production;
ON2 Applies computer technology for planning and conducting standardization and certification work in food production;
ON3 Applies computer technologies for planning and carrying out works on standardization and certification in food production;
ON4 Applies methods of unification, simplification and calculation of parametric series in the development of standards and other regulatory and technical documentation at enterprises;
ON5 Evaluates the quality of raw materials and finished food products;
ON6 Improves the efficiency of technological processes to increase the yield and quality of finished products;
ON7 Organizes work teams and makes management decisions;
ON8 Communicates verbally and in writing in Kazakh, Russian and foreign languages;
ON 9 Supervises work of constructions and devices, both separate machines, and the lines intended for storage, transportation, mechanical and thermal processing, processing and packing of foodstuff;
ON 10 Develops regulatory documentation for new types of products, technological processes and technological documentation for them; performs the necessary technological calculations;
ON 11 Maintains records and reports of raw materials, finished products and shop documentation;
ON 12 Develops new and revises existing standards and other regulatory documents on standardization and certification for the production of food products;

**«БВ07501 Тамақ өнімдерін өндірудегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің «Стандарттау»
Кәсіби стандартымен арақатынасы
Соотнесение результатов обучения по образовательной программе «БВ07501 Стандартизация и сертификация при производстве пищевых про-
дуктов» с Профессиональным стандартом «Стандартизация»**

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Специалист по стандартизации» 6 уровень ОРК – Бакалавриат

КӘСІБИ КАРТА: «Стандарттау бойынша маман», СБШ 6 деңгей – Бакалавриат

ON	КС еңбек функциялары/ Трудовые функции ПС/ Labor functions of the PS	Біліктілік, дағдылар/ Умения, навыки/ Skills	Білімдер/ Знания/ Skills	Жеке және кәсіби құзыреттіліктер (КС) / Личностные и профессиональ- ные компетенции (ПС)/ Personal and professional competencies (PS)
ON1 / PO1: 3; 4; 10; 12.	<p>1. Салалық мамандандыруға сәйкес стандарттау жөніндегі құжаттарды әзірлеуге қатысу.</p> <p>1. Участие в разработке документов по стандартизации согласно отраслевой специализации.</p> <p>1. Participation in the development of standardization documents according to industry specialization.</p>	<p>1. Әр түрлі көздерден алынған стандарттау объектілері туралы ақпаратты талдау және жүйелеу.</p> <p>2. Стандарттарды әзірлеудің орындылығы туралы қорытынды жасау.</p> <p>3. Халықаралық, өңірлік стандарттарды немесе шет мемлекеттердің стандарттарын немесе стандарттарды әзірлеу жүзеге асырылатын стандарттау жөніндегі басқа да құжаттарды айқындау.</p> <p>4. Стандарттарды әзірлеуге ұсыныстар-өтінімдер және техникалық-экономикалық негіздеме дайындау.</p> <p>5. Жоспарға енгізу қажеттілігін</p>	<p>1. Қазақстан Республикасының стандарттау жүйесінің негізгі ұлттық стандарттары және мемлекетаралық стандарттар.</p> <p>2. Ұлттық стандарттау жоспарын қалыптастыру қағидалары.</p> <p>3. Мемлекетаралық стандарттау жоспарына енгізу ережелері.</p> <p>4. Мемлекеттік және салалық даму бағдарламаларында, мемлекетаралық стандарттау бағдарламаларында, техникалық регламенттерге стандарттау жөніндегі құжаттарды өзектендіруде көзделген басым бағыттар.</p> <p>5. ТР орындауды қамтамасыз ететін мемлекетаралық стандарттау және мемлекетаралық стандарттарды әзірлеу жөніндегі жұмыс</p>	<p>Теориялық және практикалық білімді қолдана отырып, кәсіби мәселелерді шешудің әртүрлі нұсқаларын дербес әзірлеу және ұсыну. Объективтілік. қарым-қатынас, ұжымда жұмыс істей білу. Аналитикалық ойлау, талдау және синтездеу, сыни ойлау қабілеті. Жауапкершілік.</p>

		<p>мүдделі ұйымдармен келісу.</p> <p>6. Стандарттауды жоспарлау (ұлттық, мемлекетаралық, халықаралық) бойынша электрондық деректер базасымен және электрондық жүйелердің интерфейсмен жұмыс істеу.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализировать и систематизировать информацию по объектам стандартизации, полученную из различных источников. 2. Делать выводы о целесообразности разработки стандартов. 3. Определять международные, региональные стандарты или стандарты иностранных государств или другие документы по стандартизации, на основе которых будет осуществляться разработка стандартов. 4. Подготавливать предложения-заявки и технико-экономическое обоснование на разработку стандартов. 5. Согласовывать необходимость включения в план с заинтересованными организациями. 6. Работать с электронными базами данных и с интерфейсом электронных систем по планированию стандартизации (национальной, межгосударственной, международной). <p>1. Analyze and systematize infor-</p>	<p>бағдарламалары.</p> <p>6.Стандарттар базалары және стандарттарды әзірлеуді жоспарлау (ұлттық, мемлекетаралық, халықаралық) бойынша электрондық жүйелер интерфейсіннің функционалымен бағдарламалық қамтамасыз етілуін қамтамасызету.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. основополагающих национальных стандартов системы стандартизации Республики Казахстан и межгосударственных стандартов. 2. Правил формирования национального плана стандартизации. 3. Правил включения в план межгосударственной стандартизации. 4. Приоритетных направлений, предусмотренных в государственных и отраслевых программах развития, программами межгосударственной стандартизации, актуализации документов по стандартизации к техническим регламентам. 5. Программ работ по межгосударственной стандартизации и разработки межгосударственных стандартов, обеспечивающих выполнение ТР. 6. Функционала и программного обеспечения интерфейсов электронных систем по базам стандартов и планированию разработки стандартов (национальных, межгосударственных, международных). <p>1. Fundamental national standards of the standardization system of the Republic</p>	<p>Самостоятельная разработка и выдвижение различных вариантов решения профессиональных задач с применением теоретических и практических знаний. Объективность. Коммуникабельность, умение работать в коллективе. Аналитическое мышление, способность к анализу и синтезу, критическому мышлению. Ответственность. Independent development and promotion of various options for solving professional problems with the use of theoretical and practical knowledge. Objectivity. Sociability, ability to work in a team. Analytical thinking, the ability to analyze and</p>
--	--	--	--	---

		<p>mation on standardization objects obtained from various sources.</p> <p>2. Draw conclusions about the feasibility of developing standards.</p> <p>3. Define international, regional or foreign standards or other standardization documents on the basis of which standards will be developed.</p> <p>4. Prepare proposals, applications and feasibility studies for the development of standards.</p> <p>5. Coordinate the need for inclusion in the plan with interested organizations.</p> <p>6. Work with electronic databases and with the interface of electronic systems for standardization planning (national, interstate, international).</p>	<p>of Kazakhstan and interstate standards.</p> <p>2. Rules for the formation of a national standardization plan.</p> <p>3. Rules for inclusion in the interstate standardization plan.</p> <p>4. Priority directions provided for in state and industry development programs, interstate standardization programs, updating of standardization documents to technical regulations.</p> <p>5. Programs of work on interstate standardization and the development of interstate standards that ensure the implementation of TR.</p> <p>6. Functional and software interfaces of electronic systems based on the databases of standards and planning for the development of standards (national, interstate, international).</p>	<p>synthesize, critical thinking. Responsibility.</p>
	<p>2. Салалық мамандандыруға сәйкес ұлттық және (немесе) мемлекетаралық техникалық комитеттің және (немесе) стандарттау жөніндегі халықаралық техникалық комитеттің жұмысына қатысу.</p> <p>2. Участие в работе национального и (или) межгосударственного технического комитета и (или) международного технического комитета по стандартизации согласованно отраслевой специали-</p>	<p>1. ТК құру бойынша ұсыныстар қалыптастыру.</p> <p>2. ТК-ға кіруге өтінімдер қалыптастыру.</p> <p>3. ТК Хатшылығын жүргізуді жүзеге асыру (қажет болған жағдайда).</p> <p>4. Стандарттар жобаларын қарауға қатысу.</p> <p>5. ТК хатшылығымен өзара әрекеттесу.</p> <p>6. ТК-ға бекітілген ұлттық стандарттар мониторингінің нәтижелерін талқылауды ұйымдастыру.</p> <p>7. ТК шеңберінде әзірленетін</p>	<p>1. Қазақстан Республикасының Техникалық реттеу және стандарттау саласындағы заңнамасы.</p> <p>2. Қазақстан Республикасының стандарттау жүйесінің негізгі ұлттық стандарттары.</p> <p>3. Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдардың ұлттық ТК, мемлекетаралық ТК және ТК құру және жұмыс істеу тәртібі.</p> <p>4. Стандарттау жөніндегі қолданыстағы ұлттық, мемлекетаралық және халықаралық техникалық комитеттер.</p> <p>5. Мақсаттары, міндеттері, қызмет салалары және бейіндік ТК</p>	

	<p>заций.</p> <p>2. Participation in the work of the national and (or) interstate technical committee and (or) the international technical committee for standardization according to industry specialization.</p>	<p>стандарттар жобаларын жария талқылауды ұйымдастыру.</p> <p>8. Электрондық деректер базасымен және техникалық комитеттердің (ұлттық, мемлекетаралық, халықаралық) электрондық жүйелерінің интерфейсімен жұмыс істеу.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать предложения по созданию ТК. 2. Формировать заявки на вступление в ТК. 3. Осуществлять ведение секретариата ТК (при необходимости). 4. Участвовать в рассмотрении проектов стандартов. 5. Взаимодействовать с секретариатом ТК. 6. Организовывать обсуждение результатов мониторинга национальных стандартов, закрепленных за ТК. 7. Организовывать публичное обсуждение проектов стандартов, разрабатываемых в рамках ТК. 8. Работать с электронными базами данных и с интерфейсом электронных систем технических комитетов (национальных, межгосударственных, международных). <ol style="list-style-type: none"> 1. Form proposals for the creation of a TC. 2. Form applications for joining the 	<p>стандарттау объектілері.</p> <p>6. Техникалық комитеттердің (ұлттық, мемлекетаралық, халықаралық) электрондық жүйелерінің интерфейстерінің функционалы мен бағдарламалық қамтамасыз етілуі.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательства Республики Казахстан в сфере технического регулирования и стандартизации. 2. основополагающих национальных стандартов системы стандартизации Республики Казахстан. 3. Порядка создания и работы национальных ТК, межгосударственных ТК и ТК международных организаций по стандартизации. 4. Действующих национальных, межгосударственных и международных технических комитетов по стандартизации. 5. Целей, задач, области деятельности и объектов стандартизации профильных ТК. 6. Функционала и программного обеспечения интерфейсов электронных систем технических комитетов (национальных, межгосударственных, международных). <ol style="list-style-type: none"> 1. Legislation of the Republic of Kazakhstan in the field of technical regulation and standardization. 2. Fundamental national standards of the standardization system of the Republic of Kazakhstan. 3. The procedure for the creation and 	
--	--	---	--	--

		<p>TC.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Maintain the TC secretariat (if necessary). 4. Participate in the review of draft standards. 5. Interact with the TC secretariat. 6. To organize a discussion of the results of monitoring of national standards assigned to the TC. 7. Organize a public discussion of draft standards developed within the TC. 8. Work with electronic databases and with the interface of electronic systems of technical committees (national, interstate, international). 	<p>operation of national TC, interstate TC and TC of international organizations for standardization.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Existing national, interstate and international technical committees for standardization. 5. Goals, objectives, areas of activity and objects of standardization of specialized TC. 6. Functional and software interfaces of electronic systems of technical committees (national, inter-state, international). 	
	<p>3. Салалық мамандандыруға сәйкес стандарттау жөніндегі құжаттарды қолдану және мазмұны бойынша консультациялар және өзге де түсіндіру жұмыстарын жүргізу.</p> <p>3. Проведение консультаций и иной разъяснительной работы по применению и содержанию документов по стандартизации согласно отраслевой специализации.</p> <p>3. Conducting consultations and other explanatory work on the application and content of standardization documents in accordance with industry specialization.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кеңес беру шеңберінде мәселелер бойынша мазмұнды және өзекті ақпарат беру. 2. Әңгімелесушіні мұқият тыңдаңыз және кеңес беру міндетін дұрыс анықтаңыз. 3. Өз біліміңіздің өзектілігін сақтау. 4. Стандарттау әдіснамасы саласындағы, оның ішінде стандарттау саласында жарияланатын мерзімді басылымдарды қарау арқылы білім деңгейін өз бетінше арттыру. 1. Предоставлять содержательную и релевантную информацию по вопросам в рамках консультирования. 2. Внимательно выслушивать 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Қазақстан Республикасының Техникалық реттеу және стандарттау саласындағы заңнамасы. 2. Техникалық реттеу мен стандарттаудың негізгі мақсаттары, міндеттері мен принциптері. 3. Стандарттау жөніндегі жұмыстарды жүргізу ерекшеліктері, қаралатын қызмет саласындағы стандарттау объектілеріне қойылатын талаптар. 4. Ұлттық және мемлекетаралық стандарттарды; 5. Өз қызмет саласына қатысты өнімді өндіруге, еңбекті және қоршаған ортаны қорғауға әзірлеу және қою қағидаларын белгілейтін стандарттардың жалпы техникалық жүйелері. 6. Қарастырылып отырған объектілер мен стандарттау аспектілері 	

		<p>собеседника и правильно определять задачу консультирования.</p> <p>3. Поддерживать актуальность своих знаний.</p> <p>4. Самостоятельно повышать уровень знаний в области методологии стандартизации, в том числе путем рассмотрения периодических изданий, публикуемых в области стандартизации.</p> <p>1. Provide meaningful and relevant information on issues within the framework of the consultation.</p> <p>2. Listen carefully to the interlocutor and correctly determine the task of counseling.</p> <p>3. Keep your knowledge up-to-date.</p> <p>4. Independently raise the level of knowledge in the field of standardization methodology, including by reviewing periodicals published in the field of standardization.</p>	<p>бойынша қолданыстағы ұлттық, мемлекетаралық және халықаралық стандарттар.</p> <p>7. Халықаралық, өңірлік және шет мемлекеттердің стандарттарын қолдану тәртібі.</p> <p>1. Законодательства Республики Казахстан в сфере технического регулирования и стандартизации.</p> <p>2. Основных целей, задач и принципов технического регулирования и стандартизации.</p> <p>3. Особенности проведения работ по стандартизации, требований к объектам стандартизации в рассматриваемой отрасли деятельности.</p> <p>4. основополагающих национальных и межгосударственных стандартов;</p> <p>5. Общетехнических систем стандартов, устанавливающих правила разработки и постановки продукции на производство, охраны труда и окружающей среды применительно к своей области деятельности.</p> <p>6. Действующих национальных, межгосударственных и международных стандартов по рассматриваемым объектам и аспектам стандартизации.</p> <p>7. Порядка применения международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств.</p> <p>1. Legislation of the Republic of Kazakhstan in the field of technical</p>	
--	--	--	--	--

			<p>regulation and standardization.</p> <p>2. The main goals, objectives and principles of technical regulation and standardization.</p> <p>3. Features of standardization work, requirements for standardization objects in the industry under consideration.</p> <p>4. Fundamental national and interstate standards;</p> <p>5. General technical systems of standards that establish rules for the development and production of products, labor protection and the environment in relation to their field of activity.</p> <p>6. Current national, interstate and international standards on the objects and aspects of standardization under consideration.</p> <p>7. The procedure for the application of international, regional and foreign standards.</p>	
--	--	--	---	--

«6B07501 Тамақ өнімдерін өндірудегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің «Стандарттау «Өнімнің, процестердің, қызметтердің сапасын бақылау» Кәсіби стандартымен арақатынасы

Соотнесение результатов обучения по образовательной программе «6B07501 Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов» с Профессиональным стандартом «Контроль качества продукции, процессов, услуг»

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Специалист по качеству (продукции, процессов, услуг)» 6 уровень ОРК – Бакалавриат

