

А.БАЙТҰРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ Өңірлік Университеті
КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ А.БАЙТҰРСЫНОВА
A. BAITURSYNOV KOSTANAY REGIONAL UNIVERSITY



ЭЛЕКТИВТІПӘНДЕРКАТАЛОГЫ
КАТАЛОГЭЛЕКТИВНЫХДИСЦИПЛИН
CATALOGOFELECTIVECOURSES

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

**2023жылдардың жинағы үшін /для набора 2023/ for the admission
2023**

Қостанай, 2023

Құрастырушылар / Составители / Compilers:

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

Элективті пәндер каталогы.- Қостанай: А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ, 2023.- 57 б.

Каталог элективных дисциплин.- Костанай: КРУ имени А.Байтұрсынова, 2023.- 57с.

Catalog of elective disciplines.- Kostanay: A. Baitursynov KRU, 2023. -57 p.

Элективті пәндер каталогы қысқаша сипаттамасы, оқыту мақсаты, оқу мазмұны және күтілетін оқу нәтижесі көрсетілген таңдау компонентіне кіретін пәндер тізімін қамтиды. 2023 жылдары қабылданған кредиттік технология бойынша оқитын студенттерге арналған.

Каталог элективных дисциплин содержит перечень дисциплин компонента по выбору и их краткое описание с указанием цели изучения, содержания и ожидаемых результатов обучения. Предназначен для студентов, обучающихся по кредитной технологии, набора 2023 года.

The catalog of elective courses contains a list of elective component disciplines and a brief description of them, indicating the purpose of study, content and expected learning outcomes. It is designed for students enrolled in credit technology, admission 2023.

А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ-дың оқу-әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 03.05.2023ж. № 5 хаттама

Утвержден на заседании учебно-методического совета КРУ имени А.Байтұрсынова, протокол от 03.05.2023г. № 5

Approved at the meeting of the educational and methodological council of A. Baitursynov KRU, minutes dated 03.05.2023. №5.

© А.Байтұрсынов атындағы
Қостанай өңірлік университеті

Мазмұны / Содержание/ Contents

Кіріспе / Введение / Introduction	4
Семестр бойынша элективті пәндерді бөлу/Распределение элективных дисциплин по семестрам /Distribution of elective courses by semester	5
1 2 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 2 курса Electivecourses for 2ndyearstudents	7
2 3 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 3 курса Electivecourses for 3rdyearstudents	23
3 4 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 4 курса Electivecourses for 4thyearstudents	55

Кіріспе

Элективті пәндер каталогы оқытудың кредиттік жүйесі бойынша құрастырылады. Элективті пәндер каталогы жүйеленген таңдау бойынша пәндер тізімін және олардың қысқа сипаттамасын қарастырады.

Студент мамандықтардың міндетті компонент/жоғары оқу орны компонентінің пәндерін меңгерумен қатар, ұсынылып отырған таңдау бойынша пәндерді таңдап алуы тиіс.

Элективті пәндерді таңдауға эдвайзер кеңес береді. Студент эдвайзермен бірлесе отырып, студенттің жеке оқу жоспарын құру үшін пәндерге жазылу нысанын толтырады.

Құрметті студенттер! Білім беру траекториясының біртұтастығының ойластырылуы Сіздің болашақта маман ретінде кәсіби дайындығыңыздың деңгейіне ықпал ететінін есте сақтауыңыз керек.

Введение

При кредитной технологии обучения разрабатывается каталог элективных дисциплин, который представляет собой систематизированный перечень дисциплин компонента по выбору и содержит краткое их описание.

Наряду с изучением дисциплин обязательного / вузовского компонента, студент должен выбрать для изучения дисциплины компонента по выбору.

Консультации по выбору элективных дисциплин дает эдвайзер. Вместе с ним студент заполняет форму записи студентов на дисциплины для составления ИУП (индивидуального учебного плана).

Уважаемые студенты! Важно помнить, что от того, насколько продуманной и целостной будет Ваша образовательная траектория, зависит уровень Вашей профессиональной подготовки, как будущего специалиста.

Introduction

With credit technology, a catalog of elective courses is developed. A catalog is a systematic list of elective component courses and contains a brief description of them.

Along with studying the required / university component courses, the student must choose an elective course.

Advisers help students make choices of elective courses. Together with their adviser, the student fills out a form to register for courses for an ICP (individual curriculum plan).

Dear students! It is important to remember that the level of your professional training as a future specialist depends on how considered and complete your educational trajectory will be.