КӘСІБИ КАРТА: «Сапа бойынша маман(өнімдер, процестер, қызметтер)», СБШ 6 деңгей

Бакалавриат

ON	КС еңбек функциялары/ Трудовые функции ПС/ Labor functions of the PS	Біліктілік, дағдылар/ Умения, навыки/ Skills	Білімдер/ Знания/ Skills	Жеке және кәсіби күзыреттіліктер (КС) / Личностные и профессиональные компетенции (ПС)/ Personal and professional competencies (PS)
ON1 / PO1: 2; 3; 4; 5; 9; 10; 12.	<p>1. Инспекция кезінде қосалқы функцияларды және инспекциямен байланысты өзге де қызметтерді жүзеге асыру (инспекциялық органның қайраткер-жаңалықтары: өнімдер, процестер немесе қызметтер бағыты бойынша)</p> <p>1. Осуществление вспомогательных функций при инспекции и прочих услуг, связанных с инспекцией (по направлению деятельности инспекционного органа: продукция, процессы или услуги)</p> <p>1. Implementation of auxiliary functions during inspection and other services related to inspection (in the direction of the inspection body's activity-news: products, processes or services)</p> <p>Міндет 1: Инспекцияға байланысты</p>	<p>№ 1</p> <p>1. Инспекция қызметінің бағыты бойынша өнімнің, процестер мен көрсетілетін қызметтердің сапасын бақылауда пайдаланылатын материалдардың, жинақтауыштардың, технологиялардың, әдістемелер мен жабдықтардың қауіпсіздігін бағалау және қамтамасыз ету жөніндегі жұмыстарды зертханалық-техникалық жүргізуді жүргізу кезінде инспекциялық органның нормативтік құқықтық актілерін, стандарттарын, әдістемелерін, рәсімдік құжаттарын, конструкторлық және технологиялық құжаттаманы қолдану</p> <p>2. Сынақтар үшін үлгілерді іріктеу, инспекциялық орган</p>	<p>№ 1</p> <p>1. Өнімнің, процестер мен қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін реттейтін ұлттық және халықаралық нормативтік құқықтық актілер, әдістемелік құжаттама</p> <p>2. Техникалық регламенттердің, стандарттардың, шарттардың талаптарын қолдану және орындау үшін қажетті үлгілерді іріктеу қағидалары.</p> <p>3. Өнімнің, процестер мен көрсетілетін қызметтердің сапасымен қауіпсіздігін бақылау бойынша зертханалық-техникалық жұмыстармен зерттеулер жүргізу кезінде пайдаланылатын сынақ және бақылау-өлшеу жабдығының жұмыс істеу қағидаты</p> <p>4. Сынақтармен бақылаулар жүргізу әдістемесі</p> <p>5. Тексеруге жататын шикізаттың, материалдардың, жинақтауыштардың, жабдықтардың номенклатурасы, қауіпсіздік</p>	<p>Бейтараптық Тәуелсіздік Шешімқабылдауқабілеті Басқалардың пікірінен Тәуелсіздік Бақылау</p> <p>Беспристрастность Самостоятельность Способность принимать решения Независимость от мнения окружающих Наблюдательность</p> <p>Neutrality Independence Ability to make decisions Independence from the opinions of others Control</p>

	<p>сынақтар мен зерттеулер жүргізу (инспекциялық орган қызметінің бағыты бойынша: өнімдер, процестер немесе қызметтер)</p> <p>Задача 1: Проведение испытаний и исследований, связанных с инспекцией (по направлению деятельности инспекционного органа: продукция, процессы или услуги)</p> <p>Task 1: Conducting tests and studies related to inspection (in the field of activity of the inspection body: products, processes or services)</p>	<p>қызметінің бағыты бойынша қауіпсіздік пен сапаны зерттеу үшін процестер мен қызметтер көрсету кезеңдерін бөлу</p> <p>3. Инспекциялық орган қызметінің бағыты бойынша өнімнің, процестер мен қызметтердің сапасын бақылау және қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша зертханалық-техникалық жұмыстарды жүргізу үшін</p> <p>Бақылау-өлшеу және сынау жабдықтарын пайдалану</p> <p>4. Өнімнің ақау деңгейін, процесте немесе қызметте бұзушылықтарды бағалау және алынған нәтижені нормативтік құжаттаманың талаптарымен салыстыру</p> <p>5. Сапа мен қауіпсіздікті (өнімдерді, процестерді, қызметтерді) сынау және зерттеу нәтижелерін өңдеу және талдау</p> <p>6. Сынақтар мен зерттеулердің нәтижелері бойынша есепті құжаттаманы ресімдеу</p> <p>1. Применять нормативные правовые акты, стандарты, методики, процедурные</p>	<p>және сапа көрсеткіштері</p> <p>6. Зерттеулермен апробация нәтижелерін енегізделген бухгалтерлік құжаттаманы ресімдеуге қойылатын талаптар</p> <p>1. Национальные и международные нормативные правовые акты, методическая документа-</p>	
--	--	---	--	--

		<p>документы инспекционно-гооргаана, конструкторскую и технологическую документацию при проведении лабораторно-технического сопровождения работ по оценке и обеспечению безопасности материалов, комплектующих, технологий, методик и оборудования, используемых контроле качества продукции, процессов и услуг по направлению деятельности инспекционного органа</p> <p>2. Отбирать образцы для испытаний, выделять этапы процессов и оказания услуг для исследования безопасности и качества по направлению деятельности инспекционного органа.</p> <p>3. Использовать контрольно-измерительное и испытательное оборудование для проведения лабораторно-технических работ по контролю качества и обеспечению безопасности продукции, процессов и услуг по направлению деятельности инспекционного органа</p> <p>4. Оценивать уровень дефектности продукции,</p>	<p>ция, регламентирующие качество и безопасность продукции, процессов и услуг</p> <p>2. Правила отбора образцов, необходимых для применения и исполнения требований технических регламентов, стандартов, условий договоров.</p> <p>3. Принцип функционирования испытательного и контрольно-измерительного оборудования, используемого при проведении лабораторно-технических работ и исследований по контролю качества и безопасности продукции, процессов и услуг</p> <p>4. Методологию проведения испытаний и наблюдений</p> <p>5. Номенклатура, показатели безопасности и качества сырья, материалов, комплектующих изделий, оборудования, подвергающихся инспекции</p> <p>6. Требования к оформлению отчетной документации по результатам исследований и испытаний</p>	
--	--	---	--	--

		<p>нарушения в процессе или услуге и сопоставлять полученный результат с требованиями нормативной документации.</p> <p>5. Обрабатывать и анализировать результаты испытаний и исследования качества и безопасности (продукции, процессов, услуг).</p> <p>6. Оформлять отчетную документацию по результатам испытаний и исследований</p>	<p>1. Apply regulatory legal acts, standards, methods, procedural documents of the inspection body, design and technological documentation during the laboratory and technical co-conduct of work on the assessment and safety of materials, components, technologies, techniques and equipment used to control the quality of products, processes and services in the direction of the inspection-only organ</p> <p>2. To select samples for testing, to identify the stages of processes and the provision of services for safety and quality research in the direc-</p>	<p>1. National and international regulatory legal acts, methodological documentation regulating the quality and safety of products, processes and services</p> <p>2. Rules for the selection of samples necessary for the application and fulfillment of the requirements of technical regulations, standards, terms of contracts.</p> <p>3. The principle of functioning of the testing and control and measuring equipment used in carrying out laboratory and technical work and research on quality control and safety of products, processes and services</p> <p>4. Methodology for conducting tests and observations</p>
--	--	---	--	--

	<p>Міндет 2: Инспекциялық рәсімдерді зертханалық-техникалық сүйемелдеу</p> <p>Задача 2: Лабораторно-техническое сопровождение инспекци-</p>	<p>tion of the activities of the inspection body</p> <p>3. To use control and measuring and testing equipment for carrying out laboratory and technical work on quality control and ensuring the safety of products, processes and services in the direction of the activities of the inspection body</p> <p>4. Assess the level of product defects, violations in the process or service and compare the result with the requirements of regulatory documentation</p> <p>5. Process and analyze the results of tests and studies of quality and safety (products, processes, services)</p> <p>6. Draw up reporting documentation on the results of tests and studies</p> <p>№ 2</p> <p>1. Өнімді, процестер мен қызметтерді инспекциялау кезінде қауіпсіздікті бағалау және қамтамасыз ету жөніндегі жұмыстарға зертханалық-техникалық сүйемелдеу жүргізу кезінде (инспекциялық орган</p>	<p>5. Nomenclature, safety and quality indicators of raw materials, materials, components, equipment subject to inspection</p> <p>6. Requirements for the design of accounting documentation based on the results of research and testing</p> <p>№ 2</p> <p>1. Өнімнің, процестермен қызметтердің сапасымен қауіпсіздігін реттейтін әдістемелік құжаттама.</p> <p>2. Белгісіздік ті бағалау стандарттарымен әдістемелері</p> <p>3. Зерттеу, өлшеу, бақылау</p>	
--	---	---	---	--

	<p>онный процедур Task 2: Laboratory and technical support of inspection procedures</p>	<p>қызметінің бағыты бойынша) әдістемелік құжаттаманы қолдану. 2. Сынақ және бақылау-өлшеу жабдықтарын техникалық қызмет көрсету және сақтау қажеттілігінің өлшемдерін анықтау. 3. Зерттеу, өлшеу және сынау үшін сынақ және бақылау-өлшеу жабдықтарының жұмысқа қабілеттілігін тексерудің тиісті әдістемелерін қолдану. 4. Шығын материалдарына жоспарлы қажеттілікті анықтау. 5. Сенімділік үшін сынақтар мен зерттеулердің нәтижелерін өңдеу және талдау. 6. Сынақ нәтижелерінің белгісіздігін бағалау бойынша есепті құжаттаманы ресімдеу. 7. Өнімдерді, процестерді және Қызметтерді сынау және зерттеу үшін пайдаланылатын жабдықтар мен шығыс материалдарын әлеуетті жеткізушілердің ауқымын іздеу және анықтау 8. Бағдарламалық</p>	<p>және зертханалық-техникалық сынау әдістері (тексеруші органның қызметі саласында). 4. Зерттеулер, өлшеулер және сынақтар жүргізуге арналған сынақ және бақылау-өлшеу жабдығына арналған техникалық құжаттама. 5. Техникалық қызмет көрсету негіздері, қолданылатын сынақ және бақылау-өлшеу жабдықтары. 6. Зерттеу және апробация нәтижелерін енегізделген есепке алу құжаттамасын ресімдеуге қойылатын талаптар. 7. Бағдарламалық жасақтамамен және электрондық мәліметтер базасымен жұмыс істеу принциптері.</p>	
--	--	--	---	--

		<p>қамтамасыз етуді және цифрлық акпараттық ресурстарды пайдалану.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Применять методическую документацию при проведении лабораторно-технического сопровождения работ по оценке и обеспечению безопасности при инспекции продукции, процессов и услуг (по направлению деятельности инспекционного органа). 2. Определять критерии необходимости технического обслуживания и условия хранения испытательного и контрольно-измерительного оборудования. 3. Применять релевантные методики проверки работоспособности испытательного и контрольно-измерительного оборудования для исследования, измерений и испытаний. 4. Определять планируемую потребность в расходных материалах. 5. Обрабатывать и анализировать результаты испытаний и исследований на 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Методическая документация, регламентирующая качество и безопасность продукции, процессов и услуг. 2. Стандарты и методики по оценке неопределенности 3. Методы исследования, измерений, контроля и лабораторно-технических испытаний (по направлению деятельности инспекционного органа). 4. Техническая документация на испытательное и контрольно-измерительное оборудование для исследования, измерений и испытаний. 5. Основы технического обслуживания, используемого испытательного и контрольно-измерительного оборудования. 6. Требования к оформлению отчетной документации по результатам исследований и испытаний. 7. Принципы работы с программным обеспечением и электронными базами данных. 	
--	--	--	--	--

		<p>предмет достоверности.</p> <p>6. Оформлять отчетную документацию по оценке неопределенности результатов испытаний.</p> <p>7. Проводить поиск и определять круг потенциальных поставщиков оборудования и расходных материалов, используемых для испытаний и исследований продукции, процессов и услуг</p> <p>8. Использовать программное обеспечение и цифровые информационные ресурсы.</p>		
		<p>1. Apply methodological documentation when carrying out laboratory and technical support of work on assessment and safety assurance during the inspection of products, processes and services (in the field of activity of the inspection body).</p> <p>2. Determine the criteria for the need for technical maintenance and storage conditions of test and control and measuring equipment.</p> <p>3. Apply relevant methods of checking the operability of</p>	<p>1. Methodological documentation regulating the quality and safety of products, processes and services.</p> <p>2. Standards and methodologies for uncertainty assessment</p> <p>3. Methods of research, measurement, control and laboratory and technical tests (in the field of activity of the inspection body).</p> <p>4. Technical documentation for testing and control and measuring equipment for research, measure-</p>	

		<p>testing and control and measuring equipment for research, measurements and tests.</p> <p>4. Determine the planned need for consumables.</p> <p>5. Process and analyze the results of tests and studies for reliability.</p> <p>6. Draw up reporting documentation on the evaluation of the uncertainty of test results.</p> <p>7. To search and determine the range of potential suppliers of equipment and consumables used for testing and research of products, processes and services</p> <p>8. Use software and digital information resources.</p>	<p>ments and tests.</p> <p>5. Basics of maintenance, used testing and control and measuring equipment.</p> <p>6. Requirements for the design of accounting documentation based on the results of research and testing.</p> <p>7. Principles of working with software and electronic databases.</p>	
	<p>2. Инспекциялық рәсімдерді іске асыру мақсаттары үшін жекелеген тапсырмаларды орындау</p> <p>2. Выполнение отдельных поручений для целей реализации инспекционных процедур</p> <p>2. Execution of individual instructions for the purpose of implementing inspection procedures</p>	<p>1.Құжаттамаға салыстырмалы талдау жүргізу.</p> <p>2. Әдістемелерге сәйкес ептеулерді орындаңыз.</p> <p>3. Деректерді талдау.</p> <p>4. Жұмыс құжаттарының жекелеген түрлерін дайындау және ресімдеу.</p> <p>5.Инспекция қайраткерінің нәтижелерін каталогтау және мұрағаттау-жаңалықтар</p> <p>6.Компьютермен және кеңсе кеңсестехикасымен жұмыс істеу; құжаттармен</p>	<p>1. Өнімнің, процестер мен қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін реттейтін нормативтік құқықтық актілер, әдістемелік құжаттама.</p> <p>2. Инспекциялық органның инспекциялық қызметті бейтараптық, кәсіптік этика саясатын және сақталуын регламенттейтін ішкі ұйымдастырушылық-өкімдік құжаттары.</p> <p>3. Іс жүргізу негіздері. Ақпаратты қорғау мақсатында компьютерлік техникамен және</p>	

		<p>инспекцияны есепке алуда қолданылатын компьютерлік бағдарламалармен, анықтамалық құқықтық жүйелермен.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить сравнительный анализ документации. 2. Выполнять расчеты в соответствии с методиками. 3. Анализировать данные. 4. Подготавливать и оформлять отдельные виды рабочих документов. 5. Каталогизировать и архивировать результаты инспекционной деятельности 6. Работать с компьютером и офисной оргтехникой; с компьютерными программами, применяемыми в учете документов и инспекции, со справочными правовыми системами. <ol style="list-style-type: none"> 1. Conduct a comparative analysis of documentation. 2. Perform calculations in accordance with the methods. 3. Analyze the data. 4. Prepare and execute certain types of working documents. 	<p>ақпараттық-коммуникациялық желілермен қауіпсіз жұмыс істеу негіздері.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, методическая документация, регламентирующие качество и безопасность продукции, процессов и услуг. 2. Внутренние организационно-распорядительные документы инспекционного органа, регламентирующие инспекционную деятельность Политику беспристрастности, профессиональной этики и соблюдение. 3. Основы делопроизводства. Основы безопасной работы с компьютерной техникой и информационно-коммуникационными сетями в целях защиты информации. <ol style="list-style-type: none"> 1. Normative legal acts, methodological documentation regulating the quality and safety of products, processes and services. 2. internal organizational and administrative documents of the Inspection Body regulating the policy and compliance with inspec- 	
--	--	--	--	--

		5. Catalog and archive the results of the inspection activity-news 6. Work with a computer and office equipment; with computer programs used in document accounting and inspection, with legal reference systems.	tion activities, professional ethics. 3. the basics of office work. Fundamentals of safe work with computer equipment and information and communication networks in order to protect information.	
--	--	--	--	--

«6B07501 Тамақ өнімдерін өндірудегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің «Аккредиттеу саласындағы бағалау» Кәсіби стандартымен арақатынасы

Соотнесение результатов обучения по образовательной программе «6B07501 Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов» с Профессиональным стандартом «Оценка в области аккредитации»

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Технический эксперт в области аккредитации» 6 уровень ОРК – Бакалавриат

КӘСІБИ КАРТА: «Аккредиттеу саласындағы техникалық сарапшы», СБШ 6 деңгей – Бакалавриат

ON	КС еңбек функциялары/ Трудовые функции ПС/ Labor functions of the PS	Біліктілік, дағдылар/ Умения, навыки/ Skills	Білімдер/ Знания/ Skills	Жеке және кәсіби күзыреттіліктер (КС) / Личностные и профессиональные компетенции (ПС)/ Personal and professional competencies (PS)
ON1 / PO1: 3; 4; 10; 12.	Аккредиттеу материалдарын сараптауға қатысу Участие в экспертизе материалов аккредитации	1. Аккредиттеу саласына сәйкес бағалау рәсімін жүргізу кезінде арнайы білімді қолдана білу. 2. Есепті жазу және баяндау дағдыларына ие болыңыз.	1. «Техникалық реттеу туралы», "Сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу туралы», «Өлшем бірлігін қамтамасыз ету туралы», «Стандарттау туралы»	Объективтілік, қарым-қатынас, сыпайылық және дұрыстық Объективность,

	<p>Participation in the examination of accreditation materials</p>	<p>- қолданылатын жерде сынама алу әдістерін білу; - бағаланатын қызмет бағыты бойынша жұмыста қажетті басқа да талаптарды білу.</p> <p>1. Уметь применить специальные знания при проведении процедуры оценки, согласно области аккредитации. 2. Иметь навыки ведения записей и изложения отчета. - знание методов отбора проб, где применимо; - знание других требований, необходимых в работе по направлению оцениваемой деятельности.</p> <p>1 The ability to apply special knowledge when conducting an assessment procedure in accordance with the scope of accreditation. 2. Have the skills to write and present the report. - knowledge of sampling methods at the place of application; - knowledge of other requirements necessary in the</p>	<p>негізгі заңдарды және өтініш берушінің қызметі саласындағы басқада заңнамалық құжаттарды білу. 2. Өтініш берушінің сапа жүйесі бойынша білімге ие болу. 3. Өтініш беруші мәлімдейтін стандарт. 4. Тексерілетін ұйымның тәжірибесі туралы арнайы білімі болуы керек, соның ішінде: - сараптама жүргізу кезіндегі құжаттардың талаптарын білу; - тексерілетін өнімге/процеске, қызметке қойылатын талаптарды білу; - сәйкестікті бағалау және аккредиттеу саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарын жалпы білу;</p> <p>1. Знание основных Законов «О техническом регулировании», «Об аккредитации в области оценки соответствия», «Об обеспечении единства измерений», «О стандартизации» и других законодательных документов в области деятельности заявителя.</p>	<p>коммуникабельность, вежливость и корректность</p> <p>Objectivity, sociability, politeness and correctness</p>
--	--	---	---	--

		<p>work on the assessed area of activity.</p>	<p>2. Обладать знаниями по системе качества заявителя. 3. Стандарта, на который является заявитель. 4. Должны владеть специальными знаниями практики проверяемой организации, включая: - знания требований документов НЦА при проведении экспертизы; - знание требований к проверяемой продукции/процессу, услуге; - общие знания требований нормативных правовых актов в области оценки соответствия и аккредитации;</p> <p>1. Knowledge of the basic Laws «On technical regulation», «On accreditation in the field of conformity assessment», «On ensuring the uniformity of measurements», «On standardization» and other legislative documents in the field of the applicant's activities. 2. Have knowledge of the applicant's quality system. 3. The standard to which the applicant is applying. 4. Must have special knowledge of the practice of</p>	
--	--	---	--	--

			<p>the audited organization, including:</p> <ul style="list-style-type: none"> - knowledge of the requirements of the documents for the examination; -- knowledge of the requirements for the tested product/process, service; - general knowledge of the requirements of regulatory legal acts in the field of conformity assessment and accreditation; 	
	<p>Аккредиттеу, инспекциялық тексеру кезінде жергілікті жерде тексеруге қатысу</p> <p>Участие в обследовании на месте при аккредитации, инспекционной проверке.</p> <p>Participation in on-site inspection during accreditation, inspection.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бағалау барысында алынған деректерді талдау және түсіндіру, бақылаулар бойынша қорытынды жасау. 2. Бағалау жоспарына (бағдарламасына) сәйкес бағалау бойынша жүргізілетін жұмыстар бойынша техникалық дағдыларға ие болу. 3. Көрсеткіштердің мәлімделген деректерге немесе нормативтік техникалық құжаттамаға сәйкестік дәрежесін айқындау. 4. Талдау нәтижелерін және көрсеткіштердің берілген талаптарға сәйкестігін ауызша және жазбаша тұжырымдау. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инспекциялық тексерулерді, сондай-ақ қолданылатын жерде сынау және өлшеу әдістерін қоса алғанда, тексеру жүргізу бойынша білім. 2. Тексеру жүргізу кезіндегі құжаттардың талаптарын білу. 3. Аккредиттеу саласындағы критерийлер, рәсімдер және құжаттар 	

		<p>1. Анализировать и интерпретировать полученные в ходе оценки данные, делать выводы по наблюдениям.</p> <p>2. Обладать техническими навыками по проводимым работам по оценке в соответствии с планом (программой) оценки.</p> <p>3. Определять степень соответствия показателей заявленным данным или нормативной технической документации.</p> <p>4. Формулировать устно и письменно результаты анализа и соответствие показателей заданным требованиям.</p> <p>1. Analyze and interpret the data obtained during the evaluation, draw conclusions from observations.</p> <p>2. Have technical skills in the assessment work carried out in accordance with the evaluation plan (program).</p> <p>3. Determine the degree of compliance of indicators with the declared data or regulatory technical documentation.</p> <p>4. Formulate verbally and in writing the results of the</p>	<p>1.Знания по проведению обследования, включая инспекционные проверки, а также методов испытаний и измерений, где применимо.</p> <p>2.Знания требований документов НЦА при проведении обследования.</p> <p>3.Критериев, процедурах и документах в области аккредитации</p> <p>1. Knowledge of the survey, including inspections, as well as test and measurement methods, where applicable.</p> <p>2. Knowledge of the requirements of the documents for the examination.</p> <p>3. Criteria, procedures and documents in the field of accreditation</p>	
--	--	---	---	--

		analysis and the compliance of the indicators with the specified requirements.		
--	--	--	--	--

«6B07501 Тамақ өнімдерін өндірудегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің «Техникалық реттеу саласында мамандар даярлау» Кәсіби стандартымен арақатынасы

Соотнесение результатов обучения по образовательной программе «6B07501 Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов» с Профессиональным стандартом «Подготовка специалистов в сфере технического регулирования»»

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Подготовка специалистов в сфере технического регулирования» 6 уровень ОРК – Бакалавриат

КӘСІБИ КАРТА: «Техникалық реттеу саласында мамандар даярлау», СБШ 6 деңгей – Бакалавриат

ON	КС енбек функциялары/ Трудовые функции ПС/ Labor functions of the PS	Біліктілік, дағдылар/ Умения, навыки/ Skills	Білімдер/ Знания/ Skills	Жеке және кәсіби құзыреттіліктер (КС) / Личностные и профессиональные компетенции (ПС)/ Personal and professional competencies (PS)
ON1 / PO1: 3; 4; 10; 12.	Техникалық реттеу саласындағы дайындық бағыты бойынша бағдарламаны игеруге бағытталған қызметті ұйымдастыру. Организация деятельности, направленная на освоение программы по направлению подготовки в сфере технического регулирования. Organization of activities aimed at mastering the program in the	1. Дайындық бағыттарының міндеттері мен ерекшеліктерін ескере отырып, оқу процесін, теориялық және практикалық сабақтарды жоспарлау. 2. Дайындық бағдарламасына сәйкес келетін қызметті жүзеге асыру. 3. Тыңдаушылардың мінез-құлқының себептерін, олардың білім беру қажеттіліктері мен сұраныстарын түсіну. 4. Іске асырылатын	1. Техникалық реттеу саласындағы тиісті бағытта даярлау бағдарламасы бойынша теориялық және практикалық білім: сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу, сәйкестікті растау (өнімдер, процестер, қызметтер), инспекция (өнімдер, процестер, қызметтер сапасын бақылау), өлшем бірлігін	Мақсатқа жету үшін өз жұмысының міндеттерін анықтау. Даму міндеттерін шешу, жаңа тәсілдерді әзірлеу, әртүрлі әдістерді қолдану. Қарым-қатынас, зейін, жауапкершілік. Талдау қабілеті. Определение задач собственной работы по достижению цели. Решение задач разви-

	<p>field of training in the field of technical regulation.</p>	<p>бағдарламалардың ерекшелігін және техникалық реттеу саласындағы даярлау бағыттарын ескере отырып, тыңдаушылар тобын жинау және толықтыру.</p> <p>5. Тыңдаушылармен қарым-қатынастың негізделген нысандары мен әдістерін белгілеу, қолайлы психологиялық-психологиялық климатты қалыптастыру үшін жағдай жасау.</p> <p>6. Сабақтарда тыңдаушылардың қызметін ұйымдастырудың негізделген нысандарын, әдістерін, құралдары мен тәсілдерін (оның ішінде электрондық білім беру және ақпараттық ресурстарды) пайдалану.</p> <p>7. Электрондық оқытуды жүзеге асыру, ақпараттық-коммуникациялық технологияларды (АКТ) және қашықтықтан білім беру технологияларын пайдалану.</p> <p>8. Мазмұнның, әдістер мен құралдардың қойылған мақсаттар мен міндеттерге сәйкестігін анықтау үшін өткізілген сабақтардың барысы мен нәтижелерін талдау, алынған нәтижелерді өз қызметін түзету үшін түсіндіру және пайдалану.</p> <p>9. Орталық ұжымының мүшесімен, кәсіби қоғамдастық өкілдерімен өзара іс-қимыл жасау.</p>	<p>қамтамасыз ету, стандарттау.</p> <p>2. Қолайлы психологиялық климатты қалыптастыру әдістері, әдістері мен тәсілдері.</p> <p>3. Оқытуды бақылаудың ерекшеліктері мен ұйымдастырылуы және алынған нәтижелерді түсіндіру әдістері.</p> <p>4. Оқытудың техникалық құралдарын, ақпараттық-коммуникациялық технологияларды, электрондық білім беру және ақпараттық ресурстарды, қашықтықтан білім беру технологияларын және электрондық оқытуды қолданудың психологиялық-педагогикалық негіздері мен әдістері (қолданылған жағдайда).</p> <p>5. Тыңдау, әңгімелесу жүргізу, сендіру қағидалары; назар аудару, ақпаратты құрылымдау, ауызша және жазбаша монологиялық хабарлама құру, Кәсіби диалог жүргізу тәсілдері</p> <p>Әңгімелесушілердің жеке ерекшеліктерін ескере</p>	<p>тия, разработка новых подходов, использование разнообразных методов. Коммуникабельность, внимательность, ответственность. Способность анализировать.</p> <p>Defining the tasks of your own work to achieve the goal. Solving development problems, developing new approaches, using a variety of methods. Sociability, attentiveness, responsibility. The ability to analyze.</p>
--	--	---	--	--

		<ol style="list-style-type: none"> 1. Планировать процесс обучения, занятия теоретические и практические, с учетом: задач и особенностей направлений подготовки. 2. Осуществлять деятельность, соответствующую программе подготовки. 3. Понимать мотивы поведения слушателей, их образовательные потребности и запросы. 4. Набирать и комплектовать группы слушателей с учетом специфики реализуемых программ и направлений подготовки в сфере технического регулирования. 5. Устанавливать обоснованные формы и методы взаимоотношений с слушателями, создавать условия для формирования благоприятного психологического климата. 6. Использовать на занятиях обоснованные формы, методы, средства и приемы организации деятельности слушателей (в том числе, электронные образовательные и информационные ресурсы). 7. Осуществлять электронное обучение, использовать информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) и дистанционные образовательные технологии. 8. Анализировать ход и результа- 	<p>отырып, қарым-қатынас (тыңдау, сендіру) әдістері мен тәсілдері.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретические и практические знания по программе подготовке в соответствующем направлении в сфере технического регулирования: аккредитация в области оценки соответствия, подтверждение соответствия (продукции, процессов, услуг), инспекция (контроль качества продукции, процессов, услуг), обеспечение единства измерений, стандартизации. 2. Методы, приемы и способы формирования благоприятного психологического климата. 3. Особенности и организация наблюдения за обучаемыми и приемы интерпретации полученных результатов. 4. Психолого-педагогические основы и методика применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронных образовательных и информаци- 	
--	--	---	---	--

		<p>ты проведенных занятий для установления соответствия содержания, методов и средств поставленным целям и задачам, интерпретировать и использовать в работе полученные результаты для коррекции собственной деятельности.</p> <p>9. Взаимодействовать с членами коллектива центра, представителями профессионального сообщества.</p> <p>1. Plan the learning process, theoretical and practical classes, taking into account: tasks and features of the directions of training.</p> <p>2. To carry out activities corresponding to the training program.</p> <p>3. Understand the motives of listeners' behavior, their educational needs and requests.</p> <p>4. To recruit and complete groups of students taking into account the specifics of the implemented programs and areas of training in the field of technical regulation.</p> <p>5. Establish reasonable forms and methods of relationships with listen-</p>	<p>онных ресурсов, дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (в случае применения).</p> <p>5. Правила слушания, ведения беседы, убеждения; приемы привлечения внимания, структурирования информации, построение устного и письменного монологического сообщения, ведения профессионального диалога</p> <p>Техники и приемы общения (слушания, убеждения) с учетом индивидуальных особенностей собеседников.</p> <p>1. Theoretical and practical knowledge of the training program in the appropriate direction in the field of technical regulation: accreditation in the field of conformity assessment, conformity assessment (products, processes, services), inspection (quality control of products, processes, services), ensuring the uniformity of measurements, standardization.</p> <p>2. Methods, techniques and ways of forming a favorable psychological climate.</p>	
--	--	--	---	--

		<p>ers, create conditions for the formation of a favorable psychological climate.</p> <p>6. To use reasonable forms, methods, means and techniques of organizing students' activities in the classroom (including electronic educational and informational resources).</p> <p>7. To carry out electronic training, use information and communication technologies (ICT) and distance learning technologies.</p> <p>8. Analyze the progress and results of the lessons conducted to establish the conformity of the content, methods and means with the goals and objectives set, interpret and use the results obtained in the work to correct their own activities.</p> <p>9. Interact with members of the center's staff, representatives of the professional community.</p>	<p>3. Features and organization of observation of students and methods of interpretation of the results obtained.</p> <p>4. Psychological and pedagogical foundations and methods of using technical means of teaching, information and communication technologies, electronic educational and information resources, distance educational technologies and e-learning (if applicable).</p> <p>5. Rules of listening, conducting conversations, persuasion; methods of attracting attention, structuring of information, construction of oral and written monologue messages, conducting professional dialogue</p> <p>Communication techniques and techniques (listening, persuasion) taking into account the individual characteristics of the interlocutors.</p>	
--	--	--	--	--

«6B07501 Тамақ өнімдерін өндірудегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің «Өлшем бірлігін қамтамасыз ету» Кәсіби стандартымен арақатынасы

Соотнесение результатов обучения по образовательной программе «6B07501 Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов» с Профессиональным стандартом «Обеспечение единства измерений»

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Специалист по метрологии» 6 уровень ОРК – Бакалавриат

КӘСІБИ КАРТА: «Метрология маманы», СБШ 6 деңгей – Бакалавриат

ON	КС еңбек функциялары/ Трудовые функции ПС/ Labor functions of the PS	Біліктілік, дағдылар/ Умения, навыки/ Skills	Білімдер/ Знания/ Skills	Жеке және кәсіби құзыреттіліктер (КС) / Личностные и профессиональные компетенции (ПС)/ Personal and professional competencies (PS)
ON1 / PO1: 2;3; 4; 9; 10; 12.	<p>Бақыланатын параметрлердің нақты мәндерін, өлшеу әдістері мен нәтижелерінің дәлдігі мен дәлдігі көрсеткіштерін анықтау үшін өлшемдерді орындау</p> <p>Выполнение измерений для определения действительных значений контролируемых параметров, показателей точности и прецизионности методов и результатов измерений</p> <p>Performing measurements to determine the actual values of</p>	<p>1. Техникалық қызмет көрсету (ТҚК), калибрлеу кезеңділігін анықтау, ТҚК және жабдықты калибрлеу кестелерін әзірлеу.</p> <p>2. ТҚК операцияларын жүргізу, Жөндеу персоналын тартуды талап етпейтін жабдықтың ақауларын өз бетінше жою.</p> <p>3. Сақтаудағы жабдықты консервациялауды жүзеге асыру.</p> <p>4. Жабдықты жөндеуге жіберуді жүзеге асыру.</p> <p>5. Жабдықты есепке алу және есептен шығару бойынша құжаттаманы ресімдеу.</p> <p>6. Қолданылатын эталондарды, өлшеу құралдарын калибрлеуді ұйымдастыру</p> <p>7. Жабдықтарды калибрлеу және</p>	<p>1. Эталондарды, өлшеу және сынау жабдықтарын қолдану және сақтау, жабдықтарды консервациялау, есепке алу және есептен шығару, жөндеуге тапсыру тәртібі.</p> <p>2. Қызмет көрсетілетін эталондар мен өлшеу құралдарының жұмыс принциптері мен техникалық сипаттамалары.</p> <p>3. Қолданылатын жабдыққа арналған техникалық және пайдалану құжаттамасы.</p> <p>4. Қолданылатын эталондар мен өлшеу құралдарын бақылау схемалары мен</p>	<p>Объективтілік, қарым-қатынас, ұжымда жұмыс істей білу.</p> <p>Аналитикалық ойлау талдау және синтездеу, сыни ойлау қабілеті.</p> <p>Жеделдік, тез шешім қабылдай білу. Жауапкершілік.</p> <p>Объективность, Коммуникабельность, умение работать в коллективе.</p> <p>Аналитическое мышление</p> <p>Способность к анализу и синтезу, критическому мышлению.</p> <p>Оперативность, умение быстро принимать решения.</p>