**Семестр бойынша элективті пәндерді бөлу /
Распределение элективных дисциплин по семестрам /
Distribution of elective courses by semester**

Пәннің атауы / Наименование дисциплины / Coursename	Кредиттер саны / Кол-во кредитов/ Numberofcredits	Академиялық кезең/ Акад период/ Academic period
Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері / Основы права и антикоррупционной культуры / Basics of Law and Anti-Corruption Culture		
Экология және тіршілік қауіпсіздігі / Экология и безопасность жизнедеятельности/ Ecology and Life Safety		
Экономика және кәсіпкерлік негіздері/ Основы экономики и предпринимательства/ Basics of economics and business		
Инклюзивтік өзара іс-қимылдың әлеуметтік - психологиялық ерекшеліктері / Социально-психологические особенности инклюзивного взаимодействия/ Social-psychological features of inclusive interaction	5	3
Көшбасшылық негіздері / Основы лидерства / Basics of Leadership		
Ғылыми зерттеу негіздері және академиялық жазу / Основы научных исследований и академическое письмо / Fundamentals of scientific research and academic writing		
Инклюзивті өзара әрекеттесу этикасы / Этика инклюзивного взаимодействия/ Ethics of inclusive interaction		
Тауарларды бірдейлендіру, бұрмалау және таңбалау/ Идентификация, фальсификация и маркировка товаров/Tampering, identification and marking	5	5
Метрологияны құжаттамамен қамтамасыздандыру/Документационное обеспечение в метрологии/Documentation support in Metrology		
Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету/Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания/Organization and services in catering	5	5
Мейрамханалық қызмет көрсетуді ұйымдастыру және технологиясы /Технология и организация ресторанного обслуживания / Technology and organization of catering		
Өсімдікті шикізатынан жасалатын өнімдер технологиясы /Технология продуктов из растительного сырья / Technology Herbal Products		
Түскі ас тағамдарының концентраттарын өндіру технологиясы / Технология производства концентратов обеденных блюд/ Technology of production of concentrates lunch dishes	5	5
Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздігі/ Испытание, контроль и безопасность продукции / Testing, control and security of production		
Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету / Метрологическое обеспечение производства / Metrological assurance of production	5	6
Модуль 1 Minor	5,5	5
Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы /Технология молока и	5	6

молочных продуктов / Technology of milk and dairy products		
Ет және ет өнімдерінің технологиясы/ Технология мяса и мясных продуктов/ Technology of meat and meat products		
Алкогольсіз сусындардың технологиясы / Технология безалкогольных напитков / Technology of soft drinks		
Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздігі/ Испытание, контроль и безопасность продукции / Testing, control and security of production	5	6
Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету / Метрологическое обеспечение производства / Metrological assurance of production		
Модуль 2 Minor	5	6
Экологиялық менеджмент жүйесі / Система экологического менеджмента/ Environmental management System		
Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері / Системы менеджмента безопасности пищевой продукции / Food safety management systems	6	7
Денсаулық сақтау және еңбек қауіпсіздігін қамтамасыз ету менеджменті жүйелері Системы менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда/Occupational health and safety management systems	6	7
Біріктірілген менеджмент жүйесі / Интегрированные системы менеджмента / Integrated Management System		
Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі/ Безопасность пищевых продуктов/ Food safety		
Санитария және тағамтану гигиенасы /Санитария и гигиена питания/Sanitation and food hygiene	6	7
Үнемділік өндіріс/Бережливое производство/Lean manufacturing		
Тауарларды кодтау негіздері / Основы кодирования товаров/ Basics of product coding	6	7

1 2 курс студенттеріне арналған элективтік пәндер / Элективные дисциплины для студентов 2 курса/ Elective subjects for 2 st year students

Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері / Основы права и антикоррупционной культуры / Basics of Law and Anti-Corruption Culture		
Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose		
Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл бойынша құқықтық білім мен азаматтық ұстаным жүйесін қалыптастыру.	Сформировать систему правовых знаний и гражданской позиции по противодействию коррупции.	To form a system of legal knowledge and civil position on combating corruption.
Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <p>-Қазақстанның қолданыстағы заңнамасының негізгі ережелерін, Мемлекеттік басқару органдарының жүйесін, сондай-ақ сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимылдың мәнін, себептері мен шараларын түсінетін болады;</p> <p>-оқиғалар мен әрекеттерді заң тұрғысынан талдайды;</p> <p>-нормативтік актілерді қолдану, сондай-ақ сыбайлас жемқорлықтың алдын алудың рухани-адамгершілік тетіктерін қолданады;</p> <p>-меңгеруі тиіс: түрлі құжаттарға құқықтық талдау жүргізу дағдылары, сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті жетілдіру дағдылары;</p> <p>-өз өмірінде сыбайлас жемқорлыққа қарсы құқықтық білімді қолдану;</p> <p>-білуге тиіс: сыбайлас жемқорлықтың мәні және оның пайда болу себептері; сыбайлас жемқорлық құқық бұзушылықтар үшін моральдық-адамгершілік және құқықтық</p>	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать основные положения действующего законодательства Казахстана, систему органов государственного управления, а также сущность, причины и меры противодействия коррупции; - анализировать события и действия с точки зрения права, - применять нормативные акты, а также задействовать духовно-нравственные механизмы предотвращения коррупции; - владеть навыками ведения правового анализа различных документов, навыками совершенствования антикоррупционной культуры; - применять в своей жизнедеятельности правовые знания против коррупции; - знать сущность коррупции и причины её происхождения; меру морально-нравственной и правовой ответственности за коррупционные правонарушения; - реализовывать ценности морального 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> - understand the main provisions of the current legislation of Kazakhstan, the system of public administration, as well as the essence, causes and measures to combat corruption; - analyze events and actions from the point of view of law, - apply regulations as well as to strengthen spiritual and moral mechanisms for prevention of corruption; - possess the skills of conducting legal analysis of various documents, skills of improving the anti-corruption culture; - apply legal knowledge against corruption in their life activities; - know the essence of corruption and the reasons for its origin; the measure of moral and legal responsibility for corruption offenses; - to implement the values of moral consciousness and follow moral norms in everyday practice; to work to increase the level of anti-corruption culture among young people.

<p>жауапкершілік шаралары; -меңгеруі керек: моральдық сана құндылықтарын іске асыру және күнделікті практикада адамгершілік нормаларын ұстану; жастар арасында сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет деңгейін арттыру бойынша жұмыс жасау.</p>	<p>сознания и следовать нравственным нормам в повседневной практике; работать над повышением уровня антикоррупционной культуры в молодежной среде.</p>	
<p><i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса / Course summary</i></p>		
<p>Мемлекет пен құқықтың негізгі ұғымдары мен категориялары. Құқықтық қарым-қатынастар. ҚР конституциялық құқығының негіздері. ҚР Әкімшілік және қылмыстық құқық негіздері. ҚР Азаматтық құқық негіздері. «Сыбайлас жемқорлық» ұғымының теориялық-әдіснамалық негіздері. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл шарты ретінде қазақстандық қоғамның әлеуметтік-экономикалық қатынастарын жетілдіру. Сыбайлас жемқорлық мінез-құлық табиғатының психологиялық ерекшеліктері. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті қалыптастыру. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл мәселелерінде мемлекет пен қоғамдық ұйымдардың өзара іс-қимылы.</p>	<p>Основные понятия и категории государства и права. Правовые отношения. Основы конституционного права РК. Основы административного и уголовного права РК. Основы гражданского права РК. Теоретико-методологические основы понятия «коррупции». Совершенствование социально-экономических отношений казахстанского общества как условия противодействию коррупции. Психологические особенности природы коррупционного поведения. Формирование антикоррупционной культуры. Взаимодействие государства и общественных организаций в вопросах противодействия коррупции.</p>	<p>Basic concepts and categories of state and law. legal relations. Fundamentals of the Constitutional law of the Republic of Kazakhstan. Fundamentals of administrative and criminal law of the Republic of Kazakhstan. fundamentals of civil law of the republic of kazakhstan. theoretical and methodological foundations of the concept of "corruption". improvement of socio-economic relations of the kazakh society as a condition for combating corruption. psychological features of the nature of corrupt behavior. formation of an anti-corruption culture. Interaction of the state and public organizations in the fight against corruption.</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programmanager</i></p>		
<p>Байтасова М.Ж.</p>	<p>Аубакирова З.Б.</p>	<p>-</p>