	<p>the monitored parameters, indicators of accuracy and precision of measurement methods and results</p>	<p>ТҚК ұйымдарының талаптарын анықтау және таңдауды жүзеге асыру.</p> <p>8. Жабдықты тасымалдауға дайындауды, тасымалдауды және жөндеуге немесе калибрлеуге беруді жүзеге асыру.</p> <p>9. Алынған жабдықтың техникалық жай-күйін қабылдауды және бақылауды жүзеге асыру.</p> <p>10. Жабдықты пайдаланудың қажетті жұмыс жағдайларын қамтамасыз ету.</p> <p>1. Определять периодичность технического обслуживания (ТО), калибровки, разрабатывать графики ТО и калибровки оборудования.</p> <p>2. Проводить операции ТО, самостоятельно устранять неисправности оборудования, не требующие привлечения ремонтного персонала.</p> <p>3. Осуществлять консервацию оборудования, находящегося на хранении.</p> <p>4. Осуществлять отправку оборудования на ремонт.</p> <p>5. Оформлять документацию по учету и списанию оборудования.</p> <p>6. Организовывать калибровку применяемых эталонов, средств измерений.</p> <p>7. Определять требования и осу-</p>	<p>калибрлеу әдістері.</p> <p>1. Порядка применения и хранения эталонов, измерительного и испытательного оборудования, проведения консервации, учета и списания оборудования, сдачи в ремонт, калибровки.</p> <p>2. Принципов работы и технических характеристик обслуживаемых эталонов и средств измерений.</p> <p>3. Технической и эксплуатационной документации на применяемые оборудование.</p> <p>4. Схем прослеживаемости и методик калибровки применяемых эталонов и средств измерений.</p>	<p>Ответственность.</p> <p>Objectivity, Sociability, ability to work in a team.</p> <p>Analytical thinking The ability to analyze and synthesize, critical thinking.</p> <p>Efficiency, ability to make decisions quickly. Responsibility.</p>
--	--	--	--	--

		<p>ществлять выбор организаций ТО и калибровки оборудования.</p> <p>8. Осуществлять подготовку к транспортированию, транспортирование и передачу оборудования в ремонт или калибровку.</p> <p>9. Осуществлять прием и контроль технического состояния полученного оборудования.</p> <p>10. Обеспечивать необходимые рабочие условия эксплуатации оборудования.</p> <p>1. Determine the frequency of maintenance (maintenance), calibration, develop maintenance schedules and equipment calibration.</p> <p>2. Carry out maintenance operations, independently eliminate equipment malfunctions that do not require the involvement of a repair person.</p> <p>3. To carry out the conservation of equipment in storage.</p> <p>4. Send the equipment for repair.</p> <p>5. Draw up documentation on the accounting and write-off of equipment.</p> <p>6. Organize calibration of the applied standards, measuring instruments</p> <p>7. Define requirements and select maintenance organizations and calibrate equipment.</p> <p>8. To prepare for transportation, transportation and transfer of equipment for repair or calibration.</p>	<p>1. The procedure for the use and storage of standards, measuring and testing equipment, conservation, accounting and decommissioning of equipment, commissioning, calibration.</p> <p>2. Principles of operation and technical characteristics of serviced standards and measuring instruments.</p> <p>3. Technical and operational documentation for the equipment used.</p> <p>4. Traceability schemes and calibration methods of applied standards and measuring instruments.</p>	
--	--	---	---	--

		9. To receive and monitor the technical condition of the received equipment. 10. Provide the necessary operating conditions for the equipment.		
--	--	---	--	--

«6B07501 Тамақ өнімдерін өндірудегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің «Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау» Кәсіби стандартымен арақатынасы

Соотнесение результатов обучения по образовательной программе «6B07501 Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов» с Профессиональным стандартом «Подтверждение соответствия пищевой продукции»

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: «Специалист в области оценки соответствия пищевой продукции» 6 уровень ОРК – Бакалавриат

КӘСІБИ КАРТА: «Тамақ өнімдерінің сәйкестігін бағалау саласындағы маман», СБШ 6 деңгей – Бакалавриат

ON	КС еңбек функциялары/ Трудовые функции ПС/ Labor functions of the PS	Біліктілік, дағдылар/ Умения, навыки/ Skills	Білімдер/ Знания/ Skills	Жеке және кәсіби құзыреттіліктер (КС) / Личностные и профессиональные компетенции (ПС)/ Personal and professional competencies (PS)
ON1 / PO1: 3; 4; 5; 10; 12.	Тамақ өнімдері мен шикізат өндірісіндегі технологиялық құжаттаманың бекітілген жүйесіне сәйкес технологиялық процестерді қоса алғанда, өндірістің жай-күйін талдау. Анализ состояния производства, включая технологические процессы, согласно	1. Өндірістің жай-күйін және өндірістің технологиялық процестерін бағалау бағдарламасының орындалуын қамтамасыз ететін рәсімдерді әзірлеу. 2. Сапа менеджменті жүйесінің жұмысын бағалау үшін процедуралар мен тесттерді әзірлеу. 3. Технологиялық процестің операцияларын дәйекті қарау. 4. Өндірістің нақты жай-күйі	1. Өнім өндірісін реттейтін нормативтік және техникалық құжаттардың талаптары. 2. Өндірілетін тамақ өнімдерінің түрлеріне пайдаланылатын техникалық регламенттердің талаптары. 3. Өнім шығару кезінде қолданылатын ұйым стандарттарының, ерекшеліктері	Мақсат қажету үшін өз жұмысының міндеттерін анықтау. Даму міндеттерін шешу, жаңа тәсілдерді әзірлеу, әртүрлі әдістерді қолдану. Қарым-қатынас, дипломатия, зейін, жауапкершілік, бейтараптық. Талдау қабілеті.

	<p>утвержденной системе технологической документации на производстве пищевой продукции и сырья.</p> <p>Analysis of the state of production, including technological processes, according to the approved system of technological documentation for the production of food products and raw materials.</p>	<p>мен өндірістің технологиялық процестерінің регламенттелген нормалардан ауытқулары мен сәйкессіздіктерін анықтау.</p> <p>5. Тамақ өнімдері мен шикізат өндірісіндегі технологиялық құжаттаманы түсіну.</p> <p>6. Тамақ өнімдері мен шикізатты өндіру процесінде қолданылатын техникалық құжаттаманы талдау және өзектілігіне бағалау.</p> <p>7. Тамақ өнімдерін техникалық реттеу және оны дайындаудың техникалық (технологиялық) процестеріне қолданылатын стандарттар мен басқа да құжаттардың сәйкестігін айқындау.</p> <p>1. Разрабатывать процедуры, обеспечивающие выполнение программы оценки состояния производства и технологических процессов производства.</p> <p>2. Разрабатывать процедуры и тесты для оценки работоспособности системы менеджмента качества.</p> <p>3. Последовательное рассмотрение операций технологического процесса.</p> <p>4. Выявлять отклонения и несоответствия фактического состояния производства и технологических процессов производства от регламентированных норм.</p>	<p>терінің ережелері.</p> <p>4. Өндірістегі технологиялық процестерді іске асыру принципі.</p> <p>5. Азық-түлік өнімдері мен шикізат топтары мен түрлері бойынша қауіпті факторлардың түрлері және физикалық қауіптілік.</p> <p>6. Өнім сапасына қауіпкертерді анықтау әдістері. Шығарылатын өнімнің негізгі технологиялық сипаттамалары және тамақ өнімдері нарығындағы айналым.</p> <p>1. Требования нормативных и технических документов, регламентирующих производство продукции.</p> <p>2. Требования технических регламентов, используемых на виды производимой продукции пищевой продукции.</p> <p>3. Положения стандартов организации, спецификаций применяемых при выпуске продукции.</p> <p>4. Принцип реализации</p>	<p>Определение задач собственной работы по достижению цели. Решение задач развития, разработка новых подходов, использование разнообразных методов. Коммуникабельность, дипломатичность, внимательность, ответственность, беспристрастность. Способность анализировать.</p> <p>Defining the tasks of your own work to achieve the goal. Solving development problems, developing new approaches, using a variety of methods. Sociability, diplomacy, attentiveness, responsibility, impartiality. The ability to analyze.</p>
--	---	--	---	---

		<p>5. Понимать технологическую документацию на производстве пищевой продукции и сырья.</p> <p>6. Анализировать и оценивать на релевантность техническую документацию, применяемую в процессе производства пищевой продукции и сырья.</p> <p>7. Определять соответствие применяемых стандартов и других документов по техническому регулированию пищевой продукции и техническим (технологическим) процессам ее изготовления.</p> <p>1. Develop procedures to ensure the implementation of the program for assessing the state of production and technological processes of production.</p> <p>2. Develop procedures and tests to assess the performance of the quality management system.</p> <p>3. Sequential consideration of the operations of the technological process.</p> <p>4. To identify deviations and inconsistencies of the actual state of production and technological processes of production from the regulated norms.</p> <p>5. Understand the technological documentation for the production of food products and raw materials.</p> <p>6. Analyze and evaluate the rele-</p>	<p>технологических процессов на производстве.</p> <p>5. Видов опасных факторов и физической опасности по группам и видам пищевой продукции и сырья.</p> <p>6. Методики выявления рисков для качества продукции.</p> <p>Основные технологические характеристики выпускаемой продукции и обращения на рынке пищевой продукции.</p> <p>1. Requirements of regulatory and technical documents regulating the production of products.</p> <p>2. Requirements of technical regulations used for types of manufactured food products.</p> <p>3. Provisions of the organization's standards, specifications used in the production of products.</p> <p>4. The principle of implementation of technological processes in production.</p> <p>5. Types of hazardous factors and physical hazards by groups and types of food products and raw materials.</p> <p>6. Methods for identifying risks to product quality.</p>	
--	--	--	---	--

		<p>vance of technical documentation used in the production of food products and raw materials.</p> <p>7. Determine the compliance of applicable standards and other documents on the technical regulation of food products and technical (technological) processes of its manufacture.</p>	<p>The main technological characteristics of the products and circulation in the food market.</p>	
--	--	--	---	--

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

Модульдің атауы/ Название модуля/Module name	Модуль бойынша ОН/ РО по модулю/Module learning outcomes	Компонент циклі (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 2, ЖК 4, ЖК 5, ЖК 6, ЖК 7, ЖК 8, ЖК 9, ЖК 10, ЖК 11, ЖК 12, ЖК 13, ЖК 14, ЖК 15, ЖК 20, ЖК 21, ЖК 22 ОН6, ОН7, ОН8 / После успешного завершения	ЖБП МК	КТ 105	Қазақстан 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 4; ЖК 5.
		ООД ОК	ІК 105	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.			
		GED MC	НК 105	History of Kazakhstan	The discipline provides objective historical knowledge about the main stages of the history of modern Kazakhstan; directs the attention of students to the problems of the formation and development of statehood and			

<p>модуля обучающийся будет: OK2,OK4, OK5, OK6,OK7, OK8, OK9, OK10, OK11, OK12, O13, OK14, OK15, OK20, OK21, OK22 ON6, ON7,ON8</p> <p>/ Upon successful completion of the module, the student will: GC 2, GC 4, GC 5,GC 6,GC7, GC8, GC9, GC 10,GC 11, GC12, GC 13, GC14, GC15, GC20, GC21, GC22 ON6, ON7,ON8</p>	ЖБП МК	Fil 101	Философия	historical and cultural processes. 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 1; ЖК 2; ЖК 12; ЖК 20.
	ООД ОК	Fil 101	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.			
	GED MC	Fil 101	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 ТК	KSZhKMN 109	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері	Пәнді оқу заңнамалық нормалардың рөлі туралы жалпы түсінік беретін құқықтың негізгі салаларының мәселелерін қарауға бағытталған, сондай-ақ білім алушылардың сыбайлас жемқорлыққа қарсы дүниетанымы мен құқықтық мәдениетін қалыптастыруды зерделеуді көздейді	5	3	ЖК 11; ЖК 13 ОН 7; ОН8;
		ООД КВ	ОРАК 109	Основы права и антикоррупционной культуры	Изучение дисциплины направлено на рассмотрение вопросов основных отраслей права, которые дают общее представление о роли законодательных норм, а также предусматривает изучение формирования антикоррупционного мировоззрения и правовой культуры обучающихся			
		GED ЕС	BLACC 109	Basics of Law and Anti-Corruption Culture	The study of the discipline is aimed at considering the issues of the main branches of law, which give a general idea of the role of legislative norms, and also provides for the study of the formation of anti-corruption worldview and legal culture of students			
		ЖБП МК	ЕТК 109	Экология және тіршілік қауіпсіздігі	Пәннің мақсаты-биозэкологияның негізгі заңдылықтарын, биосфераның компоненттерін және оларға әсер ететін факторларды, антропогендік қызметтен туындайтын экологиялық проблемаларды, қоғамның орнықты даму қағидаттарын, сондай-ақ табиғи және техногендік сипаттағы түрлі қауіптер жағдайындағы қауіпсіздік негіздерін зерделеу. Нәтижесінде алынған білім мен қалыптасқан дағдылар кәсіби қызметте экологиялық принциптер мен қауіпсіздік негіздерін қолдануға ықпал етеді.			ЖК 6; ОН 7; ОН8;
		ООД КВ	ЕВZh 109	Экология и безопасность жиз-	Цель дисциплины - изучение основных законов биозэкологии, компонентов био-			

				недеятельности	сферы и факторов, влияющих на них, экологических проблем, возникающих в результате антропогенной деятельности, принципов устойчивого развития общества, а также основ безопасности в условиях различных опасностей природного и техногенного характера. В результате полученные знания и сформированные навыки способствуют использованию в профессиональной деятельности экологических принципов и основ безопасности.			
		GED MC	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.			
		НП ЖООК	ЕКН 109	Экономика және кәсіпкерлік негіздері	Пән экономикалық ойлауды қалыптастырады, бәсекелестік ортада кәсіпорындардың табысты Кәсіпкерлік қызметін ұйымдастырудың теориялық және практикалық дағдылары. Бизнесіні ұйымдастыру, кәсіпкерліктің ұйымдық-құқықтық нысандары және бизнес-жоспар жазу туралы білімдерін кеңейтеді және нақтылайды.			
		ООД КВ	ОЕР 109	Основы экономики и предпринимательства	Дисциплина формирует экономический образ мышления, теоретические и практические навыки организации успешной предпринимательской деятельности предприятий в конкурентной среде. Расширяет и конкретизирует знания об организации бизнеса, организационно-правовых формах предпринимательства и написания бизнес-плана.			
		ООД СС	ВЕР 109	Basics of economics and business	The discipline forms an economic way of thinking, theoretical and practical skills in organizing successful entrepreneurial activi-			ЖК 11 ОН 7; ОН8;

				ties of enterprises in a competitive environment.			
		ЖБП ТК	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		
		ООД КВ	OL 109	Основы лидерства	При изучении данной дисциплины обучающиеся овладеют методологией и практикой эффективного управления поведением и взаимодействием людей путем использования лидерских качеств, стилей, методов влияния на уровне предприятия, региона и страны в целом		ЖК 13; ОН 7; ОН8;
		GED ЕС	BL 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.		
		ЖБП ТК	ЮАЕ 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 қиындықтарының ерекшелігі туралы білімді қалыптастыруды қамтиды, сонымен қатар инклюзивті білім беру және кәсіби ортада туындайтын тұлғааралық өзара әрекеттесу мәселелерін шешуге көмектесуге арналған.		ЖК 13; ОН 7; ОН8;
		ООД	EIV 109	Этика инклю-	Дисциплина предполагает развитие у сту-		

		КВ		зивного взаимодействия	дентов 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.			
		GED EC	ЕП 109	Ethics of inclusive interaction	The discipline forms inclusive interactions among students of inclusive culture and socio-psychological foundations			
		ЖБП ТК	GZNASH 109	Ғылыми зерттеу негіздері және академиялық жазу	Пән оқытылатын саладағы ғылыми зерттеулер әдістері мен академиялық хатты зерттеуге бағытталған. Білім алушылар тұжырымдамалық аппаратпен және зерттеу жұмысының негізгі кезеңдерімен, әдістердің жіктелуімен, оларды қолдану салаларымен танысады. Білім алушылар ғылыми зерттеулерді сандық және сапалық талдау дағдыларын игеруге және оның нәтижелерін академиялық ортада мақала мен баяндамалар түрінде ұсынуға үйренеді.			ЖК 8; ЖК 13; ЖК 14; ЖК 20; ОН 6;
		ООД КВ	ONAP 109	Основы научного исследования и академическое письмо	Дисциплина направлена на изучение методов научных исследований и академического письма в изучаемой области. Обучающиеся ознакомятся с понятийным аппаратом и основными этапами исследовательской деятельности, классификацией методов, областями их применения. Обучающиеся научатся владеть навыками количественного и качественного анализа научных исследований и представлять			

					результаты в виде публикаций и выступлений в академической среде академического письма.			
		GED EC	FSRAW 109	Basics of Research and Academic Writing	The discipline is aimed at the study of research methods and academic writing in the field of study. Students will study the conceptual apparatus and basic stages of research activities, classification of methods, areas of their application. Students will acquire skills of quantitative and qualitative analysis of scientific research and will be able to present their results in the form of publications and presentations in the academic environment.			
		ЖБП ТК	ASM 106	Әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану	Модуль пәндері «Болашақ көзқарас: қоғамдық сананы жаңғырту» мемлекеттік бағдарламасында анықталған қоғамдық сананы жаңғырту міндеттерін шешу контексінде білім алушылардың әлеуметтік гуманитарлық дүние танымын қалыптастырады.	6	4	ЖК 2; ЖК 3; ЖК 6; ЖК 7; ЖК 8; ЖК 9; ЖК 10; ЖК 11; ЖК 12; ЖК 15; ЖК 20; ЖК 21; ЖК 22;
			Psi 107	Психология		2		
		ООД КВ	SPK 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				
		GED EC	SPSC 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".			
			Psy 107	Psychology				
Тіл модулі/ Языковой	Модульді сәтті аяқтағаннан	ЖБП МК	К(О)Т 102(1,2)	Қазақ (орыс) тілі	Мемлекеттік тілді кәсіби қызметте, ғылыми және практикалық жұмыста,	10	1,2	ЖК 17; ОН8;

модуль/ language module	кейін білім алушы қаблетті: ЖК 16, ЖК 17 ON8				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			
	/После успешного завершения модуля обучающийся будет: ОК 16, ОК 17 ON8	ООД ОК	К(R)Ya 102(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.			
	/ Upon successful completion of the module, the student will: GC 16, GC 17 ON8	GED MC	К(R)La 102 (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 103(1,2)	Шетел тілі	Пән студенттердің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін шетел тілінде білім беру барысында жеткілікті деңгейде қалыптастырады.			
		ООД ОК	IYA 103(1,2)	Иностранный язык	Дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетенцию студентов в процессе иноязычного образования на достаточном уровне.	10	1,2	ЖК 16; ЖК 17.
		GED MC	FL 103(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.			
	Жаратылыстану-техникалық	Модульді сәтті аяқтағаннан	ЖБП/ МК	АКТ 104	Ақпараттық-коммуникациял	Пән процестерді, ақпаратты іздеу, сақтау және өңдеу әдістерін, сандық	5	1

<p>модулі Естественно-технический модуль Natural-technical module</p>	<p>кейін білім алушы қаблетті: ЖК1, ЖК2, ЖК3, ЖК 6 ЖК10, ЖК18, ON5</p> <p>/ После успешного завершения модуля обучающийся будет: OK1, OK2, OK3, OK6, OK 10, OK 18, ON5</p> <p>/ Upon successful completion of the module, the student will: GC1, GC2, GC3, GC6, GC10, GC18, ON5</p>			<p>ық технологиялар (ағылшын тілінде)</p>	<p>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.</p>			
		ООД ОК	ІКТ 104	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 104	Information and Communication Technologies (in English)	The discipline forms the ability to use modern technical means and information technologies to solve analytical and research problems and the ability to work with information in global computer networks.			
		БП ЖООК	Fiz 202	Физика	Пән студенттерде әлемнің қазіргі физикалық бейнесі және ғылыми дүниетаным туралы түсініктерді, іргелі заңдарды, классикалық және қазіргі заманғы физиканың теорияларын қолдана білу мен іскерлікті, сондай-ақ кәсіби қызмет жүйесінің негізі ретінде физикалық зерттеу әдістерін қалыптастырады.	4	2	ON5
		БД ВК	Fiz	Физика	Дисциплина формирует у студентов пред-			

			202		ставления 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.физической картины мира.			
		BD UC	Phy 202	Physica	This discipline studies the basic physical phenomena and laws of physics and the possibilities of their practical application to solve both theoretical and applied problems. The discipline contains the basic concepts of the modern physical picture of the world.			
		БП ЖООК	TRN 206	Техникалық реттеу негіздері	Модуль пәні Техникалық реттеу саласындағы білім кешенін қалыптастыруға, техникалық реттеудің жалпы қағидаттарын, әдістері мен рәсімдерін игеруге, оқушыны ҚР жаңа техникалық саясаты аясында өлшем бірлігін қамтамасыз ету әдістерін пайдалану негізінде жұмыстың сапасы мен тиімділігіне қол жеткізу жөніндегі кәсіби міндеттерді шешуге дайындауға ықпал етеді	5	3	ON1; ON6
		БД ВК	OTR 206	Основы технического регулирования	Дисциплина модуля способствует формированию комплекса знаний в области технического регулирования, освоения общих принципов, методов и процедур технического регулирования, подготовка обучающегося к решению профессиональных задач по достижению качества и эффективности работ на основе использования методов обеспечения единства измерений в свете новой технической политики РК			

		BD UC	TBR 206	Technical basics regulation	The discipline of the module contributes to the formation of a complex of knowledge in the field of technical regulation, the development of general principles, methods and procedures of technical regulation, the preparation of students to solve professional tasks to achieve quality and efficiency of work based on the use of methods to ensure the uniformity of measurements in the light of the new technical policy of the Republic of Kazakhstan			
		БП ЖООК	SN 201	Стандарттау негіздері	Модульдің пәні стандарттау негіздерін, стандарттау саласындағы ұғымдарды, сондай-ақ стандарттау мақсаттары, міндеттері, принциптері, функциялары мен әдістерін оқытуда құзыреттілікті қалыптастырады. Стандарттау объектілері мен саласын, Қазақстан Республикасының Мемлекеттік стандарттау жүйесін, Қазақстан Республикасында стандарттау жөніндегі жұмыстарды ұйымдастыруды, стандарттау жөніндегі жұмыстарды жоспарлауды, нормативтік құжаттарды, стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттардың санатын, әртүрлі стандарттардың сипаттамаларын қарайды.	6	1	ON 6; ON8
		БД ВК	OS 201	Основы стандартизации	Дисциплина модуля формируют компетенции в изучении основ стандартизации, понятий в области стандартизации, а также по целям, задачам, принципам, функциям и методам стандартизации. Рассматривает объекты и область стандартизации, Государственную систему стандартизации Республики Казахстан, организацию работ по стандартизации в Республике			

					<p>Казахстан, планирование работ по стандартизации, нормативные документы, категорию нормативных документов по стандартизации, характеристику стандартов разных видов.</p>			
		BD UC	FS 201	Fundamentals of standardization	<p>The discipline of the module forms competencies in the study of the basics of standardization, concepts in the field of standardization, as well as on the goals, objectives, principles, functions and methods of standardization. Considers the objects and scope of standardization, the State System of Standardization of the Republic of Kazakhstan, the organization of standardization work in the Republic of Kazakhstan, the planning of standardization work, regulatory documents, the category of regulatory documents on standardization, the characteristics of standards of different types.</p>			
		БП ЖООК	SN 203	Сертификаттау негіздері	<p>Модульдің пәні Қазақстан Республикасының Мемлекеттік сертификаттау жүйесі саласындағы сертификаттаудың негізгі ұғымдарын, сертификаттау жөніндегі нормативтік құжаттарды, өнімдер мен көрсетілетін қызметтердің сәйкестігін растауды, сертификаттау түрлерін, сертификаттау схемаларын және өнімді, көрсетілетін қызметтерді сертификаттауды жүргізу тәртіптерін зерделеуде құзыреттерді қалыптастырады.</p>	6	2	ON1; ON2; ON6
		БД ВК	OS 203	Основы сертификации	<p>Дисциплина модуля формирует компетенции в изучении основных понятий сертификаций, в области Государственной системы сертификации Республики Казахстан, нормативных документов</p>			

					по сертификации, подтверждений соответствия продукции и услуг, видов сертификации, схем сертификации и порядков проведения сертификации продукции, услуг.			
		BD UC	CB 203	Certification Basics	The discipline of the module forms competencies in the study of the basic concepts of certification, in the field of the State Certification System of the Republic of Kazakhstan, regulatory documents on certification, confirmations of conformity of products and services, types of certification, certification schemes and procedures for certification of products and services.			
		БП ЖООК	Met 207	Метрология	Модульдік пәні физикалық шама бірліктерін, өлшеу әдістері мен құралдарын қолдану бойынша міндетті техникалық және заңды талаптарды белгілейтін, сондай-ақ олардың бірлігін қамтамасыз етудің өлшемдері, әдістері мен құралдары және талап етілетін дәлдікке қол жеткізу, техникалық құралдарды қолдану бойынша операциялар жиынтығында көрінетін өлшеулер жүргізу және өлшем құралдарының метрологиялық талаптарға сәйкестігін растау мақсатында орындалатын салыстырып тексеру, операциялар туралы білімді қалыптастырады.	6	3	ON3; ON9; ON 10
		БД ВК	Met 207	Метрология	Дисциплина модуля формирует знания устанавливающие обязательные технические и юридические требования по применению единиц физической величины, методов и средств измерений, также об измерениях, методах и средствах обеспе-			

					чения их единства и способах достижения требуемой точности, проведения измерений, выражающихся в совокупности операций по применению технического средства, и поверки, операций, выполняемых в целях подтверждения соответствия средств измерений метрологическим требованиям.			
		BD UC	Met 207	Metrology	The discipline of the module forms knowledge that establishes mandatory technical and legal requirements for the use of units of physical quantity, methods and means of measurement, as well as about measurements, methods and means of ensuring their unity and ways to achieve the required accuracy, conducting measurements, expressed in a set of operations for the use of technical means, and verification, operations performed in order to confirm the compliance of measuring instruments with metrological requirements.			
		БП ЖООК	ОР 205	Оқу практикасы	Базалық пәндер практикасында студенттердің алған білімдерін оқып білу кезінде байланыс теориялық білімді белгілейді және нығайтады, кафедра зертханаларыда бөлімінде ғылыми зерттеулердің негізгі бағытын игереді.			
		БД ВК	УР 205	Учебная практика	Дает представление об установлении и укреплении связи теоретических знаний, полученных студентами при изучении базовых дисциплин с практикой. Осваивает основные направления научных исследований в разрезе деятельности лаборатории кафедры	1	2	
		BD UC	ТР 2053	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			
Та-макөндірісінің сапасын бақылау / Контроль качества пищевых производств / Quality control of food production	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ON1, ON2., ON5, ON6, ON7, ON8, ON9, ON10, ON11, ON12 / После успешного завершения модуля обучающийся будет: ON1, ON2., ON5, ON6, ON7, ON8, ON9, ON10, ON11, ON12	БПЖО ОК	ОМ 213	Өндірістік менеджмент	Бұл пән нарықтық жағдайда жұмыс істейтін ұйымның операциялық (өндірістік) қызметін басқару теориясы мен практикасы бойынша білім жүйесін қалыптастырады. Сондай-ақ өндірісті құру және ағымдағы жұмыс істеу процесінде туындайтын басқару қатынастары жүйелері саласындағы білім кешенін қалыптастырады. Ұтымды ұйымдастырудың принциптері мен әдістерін зерделеу, әртүрлі типтегі операциялық жүйелердің жұмысын жоспарлау және бақылау, операциялық жүйені құру бойынша шешімдерді талдауға және негіздеуге, оның жұмыс істеуі мен өзгеруінің тұрақты режимін қолдауға байланысты техникалық-экономикалық есептеулерді жүзеге асыру дағдыларын игеру мүмкіндігін қарастырады.	4	6	ON6; ON7;
	/ Upon successful completion of the module, the student will: ON1, ON2., ON5,	БДВК	РМ 213	Производственный менеджмент	Данная дисциплина формирует системы знаний по теории и практике управления операционной (производственной) деятельностью организации, функционирующей в рыночных условиях. Так же формирует комплекс знаний в			

	ON6, ON7,ON8, ON9,ON10, ON11,ON12				<p>области систем управленческих отношений, возникающих в процессе создания и текущего функционирования производства.</p> <p>Рассматривает возможность изучение принципов и методов рациональной организации, планирования и контроля функционирования операционных систем различных видов, приобретение навыков осуществления технико-экономических расчётов, связанных с анализом и обоснованием решений по созданию операционной системы, поддержки установившегося режима её функционирования и преобразований.</p>			
		BD UC	PM 213	Production management	<p>This discipline forms knowledge systems on the theory and practice of managing the operational (production) activities of an organization operating in market conditions.</p> <p>It also forms a complex of knowledge in the field of management relations systems arising in the process of creation and current functioning of production.</p> <p>Considers the possibility of studying the principles and methods of rational organization, planning and control of the functioning of operating systems of various types, acquiring skills in carrying out technical and economic calculations related to the analysis and justification of decisions on the creation of an operating</p>			

					system, supporting the established mode of its functioning and transformations.			
		БПЖО ОК	ТОЕК 204	Тамақ өнеркәсібіндегі еңбекті қорғау	<p>Бұл пән тамақ өндірісіндегі еңбекті қорғау саласындағы білім кешенін қалыптастырады, сондай-ақ тамақ өнеркәсібі салаларындағы қауіпті және зиянды өндірістік факторлар (ЖЗШ) жөніндегі мәселелерді қарайды.</p> <p>Пән тамақ өнімдерін өндіруді реттейтін нормативтік құжаттар туралы білім береді, тамақ өнімдерін әртүрлі белгілер бойынша жіктеу принциптері туралы білімді қалыптастырады, тиісті контексте нормативтік-техникалық құжаттаманы қолдануға мүмкіндік беретін білімді қалыптастырады, сонымен қатар технологиялық жабдықты таңдау мен пайдаланудың прогрессивті әдістерін меңгереді. Тамақ өнімдерінің ықтимал қауіптілігінің ықтимал көздерін талдауды ескере отырып, тамақтану бағдарламаларын әзірлеу және енгізу принциптерін қалыптастырады</p>	4	2	ON7; ON8; ON 9.
		БДВК	ОТРР 204	Охрана труда в пищевой промышленности	<p>Данная дисциплина формирует комплекс знаний в области охраны труда на пищевом производстве, так же рассматривает вопросы по опасным и вредным производственным факторам (ОВПФ) в отраслях пищевой промышленности.</p> <p>Дисциплина дает знания о нормативных документах, регламентирующих</p>			

					<p>производство пищевых продуктов, формирует знания о принципах классификации пищевых продуктов по различным признакам, закладывает знание дающие возможность применять нормативно-техническую документацию в соответственном контексте, так же владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования. Формирует принципы по разработке и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов.</p>			
		BD UC	OSTFI204	Occupational safety in the food industry	<p>This discipline forms a complex of knowledge in the field of occupational safety in food production, as well as considers issues on dangerous and harmful production factors (OVPF) in the food industry.</p> <p>The discipline provides knowledge about regulatory documents regulating the production of food products, forms knowledge about the principles of classification of food products according to various characteristics, lays down knowledge that makes it possible to apply regulatory and technical documentation in the appropriate context, as well as possess progressive methods of selection and operation of technological equipment. Forms the principles for the development</p>			

					and implementation of nutrition programs, taking into account the analysis of possible sources of potential danger of food components.			
		БП ЖООК	OSS 214	Өнім сапасын сараптау	Модульдің пәні өнім сапасын сараптау, қабылдау кезінде немесе ұзақ уақыт сақтағаннан кейін партия тауарларының сапасын анықтау немесе сақтау кезінде жасырын технологиялық ақауларды анықтау, жеткізушіге наразылық білдірудің белгілі бір мерзімдері аяқталғаннан кейін, жаңа тауарлар үлгілерінің сапасын бағалау бойынша білімді қалыптастырады, сериялық өндіріске дейін. Білім сапа сараптамасының түрлері бойынша қалыптасады, ол келесі сорттарға бөлінеді: сапаны қабылдау сараптамасы, толықтығы бойынша сараптама, жаңа тауарларды сараптау, азық-түлік дәмін тату және келісім шарттар бойынша сараптама.	6	4	ON1; ON2; ON5
		БД ВК	ЕКР/ 214	Экспертиза качества продукции	Дисциплина модуля формирует знания по экспертизе качества продукции, по определению качества товаров партии во время сдачи-приемки или после длительного хранения, или выявления скрытых технологических дефектов при хранении, по истечении определенных сроков предъявления претензий поставщику, по оценке качества образцов новых товаров перед тем, как их запускают в серийное производство. Формируются знания по видам экспертизы качества, которая делится на следующие разновидности: приемная экспертиза качества, экспертиза по комплектности, экспертиза новых товаров,			