<i>Экология және тіршілік қауіпсіздігі / Экология и безопасность жизнедеятельности/ Ecology and Life Safety</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Техносфера мен табиғи экожүйелер қызметіндегі қауіпті және төтенше қауіпті жағдайларда ескерту қабілеттері және экоқорғау ойлауды қалыптастыру	Формирование экозащитного мышления и способности предупреждения опасных и чрезвычайных ситуаций в функционировании природных экосистем и техносферы	the formation of eco-protective thinking and the ability to prevent dangerous and emergency situations at the functioning of natural ecosystems and the technosphere
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <p>-экологияның, тіршілік қауіпсіздігі мен тұрақты дамудың негізгі тұжырымдамаларын, антропогендік қызметтің әлеуметтік-экологиялық салдарын түсіну;</p> <p>- олардың жай-күйінің қауіпті деңгейінің туындауының алдын алу үшін табиғи және техногендік жүйелердің дамуы мен орнықтылығының зерделенген заңдылықтарын қолдану;</p> <p>- іске асырылған және ықтимал қауіптердің теріс әсерін және олардың деңгейлерін, антропогендік қызмет тәуекелдерін бағалау;</p> <p>- техносфераның қауіпсіздігін арттыру бойынша іс - шараларды жоспарлау;</p> <p>-өз бетінше жұмыс істеу, командада жұмыс істеу, шешім қабылдау, сыни ойлау, цифрлық және ақпараттық-компьютерлік технологияларды қолдану, ақпаратпен жұмыс істеу дағдыларына ие болу.</p>	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <p>- понимать основные концепции экологии, безопасности жизнедеятельности, устойчивого развития; социально-экологические последствия антропогенной деятельности;</p> <p>- применять изученные закономерности развития и устойчивости природных и техногенных систем для предупреждения возникновения опасного уровня их состояния;</p> <p>- оценивать негативное воздействие реализованных и потенциальных опасностей и их уровни, риски антропогенной деятельности;</p> <p>- планировать мероприятия по повышению безопасности техносферы;</p> <p>- обладать навыками самостоятельной работы, работы в команде, принятия решений, критического мышления, применения цифровых и информационно-компьютерных технологий, работы с информацией.</p>	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <p>- understand the basic concepts of ecology, life safety, sustainable development; social and environmental consequences of anthropogenic activities;</p> <p>- apply the studied patterns of development and stability of natural and man-made systems to prevent the occurrence of a dangerous level of their condition</p> <p>- assess the negative impact of realized and potential hazards and their levels, risks of anthropogenic activities;</p> <p>- plan measures to improve the safety of the technosphere;</p> <p>- have the skills of independent work, teamwork, decision-making, critical thinking, the use of digital and information and computer technologies, working with information.</p>
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса / Course summary</i>		
Аутэкология. Демэкология. Синэкология. Биосфера-ноосфералық концепциясы.	Аутэкология. Демэкология. Синэкология. Биосферно-ноосферная концепция.	Autecology. Demecology. Synecology. Biosphere-noosphere concept. Natural

<p>Табиғи ресурстары және оларды тиімді пайдалану. Қазіргі жаһанды экологиялық және әлеуметтік -экологиялық мәселелер. Қоршаған орта және тұрақты даму. Қазақстан тұрақты даму жолында. Жасыл экономика. Қолайлы тәуекелдің концепциясы. Қауіпті және зиянды факторлардың жіктелуі. Төтенше жағдайлар кезіндегі іс-қимылдар реттігі</p>	<p>Природные ресурсы и рациональное природопользование. Глобальные экологические и социально-экологические проблемы современности. Окружающая среда и устойчивое развитие. Казахстан на пути к устойчивому развитию. Зеленая экономика. Концепция приемлемого риска. Классификация опасных и вредных факторов. Порядок действий при чрезвычайных ситуациях</p>	<p>resourcesand environmental management. Current global environmental problems, current social and environmental problems. Environment and sustainable development. Kazakhstan on the way to sustainable development. Green economy. The concept of acceptable risk. Classification of dangerous and harmful factors. The order of actions in emergency situations.</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Programmmanager</i></p>		
<p>Жокушева З.Г</p>	<p>Кожевников С.К.</p>	<p>Кожевников С.К.</p>