					дегустация продуктов питания и экспертиза по договорам.			
		BD UC	PQE 214	Product quality expertise	This discipline forms a complex of knowledge in the field of mastering the theoretical foundations of quality management at the enterprise, to assist in mastering the principles of product expertise. Introduces the main elements of the examination of goods and the procedure for the examination of product quality. Promotes the assimilation of the general methodology of expertise (its goals, objectives, types, means, etc.) and, using practical examples of the expertise of individual product groups, consider the possibilities of its use in quality control, quality assessment, certification.			
		КП/ЖО ОК	АТОТ 301	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	Модуль пәні азық-түлік өнімдерінің сапасына, тамақ өнімдерінің құрамына, сақтау режимдеріне, азық-түлік өнімдерінің жіктелуіне жан-жақты баға береді; азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды, өндіріс технологиясының ерекшеліктерін логикалық және дәйекті түрде негіздейді			
		ПД/ ВК	ТРР 301	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,	5	4	ON1; ON2; ON5

					the basic qualimetric approach to scaling, methods for quantifying the quality of various objects, develops skills in the selection of quality criteria and the implementation of the quality assessment procedure, methods of quantitative analysis and modeling, theoretical and experimental research, modern quality management systems and ensuring competitiveness.			
		КП/ЖО ОК	ОВАК 302	Өлшеу мен бақылаудың әдістері мен құралдары	Модуль пәні физикалық шамаларды өлшеу принциптерін игеруге, өлшеу құралдарының құрылымдық, оптикалық, кинематикалық сызбаларын және олардың метрологиялық сипаттамаларын білуге, сондай-ақ өлшеу міндеттерінің ерекшеліктерін ескере отырып өлшеу құралдарын қолданудың практикалық дағдыларын игеруге ықпал етеді. Өлшеу техникасының заманауи мәселелері туралы, техникалық құжаттаманы пайдалану туралы, сынау және бақылау кезінде өлшеу құралдарын пайдалану туралы, оның біліктілігі мен өндірістік қызметіне сәйкес келетін үлгілік өлшеу міндеттерін шешу кезінде білімді қалыптастырады.	5	4	ON 1; ON 2; ON 5
		БД/ ВК	MSIC 302	Методы и средства измерения и контроля	Дисциплина модуля способствует усвоению принципов измерений физических величин, приобретение знаний структурных, оптических, кинематических схем средств измерений и их метрологических характеристик, а также приобретение практических навыков применения средств измерений с учетом особенностей поставленной измерительной задачи. Формирует знание			

					о современных проблемах измерительной техники, об использовании технической документации, об использовании средств измерений при испытаниях и контроле, при решении типовых измерительных задач, соответствующие его квалификации и производственной деятельности.			
		BD/ UC	МММС 302	Methods and means measurement and control	The discipline of the module contributes to the assimilation of the principles of measuring physical quantities, the acquisition of knowledge of structural, optical, kinematic schemes of measuring instruments and their metrological characteristics, as well as the acquisition of practical skills in the use of measuring instruments, taking into account the features of the measurement task. Forms knowledge about modern problems of measuring equipment, about the use of technical documentation, about the use of measuring instruments during testing and control, when solving standard measuring tasks, corresponding to his qualifications and production activities.			
		БП /ТК	ТВВТ 215	Тауарларды бірдейлендіру, бұрмалау және таңбалау	Бұл пән тұтынушылар мен өндірушілердің құқықтарын қорғауды қамтамасыз ету саласындағы білім кешенін қалыптастыру үшін қажет. Сондай-ақ тауарларды сәйкестендіру, бұрмалау және таңбалау жөніндегі сарапшының практикалық жұмысында заңнамалық актілерді қолдану үшін білімді, іскерлікті және практикалық дағдыларды қалыптастыруға ықпал етеді, тауарлар мен өнімдердің түпнұсқалығын белгілеудің әдістері мен құралдарын қолдануға мүмкіндік береді. Тауарларды	5	5	ON1; ON2; ON 10

				<p>сәйкестендіру және бұрмалау түрлерін зерттеуге көмектеседі; тауарлардың сәйкестендіру белгілерін анықтау; бұрмалау құралдарымен және оларды анықтау әдістерімен танысу; жалғандықтың салдарын және оның алдын алу шараларын, сәйкестендіру нәтижелерін өңдеу әдістерін, тауарларды таңбалау тәсілдерін зерделеу, өнім сапасын бақылау әдістерін қолдану.</p> <p>Осы пәнді зерделеу кезінде тауарлардың жекелеген топтарының түпнұсқалығын сәйкестендіру және бұрмалануын анықтау бойынша теориялық және практикалық дағдыларға ерекше назар аударылады, сондай-ақ студенттердің азық-түлік тауарларының сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша білімдерін қамтамасыз етеді.</p>				
		БД /КВ	IFMT/ 215	Идентификация, фальсификация и маркировка товаров	<p>Данная дисциплина необходима для формирования комплекса знаний в области обеспечения защиты прав потребителей и производителей. Так же способствует формированию знаний, умений и практических навыков для применения законодательных актов в практической работе эксперта по идентификации, фальсификации и маркировки товаров, дает возможность применять методы и средства установления подлинности товаров и продукции. Помогает изучить виды идентификации и фальсификации товаров; установить идентифицирующие признаки товаров; ознакомиться со средствами фальсификации и методами их обнаружения; изучить последствия фальсификации и меры по ее</p>			

					<p>предотвращению, методы обработки результатов идентификации, способы маркировки товаров, применять методы контроля качества продукции.</p> <p>При изучении данной дисциплины особое внимание уделяется теоретическим и практическим навыкам по идентификации подлинности и обнаружению фальсификации отдельных групп товаров, так же обеспечивает у студентов знаний по обеспечению качества и безопасности продовольственных товаров.</p>			
		BD/ EC	TIM 215	Identification, falsification and labeling of goods	<p>This discipline is necessary for the formation of a complex of knowledge in the field of ensuring the protection of the rights of consumers and producers. It also contributes to the formation of knowledge, skills and practical skills for the application of legislative acts in the practical work of an expert on the identification, falsification and labeling of goods, makes it possible to apply methods and means of establishing the authenticity of goods and products. Helps to study the types of identification and falsification of goods; to establish identifying features of goods; to get acquainted with the means of falsification and methods of their detection; to study the consequences of falsification and measures to prevent it, methods of processing identification results, methods of labeling goods, to apply methods of product quality control.</p> <p>When studying this discipline, special attention is paid to theoretical and practical skills in identifying authenticity and detecting falsification of certain groups of goods, as well as providing students with knowledge on ensur-</p>			

				ing the quality and safety of food products.			
	БП /ТК	МКК 215	Метрологияны құжаттамамен қамтамасыздандыру	Модуль пәні басқаруды және мұрағат ісін ақпараттық-Құжаттамалық қамтамасыз студің заңнамалық және нормативтік-әдістемелік базасы саласында, сондай-ақ кәсіби терминологияны, басқаруда ақпараттық технологияларды қолдануды реттейтін заңнамалық және нормативтік-әдістемелік базаны, құжаттанудың негізгі мәселелерін меңгеру мәселелерінде білімді қалыптастырады.			
	БД /КВ	DOM 215	Документационное обеспечение в метрологии	Дисциплина модуля формирует знания в области законодательной и нормативно-методической базы информационно-документационного обеспечения управления и архивного дела, а так же в вопросах освоения профессиональной терминологии, законодательной и нормативно-методической базы, регламентирующую применение информационных технологий в управлении, основную проблематику документоведения.			ON 8 ON 10; ON 11; ON 12
	BD/ EC	DSM 215	Documentation support in Metrology	The discipline of the module forms knowledge in the field of legislative and normative-methodological base of information and documentation support of management and archival affairs, as well as in the development of professional terminology, legislative and normative-methodological base regulating the use of information technologies in management, the main problems of documentation studies.			
	БП /ТК	OSBK 222	Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздігі	Модуль пәні сынаулар мен бақылауды жоспарлау, ұйымдастыру және жүргізу әдістерінің негізгі ережелері туралы,	5	6	ON 1; ON 2; ON 5

				кейіннен білімді қолдану үшін сынақ нәтижелерін өңдеу туралы, өнеркәсіптің әртүрлі салаларының бұйымдарына зерттеу, бақылау сынақтарын жүргізудің ұйымдастырушылық, әдістемелік және техникалық мәселелерін шешу кезінде кәсіби міндеттерді шешу бойынша білімді қалыптастырады, өнімнің сапасын қамтамасыз ету жүйесіндегі сынақтардың міндеттері туралы, сынақтарды технологиялық, математикалық, әдістемелік, метрологиялық және ақпараттық қамтамасыз етудің қазіргі заманғы даму деңгейі туралы.			ON 9
		БД /КВ	ІКВР 222	Испытание, контроль и безопасность продукции	Дисциплина модуля формирует знания об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний для последующего использования знаний, по решению профессиональных задач при решении организационных, методических и технических вопросов проведения исследовательских, контрольных испытаний изделий различных отраслей промышленности, о задачах испытаний в системе обеспечения качества продукции, о современном уровне развития технологического, математического, методического, метрологического и информационного обеспечения испытаний.		
		BD/ EC	TCSP 222	Testing, control and security of production	The discipline of the module forms knowledge about the main provisions of the methods of planning, organizing and con-		

					ducting tests and control, about the processing of test results for subsequent use of knowledge, on solving professional problems in solving organizational, methodological and technical issues of conducting research, control tests of products of various industries, about the tasks of testing in the product quality assurance system, about the current level of development of technological, mathematical, methodological, metrological and information support for tests.			
		БП /ТК	ОМКЕ 222	Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету	Пән білім алушылардың қазақстандық кәсіпорындарда өлшем бірлігін қамтамасыз етудің ғылыми-ұйымдастырушылық негіздерін орнату және қолдану, өлшем бірлігі мен талап етілетін дәлдікке қол жеткізу үшін техникалық құралдарды, ережелер мен нормаларды меңгеру бойынша теориялық және практикалық білімді қолдану саласында білімді қалыптастырады.			
		БД /КВ	МОР 222	Метрологическое обеспечение производства	Дисциплина формирует знания в области применения обучающимися теоретических и практических знаний по установлению и применению научно-организационных основ обеспечения единства измерений на казахстанских предприятиях, освоения технических средств, правил и норм, для достижения единства и требуемой точности измерений.			ON6; ON9;
		BD/ EC	MAP 222	Metrological assurance of production	The discipline forms knowledge in the field of application by students of theoretical and practical knowledge on the establishment and application of scientific and organizational bases for ensuring the uniformity of meas-			

					urements at Kazakhstani enterprises, the development of technical means, rules and regulations, to achieve the unity and required accuracy of measurements.			
		БП ЖООК	ОР 212	Өндірістік практикасы	Өндірістің негізгі технологиялық процестері мен экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін қолдануға; басқарудың қазіргі заманғы әдістері негізінде тиімді өндірісті ұйымдастыру тәсілдерін пайдалануға; ғылыми-техникалық прогрестің қазіргі заманғы жетістіктерін қолдана отырып, өсімдік және жануар тектес шикізатты қайта өңдеу саласындағы теориялық және практикалық негіздерді қолдануға мүмкіндік береді; Азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды, өндіріс технологиясының ерекшеліктерін қисынды және дәйекті түрде негіздеу. Практикадан өту кезінде алған білімдері мен дағдыларын бейіндік пәндерді табысты және дәлелді игеру үшін пайдалану.	2	4	
		БД ВК	РР 212	Производственн ая практика	Позволяет применять методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; Использовать приемы организации эффективного производства на основе современных методов управления; Теоретические и практические основы в области переработки сырья растительного и животного происхождения с применением современных достижений научно-технического прогресса; Логически и последовательно			

					обосновывать организацию производства на предприятиях по производству продовольственных продуктов, особенности технологии производства. Использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения профилирующих дисциплин.			
		BD UC	SP 212	Specialized practice	Allows you to apply methods for calculating the main technological processes and economic indicators of production; Use techniques for organizing efficient production based on modern management methods; theoretical and practical foundations in the field of processing raw materials of plant and animal origin with the use of modern achievements of scientific and technological progress; Logically and consistently justify the organization of production at enterprises for the production of food products, the features of production technology. Use the knowledge and skills acquired during the internship for successful and motivated development of the core disciplines.			
Та-мақәндірісінің технологиясы / Технология-пищевыхпроизводств / Food-productiontechnology	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ON2,ON3,ON4, ON5, ON6, ON9, ON10, ON11 / После	БП ЖООК	ТОРА 208	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 процестердің ерекшеліктері	6	3	ON 2; ON 6; ON 9
		БД ВК	РАРР 208	Процессы и аппараты	Дисциплина модуля формирует компетенции в изучении процессов и			

<p>успешного завершения модуля обучающийся будет: ON2,ON3, ON4,ON5, ON6, ON9, ON 10,ON11</p> <p>/ Upon successful completion of the module, the student will: ON2,ON3,ON4, ON5, ON6, ON9, ON10, ON11</p>			пищевых производств	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 208	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 /ТК	КТУКК 216	Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету	Модульдің пәні қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсету және ұйымдастыру мәнін біледі; азық-түлік өнімдерінің органолептикалық, физико-химиялық, микробиологиялық қасиеттерін сипаттайтын негізгі көрсеткіштерге ие ; тағам өнімдерінің ассортименттік тізбесі және сапа көрсеткіштері;кәсіби қызмет саласындағы дағдылар; келушілерге қызмет көрсету, тағамдарды ресімдеу, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру	5	5	ON 6; ON 10; ON 11
	БД /КВ	ООРОР 216	Организация и обслуживание на предприятиях общественного	Дисциплина модуля владеетсущностью организации и обслуживания на предприятиях общественного питания; основными показателями, характеризующими орга-			

				питания	нолептические, физико-химические, микробиологические свойства пищевых продуктов; изучает ассортиментный перечень и показатели качества пищевых продуктов; навыки в сфере профессиональной деятельности; обслуживании посетителей, оформления блюд, организации работы предприятий общественного питания			
		BD/ EC	OSC 216	Organization and services in catering	The discipline of the module has the essence of organization and service at public catering enterprises; the main indicators that characterize the organoleptic, physico-chemical, microbiological properties of food products; studies the assortment list and indicators of food quality; skills in the field of professional activity; customer service, food design, organization of the work of public catering enterprises			
		БП /ТК	МККУТ 216	Мейрамханалық қызмет көрсетуді ұйымдастыру және технологиясы	Модуль пәні кәсіпорынның ерекше түрі ретінде мейрамхананың жан - жақты қызметі туралы білімді қалыптастырады. Оның жұмысының әртүрлі аспектілерін зерттейді: үй-жайларды жабдықтаудан бастап келушілерге қызмет көрсетудің жоғары деңгейін ұйымдастыруға дейін. Мейрамхананың жеке қызметтерінің жұмыс әдістері мен әдістерін және аспаздық өндірістің ерекшеліктерін қарастырады	5	5	ON 10; ON 11
		БД /КВ	TORO 216	Технология и организация ресторанного обслуживания	Дисциплина модуля формирует знания о всесторонней деятельности ресторана - как особого типа предприятия. Изучает многообразные стороны его работы: от оборудования помещения до организации			

					высокого уровня обслуживания посетителей. Рассматривает приемы и методы работы отдельных служб ресторана и особенности кулинарного производства			
		BD/ EC	TOC 216	Technology and organization of catering	The discipline of the module forms knowledge about the comprehensive activities of the restaurant-as a special type of enterprise. Studies the diverse aspects of its work: from the equipment of the premises to the organization of a high level of customer service. Examines the techniques and methods of operation of individual restaurant services and features of culinary production			
		БП /ТК	OshZhOT 217	Өсімдікті шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы	Модуль пәні өсімдік шикізатынан өнім өндіру технологиясымен; технологияның ерекшеліктерімен; өсімдік шикізатынан өнім сапасын бақылаумен және бағалаумен таныстырады; рецептураларды құрастыру, шикізатты іріктеу процедурасын түсінуге мүмкіндік береді; Өсімдік шикізатынан өнім өндіру үшін негізгі технологиялық жабдық жұмысының технологиялық тиімділігін анықтайды			
		БД /КВ	TPRS 217	Технология продуктов из растительного сырья	Дисциплина модуля знакомит с технологией производства продуктов из растительного сырья; особенностями технологии; контролем и оценкой качества продукции из растительного сырья; позволяет понять процедуру составления рецептур, отбора сырья; определять технологическую эффективность работы основного технологического оборудования для производства продуктов из растительного сырья	5	5	ON3; ON5; ON 9; ON11
		BD/ EC	THP	Technology	The discipline of the module introduces the			

			217	Herbal Products	technology of production of products from vegetable raw materials; features of the technology; control and evaluation of the quality of products from vegetable raw materials; allows you to understand the procedure for composing recipes, selecting raw materials; determine the technological efficiency of the main technological equipment for the production of products from vegetable raw materials			
		БП /ТК	ТАТКОТ 217	Түскі ас тағамдарының концентраттары н өндіру технологиясы	Модульдің пәні тамақтанатын тағам концентраттарын өндіру технологиясы, ассортиментті қайта тігу, шикізаттың қасиеттері, дайын өнімге қойылатын нормативтік талаптар саласындағы білімді қалыптастырады; құрғақ таңғы ас, жүгері және күріш таяқшалары, бірінші, екінші концентраттар және тәтті тағам концентраттары өндірісінің технологиялық нұсқаулықтарын зерттейді; қуырылған және жасыл кофе мен оны ауыстыратын сусындардың физикалық-химиялық сипаттамаларын зерттейді	5	6	ON3; ON5; ON 9; ON11
		БД /КВ	ТРКОВ 217	Технология производства концентратов обеденных блюд	Дисциплина модуля формирует знания в области технологии производства концентратов обеденных блюд; ассортиментного перечня, свойств сырья, нормативных требований к готовой продукции; изучает технологические инструкции производства сухих завтраков, кукурузных и рисовых палочек, концентратов первых, вторых и концентратов сладких блюд; физико-химические характеристики жареного и зеленого кофе и напитков заменяющих			

				еро.				
		BD/ EC	TPCLD 217	Technology of production of concentrates lunch dishes	The discipline of the module forms knowledge in the field of production technology of concentrates of lunch dishes; assortment list, properties of raw materials, regulatory requirements for finished products; studies technological instructions for the production of breakfast cereals, corn and rice sticks, concentrates of the first, second and sweet food concentrates; physical and chemical characteristics of roasted and green coffee and beverages replacing it			
		БП /ТК	ЕЕОТ 221	Ет және ет өнімдерінің технологиясы	Модуль пәні ет және ет өнімдерінің жіктелуі, ассортименті және сапасы саласында негізгі түсініктер береді. Ет шикізаты мен дайын өнімнің сапасын бақылау үшін негізгі нормативтік материалдар мен прогрессивті технологиялық тәсілдер; ет және ет өнімдерінің сапа көрсеткіштерін бақылау әдістері; ет өнімдеріне дегустация жүргізу ережесі			
		БД /КВ	ТММР 221	Технология мяса и мясных продуктов	Дисциплина модуля дает основные понятия в области классификации, ассортимента и качества мяса и мясных продуктов. Основные нормативные материалы и прогрессивные технологические приемы для контроля качества сырья и готовой продукции из мяса; методы контроля показателей качества мяса и мясных продуктов; правила проведения дегустации мясных продуктов	5	6	ON3; ON5; ON 9; ON11
		BD/ EC	ТММР 221	Technology of meat and meat products	The discipline of the module provides basic concepts in the field of classification, assortment and quality of meat and meat products. Basic regulatory materials and advanced			

					technological techniques for quality control of raw materials and finished products from meat; methods for controlling the quality indicators of meat and meat products; rules for tasting meat products			
		БП /ТК	SSOT 221	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы	Модуль пәні сүттің құрамы мен қасиеттері, сүт шикізаттарын жоғары функционалды қасиеттері бар және жоғары сақтау қабілеті бар сүт өнімдеріне қайта өңдеу тәсілдері туралы білімді; сүт және сүт өнімдерінің жалпы технологиясын; тұтас сүт өнімдерінің технологиясын; сары май технологиясын; ірімшік технологиясын; сүт консервілерінің технологиясын қалыптастырады. балалар тағамы өнімдерінің технологиясы; майсыздандырылған сүттен, пахтадан және сарысудан жа-салған өнімдердің технологиясы; сүт негізіндегі функционалдык тағам өнімдерінің технологиясы; Сүт және сүт өнімдерін өндіру кезіндегі технологиялық есептер; технологиялық процестерді жобал			ON3; ON5; ON 9; ON11
		БД /КВ	ТММР 221	Технология молока и молочных продуктов	Дисциплина модуля формирует знания о составе и свойствах молока, способах переработки молочного сырья в молочные продукты с более высокими функциональными свойствами и повышенной хранимоспособностью; общую технологию молока и молочных продуктов; технологию цельномолочных продуктов; технологию сливочного масла; технологию сыра; технологию молочных консервов. технологию продуктов детского питания; технологию продуктов			

					из обезжиренного молока, пахты и сыворотки; технологию продуктов функционального питания на молочной основе; технологические расчеты при производстве молока и молочных продуктов; проектирование технологических процессов			
		BD/ EC	TMDP 221	Technology of milk and dairy products	The discipline of the module forms knowledge about the composition and properties of milk, methods of processing dairy raw materials into dairy products with higher functional properties and increased storage capacity; general technology of milk and dairy products; technology of whole milk products; technology of butter; technology of cheese; technology of canned milk. technology of baby food products; technology of skimmed milk, buttermilk and whey products; technology of functional food products based on milk; technological calculations in the production of milk and dairy products; design of technological processes			
		НП / ТБК	AST 221	Алкогольсіз сусындардың технологиясы	Модульдің пәні алкогольсіз сусындарды өндіру технологиясы саласындағы білімді қалыптастырады; алкогольсіз сусындардың жіктелуі, ассортименті және сапасы саласындағы негізгі түсініктерді зерттейді. Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылауға арналған негізгі нормативтік материалдар мен прогрессивті технологиялық тәсілдер			ON3; ON5; ON 9; ON11
		БД /КВ	TBN 221	Технология безалкогольных напитков	Дисциплина модуля формирует знания в области технологии производства безалкогольных напитков; изучает основные понятия в области классификации, ассортимента и качества безалкогольных			

					напитков. Основные нормативные материалы и прогрессивные технологические приемы для контроля качества сырья и готовой продукции.			
		BD/ EC	TSD 221	Technology of soft drinks	The discipline of the module forms knowledge in the field of technology of production of soft drinks; studies the basic concepts in the field of classification, assortment and quality of soft drinks. Basic regulatory materials and advanced technological techniques for quality control of raw materials and finished products			
		КП/ЖО ОК	ОР 304	Өндірістік практикасы	Өндірістің негізгі технологиялық процестері мен экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін қолдануға; басқарудың қазіргі заманғы әдістері негізінде тиімді өндірісті ұйымдастыру тәсілдерін пайдалануға; ғылыми-техникалық прогрестің қазіргі заманғы жетістіктерін қолдана отырып, өсімдік және жануар тектес шикізатты қайта өңдеу саласындағы теориялық және практикалық негіздерді қолдануға мүмкіндік береді; Азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды, өндіріс технологиясының ерекшеліктерін қисынды және дәйекті түрде негіздеу. Практикадан өту кезінде алған білімдері мен дағдыларын бейіндік пәндерді табысты және дәлелді игеру үшін пайдалану.	2	6	
		ПД ВК	РР 304	Производственная практика	Позволяет применять методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; Исползовать приемы организации			

					<p>эффективного производства на основе современных методов управления; Теоретические и практические основы в области переработки сырья растительного и животного происхождения с применением современных достижений научно-технического прогресса; Логически и последовательно обосновывать организацию производства на предприятиях по производству продовольственных продуктов, особенности технологии производства. Использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения профилирующих дисциплин.</p>			
		PD UC	SP 304	Specialized practice	<p>Allows you to apply methods for calculating the main technological processes and economic indicators of production; Use techniques for organizing efficient production based on modern management methods; theoretical and practical foundations in the field of processing raw materials of plant and animal origin with the use of modern achievements of scientific and technological progress; Logically and consistently justify the organization of production at enterprises for the production of food products, the features of production technology. Use the knowledge and skills acquired during the internship for successful and motivated development of the core disciplines.</p>			
Өндірістік процесстерді басқару /	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім	КП/ ЖООК	SZhOZA 303	Сертификаттау органдары мен сынақ	Пән сәйкестікті растау бойынша жұмыстар-ды орындайтын сертификаттау жөніндегі органдар мен сынақ	4	6	ON1; ON4; ON5;

<p>Управление производственными процессами/Production process management</p>	<p>алушы қаблетті: ON1,ON2,ON3, ON4, ON5,ON6, ON7,ON11, ON12</p> <p>/ После успешного завершения модуля обучающийся будет: ON1,ON2,ON3, ON4, ON5,ON6, ON7,ON11, ON12</p> <p>/ Upon successful completion of the module, the student will: ON1,ON2,ON3, ON4, ON5,ON6, ON7,ON11, ON12</p>			<p>зертханаларын аккредиттеу</p>	<p>зертханаларының (орталықтарының) құзыреттілігін растау, дайындаушылардың, сатушылардың және сатып алушылардың сертификаттау органдары мен аккредиттелген сынақ зертханала-рының (орталықтарының) қызметіне сенімін қамтамасыз ету, сертификаттау жөніндегі органдар мен аккредиттелген сынақ зертханалары (орталықтары) қызметінің нәтижелерін тану үшін жағдай жасау саласындағы білімді қалыптастырады. Сондай-ақ аккредиттеу жөніндегі органдар арасында ақпарат алмасу саласында, аудиторлар мен басқа да персоналды оқытуда ынтымақтастық, ISO және басқа да халықаралық ұйымдардың жұмысына жәрдемдесу, аккредиттеуші органдардың аймақтық топтарымен байланысты қолдау, басқа ұйымдармен және өнеркәсіптік топтармен байланысты қолдау.</p>			ON12
		ПД ВК	AOSIL 303	<p>Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий</p>	<p>Дисциплина формирует знания в области подтверждение компетентности органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров), выполняющих работы по подтверждению соответствия, обеспечение доверия изготовителей, продавцов и приобретателей к деятельности органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий (центров), создание условий для признания результатов деятельности органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий (центров). Также в сфере</p>			

					обмена информацией между органами по аккредитации, сотрудничество в обучении аудиторов и другого персонала, содействие работе ISO и других международных организаций, поддержание связи с региональными группами аккредитующих органов, поддержание связи с другими организациями и промышленными группами.			
		PD UC	ACBTL 303	Accreditation of certification bodies and testing laboratories	The discipline forms knowledge in the field of confirming the competence of certification bodies and testing laboratories (centers) performing conformity assessment work, ensuring the confidence of manufacturers, sellers and purchasers in the activities of certification bodies and accredited testing laboratories (centers), creating conditions for recognizing the results of the activities of certification bodies and accredited testing laboratories (centers). Also in the field of information exchange between the authorities on accreditation, cooperation in the training of auditors and other personnel, assistance to the work of ISO and other international organizations, communication with regional groups of accrediting bodies, communication with other organizations and industrial groups.			
		БП /ЖООК	SMZh 211	Сапа менеджменті жүйесі	Модуль пәні қазақстандық өндірістің сапасын басқару саласындағы білім кешенін қалыптастыру, өндірістік жағдайларда ISO 9000 сериялы халықаралық стандарттарды қолдану, қолданыстағы НД және техникалық регламенттерді қайта қарау дағдылары;	4	4	ON 6; ON 7; ON 10

					сапаға байланысты техникалық регламенттер талаптарының сақталуына жүйелі бақылауды жүзеге асыру; Техникалық реттеу және өнім сапасын басқару саласындағы озық отандық және шетелдік тәжірибені зерделеу және жүйелеу үшін қажет.			
		БД/БК	SMK 211	Система менеджмента качества	Дисциплина модуля необходима для формирования у обучающихся комплекса знаний в области управления качеством казахстанского производства, применению в производственных условиях международные стандарты серии ИСО 9000, владению навыками пересмотра действующих НД и технических регламентов; осуществления систематического контроля соблюдения требований технических регламентов связанных с качеством; изучения и систематизации передового отечественного и зарубежного опыта в области технического ре-гулирования и управления качеством производства.			
		BD/UC	QMS 211	Quality management system	The discipline of the module is necessary for the formation of a complex of knowledge in the field of quality management of Kazakhstan production, the application of international standards of the ISO 9000 series in production conditions, the skills of reviewing the existing ND and technical regulations; the implementation of systematic control of compliance with the requirements of technical regulations related to quality; the study and systematization of advanced domestic and foreign experience in the field of technical regulation and quality management of			

					production.			
		КП/ ТК	OSB 307	Өнімнің сапасын басқару	Модульдің пәндері сапаны басқарудың теориялық негіздерін меңгеру үшін білімді, сондай-ақ сапаны қамтамасыз ету бойынша жұмыс эпизодтық емес, ИСО халықаралық стандарттарының ұсыныстарына сәйкес келетін тұрақты жұмыс істейтін сапа жүйесінде ұйымдастырылатындай етіп кәсіпорындардағы өнімдер мен басқа объектілердің сапасын басқаруды ұйымдастыру бойынша ұсыныстарды практикалық қолдану дағдыларын қалыптастырады.			
		ПД/ КВ	UKP 307	Управление качеством продукции	Дисциплины модуля формирует знание для освоения теоретических основ управления качеством, а также формирование навыков практического применения рекомендаций по организации управления качеством продукции и других объектов на предприятиях таким образом, чтобы работа по обеспечению качества носила не эпизодический характер, а была организована в постоянно действующую систему качества, отвечающую рекомендациям международных стандартов ИСО.	5	6	ON 6; ON 7; ON 10
		PD/ EC	QM 307	Quality management	The disciplines of the module form the knowledge for mastering the theoretical foundations of quality management, as well as the formation of skills for the practical application of recommendations for the organization of quality management of products and other objects at enterprises in such a way that the work on quality assurance is not			

					episodic, but is organized into a permanent quality system that meets the recommendations of international ISO standards.			
		КП/ ТК	КА 307	Қызметті аккредиттеу	Модуль пәні объектінің белгіленген өлшемшарттар мен көрсеткіштерге (стандартқа) сәйкестігін ресми растау рәсімін жүргізу бойынша білімді қалыптастырады, олардың сапасын бағалау үшін тұтынушы, әдетте, жеткілікті құзыретке ие болмайды.			ON 6; ON 7; ON 10
		ПД/ КВ	AU 307	Аккредитация услуг	Дисциплина модуля формирует знание по проведению процедуры официального подтверждения соответствия объекта установленным критериям и показателям (стандарту), наиболее распространенных в сфере оказания профессиональных услуг, для оценки качества которых потребитель, как правило, не обладает достаточными компетенциями.			
		PD/ EC	AS 307	Accreditation of services	The discipline of the module forms the knowledge of conducting the procedure of official confirmation of the object's compliance with the established criteria and indicators (standard), the most common in the field of professional services, for the evaluation of the quality of which the consumer, as a rule, does not have sufficient competencies.			
		КП/ ЖООК	ATZhS 305	Азық-түлік жабдықтарының стандарттары	Бұл пән наубайханаларда, асханаларда, асүйлерде тамақ жабдықтарын қолдану саласындағы білім кешенін қалыптастырады, тамақ өндірісіндегі жаңа технологияларға сенімділікті қамтамасыз етеді, тамақ жабдықтарының материалдарына, дизайнына, дизайнына және	4	7	ON 6; ON 7; ON 10

					<p>сипаттамаларына минималды талаптарды белгілейді. Сондай-ақ, саланың қажеттіліктерін өзектендіру, саланың озық тәжірибесін көрсету және адамдардың, өнімдер мен процестердің қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында Азық-түлік жабдықтарының стандарттарын үнемі қайта қарау үшін білім қалыптастырылады. Пән тамақ жабдықтары саласындағы терминологияны, сондай-ақ жабдықтар мен жабдықтарға қойылатын минималды санитарлық-гигиеналық талаптарды белгілеу принциптерін қарастырады.</p>			
		ПД ВК	SPO 305	Стандарты пищевого оборудования	<p>Данная дисциплина формирует комплекс знаний в области применения пищевого оборудования в пекарнях, столовых, кухнях, , обеспечивающее доверие к новым технологиям в пищевом производстве, устанавливающее минимальные требования к материалам, дизайну, конструкции и характеристике пищевого оборудования. Так же формируются знания для регулярного пересмотра стандартов пищевого оборудования с целью актуализации потребностей отрасли, отражения передового опыта отрасли и обеспечения безопасности людей, продуктов и процессов. Дисциплина рассматривает терминологию в области пищево-</p>			

					го оборудования, так же принципы установления минимальных санитарно-гигиенических требования к инвентарю и оборудованию.			
		PD UC	FES 305	Food Equipment Standards	<p>This discipline forms a complex of knowledge in the field of application of food equipment in bakeries, canteens, kitchens, providing confidence in new technologies in food production, setting minimum requirements for materials, design, construction and characteristics of food equipment.</p> <p>Knowledge is also being formed for the regular revision of food equipment standards in order to update the needs of the industry, reflect the best practices of the industry and ensure the safety of people, products and processes. The discipline considers terminology in the field of food equipment, as well as the principles of establishing minimum sanitary and hygienic requirements for inventory and equipment.</p>			
		БП /ТК	EMZh 223	Экологиялық менеджмент жүйесі	Модуль пәні ИСО 14000 сериялы ұлттық және халықаралық стандарттардың талаптарына сәйкес ҚР кәсіпорындарында экологиялық басқару жүйесін әзірлеу, құру және енгізу үшін білім, білік және практикалық дағдыларды алу жолымен экологиялық талаптарды сақтау саласында білімді қалыптастырады.	6	7	ON 6; ON 7; ON 11;
		БД /КВ	SEM 223	Система экологического менеджмента	Дисциплина модуля формирует знания в области соблюдения экологических требований путем получения знаний,			

					умений и практических навыков для разработки, создания и внедрения системы экологического управления на предприятиях РК в соответствии с требованиями национальных и международных стандартов серии ИСО 14000.			
		BD/ EC	EMS 223	Environmental management System	The discipline of the module forms knowledge in the field of compliance with environmental requirements by obtaining knowledge, skills and practical skills for the development, creation and implementation of an environmental management system at enterprises of the Republic of Kazakhstan in accordance with the requirements of national and international standards of the ISO 14000 series.			
		БП /ТК	ТОКМZh 223	Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері	Модульдің пәні тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйелерін стандарттау саласындағы білімді қалыптастырады: ҚР СТ ИСО 22000 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйелері. Тағам өнімдерін жасау тізбегіне қатысатын ұйымдарға қойылатын талаптар»; ҚР СТ 53755 «Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйелерінің аудиті мен сертификаттауын жүзеге асыратын органдарға қойылатын талаптар». ҚР СТ 51705.1 «Сапа жүйелері. ХАССП қағидаттары негізінде тамақ өнімдерінің сапасын басқару».			ON 6; ON 7; ON 11;
		БД /КВ	SMBPP 223	Системы менеджмента	Дисциплина модуля формирует знания в области стандартизации систем менедж-			

				безопасности пищевой продукции	мента безопасности пищевой продукции: СТ РК ИСО 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»; СТ РК 53755 «Систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов». СТ РК 51705.1 «Систем качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».			
		BD/ EC	FSMS 223	Food safety management systems	The discipline of the module forms knowledge in the field of standardization of food safety management systems: ST RK ISO 22000 «Food safety management systems. Requirements for organizations involved in the chain of creation of food products»; ST RK 53755 «Food safety management systems. Requirements for bodies that audit and certify food safety management systems». ST RK 51705.1 «Quality systems. Food quality management based on HACCP principles».			
		КП/ ТК	DSEKKM Zh 308	Денсаулық сақтау және еңбек қауіпсіздігін қамтамасыз ету менеджменті жүйелері	Модульдің пәні денсаулық сақтау менеджменті жүйесі және еңбек қауіпсіздігін қамтамасыз ету, негізгі талаптар, денсаулық сақтау менеджменті жүйесіне қойылатын талаптар және еңбек қауіпсіздігін қамтамасыз ету, қауіптерді сәйкестендіру, тәуекелдерді бағалау және басқару шараларын белгілеу, заңнамалық, нормативтік және басқа да талаптар саласындағы білімді қалыптастырады.	5	7	ON 6; ON 7; ON 10
		ПД/ КВ	SMOZOBТ	Системы	Дисциплина модуля формирует знания в			

			308	менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда	области системы менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда, основные требования, требования к системе менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда, идентификации опасностей, оценки рисков и установлении мер управления, законодательных, нормативных и других требованиях.			
		PD/ EC	OHSMS 308	Occupational health and safety management systems	The discipline of the module forms knowledge in the field of the health and safety management system, basic requirements, requirements for the health and safety management system, hazard identification, risk assessment and the establishment of management measures, legislative, regulatory and other requirements.			
		КП/ ТК	BMZh 308	Біріктірілген менеджмент жүйесі	Модульдің пәні менеджменттің интеграцияланған жүйесі (МЖ) саласында білімді қалыптастырады, олардың құрамдас бөлігі сапаны бағалау және бақылау әдістері туралы білім жиынтығы, оны өнімнің өмірлік циклінің әр түрлі сатыларында қамтамасыз ету, бұл білімді практикада іске асыра білу, екі немесе одан да көп халықаралық стандарттар талаптарын белгілейтін және біртұтас ретінде жұмыс істейтін жалпы менеджмент жүйесінің бір бөлігі ретінде ұсыну болып табылады. Қазақстандық өндірістің жоғары талабына байланысты ISO 9001, ISO 14001 және OHSAS 18001 халықаралық стандарттары негізінде.	6	7	ON 6; ON 7; ON 10
		ПД/ KB	ISM 308	Интегрированн ые системы	Дисциплина модуля формирует знания в области интегрированных систем			

				менеджмента	менеджмента (ИСМ), составной частью которых является совокупность знаний о методах оценивания и контроля качества, обеспечения его на различных стадиях жизненного цикла продукции, умения реализовать эти знания на практике, представлять ИСМ как часть системы общего менеджмента, отвечающую требованиям двух или более международных стандартов и функционирующую как единое целое на основе международных стандартов ISO 9001, ISO 14001 и OHSAS 18001 ввиду повышенного требования казахстанского производства.			
		PD/ EC	IMS 308	Integrated Management System	The discipline of the module forms knowledge in the field of integrated management systems (IMS), an integral part of which is a set of knowledge about methods of quality assessment and control, ensuring it at various stages of the product life cycle, the ability to implement this knowledge in practice, to represent the IMS as part of a general management system that meets the requirements of two or more international standards and functions as a whole on the basis of international standards ISO 9001, ISO 14001 and OHSAS 18001 due to the increased requirements of Kazakh production.			
		БП /ЖООК	OPSBSA / 209	Өнім және процестер сапасын басқарудың статистикалық әдістері	Пән өнімнің сапасын басқару және статистикалық бақылау әдістерін қолдану саласындағы білімді қалыптастырады және өндірісте осы әдістердің негіздерін практикалық қолдану, ұйымдастыру кезінде өнімнің сапасын басқару жүйелері мен бақылау әдістерін практикалық	4	3	ON 1; ON 2; ON 5

					қолдану дағдысы және стандарттау саласында жұмыстар жүргізу, жоғары сапалы өнім өндірісін қамтамасыз ету мәселелерін және ең аз шығынмен қажетті қызмет көрсету, өндірістік процестің әр түрлі кезеңдерінде бақылауды жүзеге асыра отырып, өнімнің сапасын арттыру, өнеркәсіп өнімдері мен халық тұтынатын тауарлардың сапасы мен сатысын статистикалық бақылау мен басқарудың негізгі әдістері туралы.			
		БД/ВК	SMUKPP 209	Статистические методы управления качеством продукции и процессов	Дисциплина формирует знания в области применения методов статистического контроля и управления качеством продукции и практическое применение основ этих методов в производстве, навыки практического применения методов контроля и систем управления качеством продукции при организации и знания работ в области стандартизации, изучает вопросы обеспечения производства высококачественной продукцией и оказание необходимых услуг с наименьшими затратами, повышение качества продукции, осуществляя контроль на различных этапах производственного процесса, об основных методах статистического контроля и управления качеством и процессов промышленной продукции и товаров народного потребления.			
		BD/UC	SMQCPP 209	Statistical methods for quality control of products and	The discipline forms knowledge in the field of application of methods of statistical control and product quality management and practical application of the basics of these			

				processes	methods in production, skills of practical application of control methods and product quality management systems in the organization and knowledge of work in the field of standardization, studies the issues of ensuring production of high-quality products and the provision of necessary services at the lowest cost, improving product quality by control at various stages of the production process, about the main methods of statistical control and quality management and processes of industrial products and consumer goods.			
		КП/ ТК	ТОК 309	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			
		ПД/ КВ	ВРР 309	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	6	7	ON 1; ON 2; ON 7;
		PD/ EC	FS 309	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			
		КП/ ТК	STG 309	Санитария және тағамтану гигиенасы	Модульдің пәні тамақтану гигиенасының негіздері, сыртқы орта факторларына және сала кәсіпорындарын абаттандыруға қойылатын гигиеналық талаптар, сала кәсіпорындарының құрылысын жобалаудың гигиеналық негіздері, Технологиялық жабдыққа, мүкәммалға, ыдысқа, ыдысқа қойылатын санитариялық талаптар, сала кәсіпорындарындағы санитариялық режимдер, тамақ өнімдерін санитариялық-гигиеналық бағалау және олардың эпидемиологиялық мәндері саласындағы білімді қалыптастырады.			
		ПД/ КВ	SGP 309	Санитария и гигиена питания	Дисциплина модуля формирует знание в области основ гигиены питания, гигиенических требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли, гигиенических основ проектирования строительства предприятий отрасли, санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, санитарных режимов на предприятиях отрасли, санитарно-гигиенической оценки пищевых продуктов и их эпидемиологических значений.			ON 1; ON 5; ON11;
		PD/ EC	SFH 309	Sanitation and food hygiene	The discipline of the module forms knowledge in the field of the basics of food hygiene, hygienic requirements for environmental factors and for the improvement of industry enterprises, hygienic bases for the design of construction of industry enterprises, sanitary requirements			

					for technological equipment, inventory, dishes, containers, sanitary regimes at industry enterprises, sanitary and hygienic assessment of food products and their epidemiological values.			
		БП /ЖООК	OSA 214	Өнім сапасының аудиті	Модульдің пәні шығарылатын өнімнің немесе өнім топтарының сапасын бағалау, сондай-ақ шығарылған өнімдердің немесе өнімдер желісінің алдын-ала белгіленген сапа стандарттарына сәйкестігі, инспекциялық тексеру үшін арнайы белгіленген сапа деңгейін бағалау, инспекциялық тексерудің тиімділік дәрежесін өлшеу, сапа мәселелері, кәсіпорындағы ішкі сапаны бақылау процестерін тексеру саласындағы білімді қалыптастырады.	5	7	ON1; ON2; ON5; ON6
		БД /КВ	АКР 214	Аудит качества продукции	Дисциплина модуля формирует знание в области оценки качества выпускаемой продукции или групп продукции, а так же соответствия выпущенной продукций или линейки продуктов заранее установленным стандартам уровню качества, оценки уровня качества, обозначенной специально для инспекционной проверки, измерений степени эффективности инспекционной проверки, по вопросам качества, проверки процессов внутреннего контроля качества на предприятии.			
		BD/ EC	PQA 214	Product quality audit	The discipline of the module forms knowledge in the field of assessing the quality of products or product groups, as well as the compliance of the released products or product line with pre-established standards to the quality level, assessing the quality level			

					designated specifically for inspection, measuring the degree of effectiveness of inspection, on quality issues, checking the internal quality control processes in the enterprise.			
		БП /ТК	UO 224	Үнемділікөндіріс	<p>Бұл пән үнемді өндіріс тұжырымдамасын іске асыру және қолдану негізінде тамақ өндірісі саласындағы қызметті жүзеге асыратын кәсіпорындардың өндірісін басқарудың перспективалық тәсілдерін қолдану мәселелері бойынша білім кешенін қалыптастырады.</p> <p>Пән үнемді өндірісті ұйымдастыру, үнемді өндірісті ұйымдастырудың отандық және шетелдік тәжірибесін қолдану, үнемді өндірісті ұйымдастырудың құралдары мен әдістерін дамытудың заманауи тенденцияларын қолдану, үнемді өндірісті ұйымдастырудың тиімді әдістерін қолдану мәселелерінде білім қалыптастыруға мүмкіндік береді. 5С және "Штурм-серпіліс" үнемді өндірісін ұйымдастырудың заманауи әдістерін қолдану және қолдану негізінде іс жүзінде жұмысты ұйымдастыруға және туындаған өткір мәселелерді шешуге, өндіріске талдау жүргізу үшін қажетті құжаттарды әзірлеуге мүмкіндік береді.</p>	6	7	ON3; ON7; ON11
		БД /КВ	BP 224	Бережливоепроизводство	Данная дисциплина формирует комплекс знаний по вопросам использования перспективных подходов по управлению производством предприя-			

					<p>тий, осуществляющих деятельность в области пищевого производства, на основе реализации и применения концепции бережливого производства. Дисциплина позволяет закладывать знания в вопросах организации бережливого производства, применения отечественного и зарубежного опыта организации бережливого производства, применения современных тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства, использования эффективных методов организации бережливого производства. Позволяет на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв», разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства.</p>			
		BD/ EC	LM 224	Lean manufacturing	<p>This discipline forms a complex of knowledge on the use of promising approaches to production management of enterprises operating in the field of food production, based on the implementation and application of the concept of lean production.</p> <p>The discipline allows you to lay knowledge in the organization of lean</p>			

					production, the use of domestic and foreign experience in the organization of lean production, the use of modern trends in the development of means and methods for the organization of lean production, the use of effective methods of organizing lean production. Allows you to organize work in practice and solve urgent problems on the basis of the application and use of modern methods of organizing lean production of 5S and "Storm-breakthrough", to develop the necessary documents for the analysis of production.			
		БП /ТК	АТОТ 224	Тауарларды кодтау негіздері	<p>Бұл пән тауарларды кодтау, кодтарды тағайындау ережелері мен әдістері, олардың құрылымы, сонымен қатар штрих-кодтаудың функциялары, түрлері мен артықшылықтары, өнімнің өмірлік циклі туралы түсініктер, оның кезеңдерінің сипаттамалары туралы білім жиынтығын құрайды.</p> <p>Пән халық тұтынатын тауарларды жіктеудің мақсаттары мен мәндері туралы, жіктеу принциптері туралы, жіктеудің негізгі ережелері туралы, тауарларды жіктеу үшін қолданылатын әдістер туралы, Тауарларды жіктеудің иерархиялық және фасеттік әдістерінің мәні туралы, халық тұтынатын тауарларды жіктеудің негізгі түрлері туралы, тауарлар кодының элементтері туралы, тауарларды код-</p>			ON3; ON4; ON11

				тау үшін қолданылатын әдістер туралы білім алуға мүмкіндік береді. штрих-код құрылымы, штрих-кодтарды жіктеу принциптері туралы.				
		БД /КВ	ТРР 224	Основы кодирования товаров	<p>Данная дисциплина формирует комплекс знаний в области кодирования товаров, о правилах и методах присвоения кодов, их структуре, а так же о функциях, типах и преимуществах штрихового кодирования, о понятиях жизненного цикла товара, характеристике его этапов.</p> <p>Дисциплина позволяет получить знания о целях и значениях классификации товаров народного потребления, о принципах классификации, об основных правилах классификации, о методах, применяемых для классификации товаров, о сущности иерархического и фасетного методов классификации товаров, об основных видах классификации товаров народного потребления, о элементах кода товаров, о методах применяемых для кодирования товаров, о структуре штрихового кода, о принципах классификации штриховых кодов.</p>			
		BD/ EC	GMFP 224	Basics of coding products	This discipline forms a complex of knowledge in the field of coding of goods, about the rules and methods of assigning codes, their structure, as well as about the functions, types and advantages of bar coding, about the concepts of the			

					<p>product life cycle, the characteristics of its stages.</p> <p>The discipline allows you to gain knowledge about the purposes and meanings of the classification of consumer goods, about the principles of classification, about the basic rules of classification, about the methods used to classify goods, about the essence of hierarchical and faceted methods of classification of goods, about the main types of classification of consumer goods, about the elements of the goods code, about the methods used to encode goods, about the structure of the bar code, the principles of classification of bar codes.</p>			
		КПЖО ОК	ОР 305	Өндірістік практика	<p>Өндірістің негізгі технологиялық процестері мен экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін қолдануға мүмкіндік береді; қазіргі заманғы басқару әдістері негізіндегі өндіріс; ғылыми-техникалық прогрестің қазіргі жетістіктерін қолдана отырып, өсімдік және жануар тектес шикізатты қайта өңдеу саласындағы теориялық және практикалық негіздер; ұйымды қисынды және дәйекті түрде негіздеу</p>	18	7,8	ON 1; ON 2; ON 7; ON 11
		ПД КВ	РР 305	Производственн ая практика	<p>Позволяет применять методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; использовать приемы организации эффективного производства на основе современных методов управления; теоретические и практические основы в области</p>			

					переработки сырья растительного и животного происхождения с применением современных достижений научно-технического прогресса; логически и последовательно обосновывать организацию производства продуктов питания			
		PD UC	SP 305	Specialized practice	It allows to apply methods of calculation of the main technological processes and economic indicators of production; to use methods of organization of effective production on the basis of modern management methods; theoretical and practical bases in the field of processing of raw materials of plant and animal origin with the use of modern achievements of scientific and technological progress; logically and consistently justify the organization			
		КП/ ЖООК	DP 306	Дипломалды практикасы	Диплом алдындағы практикадан өту процесі мынадай құзыреттерді қалыптастыруға бағытталған: кәсіпорынның нормативтік құжаттарымен және құжаттамаларымен табысты жұмыс істеу; қазіргі заманғы технологиялық тәсілдерді және жаңа жабдықтарды қолдану; өндіріс тиімділігін есептеу үшін техникалық-экономикалық көрсеткіштерді пайдалан	5	8	ON 1; ON 2; ON 7; ON 11
		ПД/ КВ	РР 306	Преддипломная практика	Процесс прохождения преддипломной практики направлен на формирование следующих компетенций: успешная работа с нормативными документами и документацией предприятия; применение современных технологических приемов и новейшего оборудования; использование технико-экономических показателей для			

					расчета эффективности производства.			
		PD UC	PP 306	Pregraduation practice	The process of passing the pre-graduate practice is aimed at the formation of the following competencies: successful work with regulatory documents and documentation of the enterprise; the use of modern technological techniques and the latest equipment; the use of technical and economic indicators to calculate the efficiency of production.			
Қосымша білім беру бағдарламалары (Minor)/Дополнительные образовательные программы(Minor)/								
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	218	Пән 1/Дисциплина 1		5	5	
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	219	Пән 2/Дисциплина 2		5	5	
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	220	Пән 3/Дисциплина 3		5	6	
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	225	Пән 4/Дисциплина 4		5	6	
Дене шынықтыру/ Физическая культура/ Physical Culture	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ЖК 20 / После успешного завершения модуля обучающийся будет: ОК 20	ЖБП МК	DSh 108 (1-4)	Дене шынықтыру	Пән кәсіби қызметке дайындалу үшін денсаулықты сақтау, нығайтуды қамтамасыз ететін дене шынықтыру құралдары мен әдістерін мақсатты түрде қолдануға үйретеді; физикалық жүктемені, жүйке-психикалық стрессті және болашақ еңбек әрекетіндегі қолайсыз факторларды тұрақты түрде ауыстыруға ынталандырады	8	1-4	ЖК 20
		ООД ОК	FK 108 (1-4)	Физическая культура	Дисциплина учит целенаправленно использовать средства и методы физической культуры, обеспечивающие сохранение, укрепление здоровья для подготовки к профессиональной деятельности;			