<i>Экономика және кәсіпкерлік негіздері/ Основы экономики и предпринимательства/ Basics of economics and business</i>		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Салауатты экономикалық ойды, бәсекелестік ортада кәсіпорындардың табысты кәсіпкерлік қызметін ұйымдастырудың теориялық және тәжірибелік дағдыларын қалыптастыру.	Формирование экономического образа мышления, теоретических и практических навыков организации успешной предпринимательской деятельности предприятий в конкурентной среде	Formation of an economic way of thinking, theoretical and practical skills of organizing successful business activities of enterprises in a competitive environment
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения/ Learning outcomes</i>		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <p>-қазіргі заманғы экономика принциптері мен заңдылықтардың қызмет етілуі, экономикалық категориялар, микро және макродеңгейдегі ұғымдық аппарат; «кәсіпкер», «кәсіпкерлік», «кәсіпкерлік қызмет», «бизнес-жоспарлау» ұғымдардарының экономикалық мазмұны мен мәні</p> <p>-экономикалық жағдайды талдау; кәсіпкерлік қызметтің осы немесе басқа түрлерінің базалық процестерін белгілеу; табысты кәсіпкерлік қызметке мінездеме беру; бизнес-жоспар құру; алған білімдерін пайдалы кәсіпкерлік қызмет үшін қолдану.</p> <p>-кәсіпкерлік қызметті экономикалық және әлеуметтік басқару саласында дұрыс шешім қабылдай алуды; бизнес-жоспарларды құру, презентациялау және оларды жүзеге асыру дағдыларын білу; жаңа бизнес-идеялар мүмкіндіктерін немесе өміршеңдігін анықтау; инвестициялық ортамен өзара іс-қимыл жасау негіздерін</p> <p>-кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру және оның тиімділігін бағалау мәселелерінде; аргументтерді даярлау, капиталды қолдану саласын таңдауды негіздеу кезінде;кәсіпкерлік қызмет саласында болып жатқан экономикалық құбылыстар мен процестердің мәнін түсінуде;</p>	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <p>--понимать принципы и законы функционирования современной экономики, экономические категории, понятийный аппарат на микро- и макроуровнях;экономическое содержание и сущность понятий «предприниматель», «предпринимательство», «предпринимательская деятельность», «бизнес-планирования»</p> <p>-анализировать экономическую ситуацию; выделять базовые процессы того или иного вида предпринимательской деятельности;давать характеристику успешности предпринимательской деятельности; составлять бизнес-планы; применять полученные знания для построения прибыльной предпринимательской деятельности</p> <p>-владеть умением принимать правильные решения в области экономического и социального управления предпринимательской деятельности; навыками составления, презентации и осуществления бизнес-планов; определения жизнеспособности или возможностей новых бизнес-идей; основами взаимодействия с инвестиционной средой</p> <p>-разбираться в вопросах организации предпринимательской деятельности и оценки ее эффективности; при выработке аргументов,</p>	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <p>understand the principles and laws of functioning of the modern economy, in economic terms, the conceptual framework at the micro and macro levels; economic substance and essence of the concepts of "entrepreneur", "business", "business", "business planning"</p> <p>-to analyze the economic situation; to identify the basic processes of a business; to characterize the success of business activities; draw up business plans; apply the acquired knowledge to build a profitable business activities</p> <p>- possess the ability to make the right decisions in the field of economic and social management of business activities; drawing skills, presentation and implementation of business plans; determining the viability or the ability of new business ideas; the basics of interaction with the investment environment</p> <p>- to understand the issues of the organization of business activities and evaluation of its effectiveness; when</p>

<p>фирма дамуының жекелеген сұрақтары бойынша деректерді жалпылау және пайымдауды түсіндіруге қабілеті болуы</p>	<p>обоснования выбора сферы приложения капитала; в понимании сущности экономических явлений и процессов, происходящих в сфере предпринимательской деятельности; в обобщении данных и их интерпретации для выработки суждения по отдельным вопросам развития фирмы</p>	
<p><i>Курстыңқысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i></p>		
<p>Экономика қызмет етуінің іргелі мәселелері. Капитал. Сұраныс пен ұсыныс нарығы. Бәсекелестік және монополия. Кәсіпкерлік: түсінігі, мәні, негізгі түрлері және ұйымдастыру нысандары. Кәсіпкерлік қызметтегі тәуекелдер. Коммерциялық құпия және оны қорғау тәсілдері. Кәсіпкерлік қызметті қаржыландыру. Кәсіпкерлік мәдениеті және этикасы.</p>	<p>Фундаментальные проблемы функционирования экономики. Капитал. Рынок. Спрос и предложение. Конкуренция и монополия. Предпринимательство: понятие, сущность, основные виды и формы организации. Риски в предпринимательской деятельности. Коммерческая тайна и способы ее защиты. Финансирование предпринимательской деятельности. Культура и этика предпринимательства.</p>	<p>Fundamental problems of the functioning of the economy. Capital. Market Supply and demand. Competition and monopoly. Entrepreneurship: the concept, essence, main types and forms of organization. Risks in business activities. Trade secrets and ways to protect them. Financing of business activities. Culture and ethics of entrepreneurship</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Program manager</i></p>		
<p>Жазықбаева Г.А.</p>	<p>Жумабаев К.А.</p>	

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

Ғылыми зерттеу негіздері және академиялық жазу / Основы научных исследований и академическое письмо / Fundamentals of scientific research and academic writing		
<i>Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose</i>		
Студенттердің ғылыми-зерттеу қызметіне дағдыларын қалыптастыру; студенттерді ғылыми білімге баулу.	Формирование у студентов навыков к научно-исследовательской деятельности; приобщение студентов к научным знаниям.	Formation of students' skills for research activities; familiarization of students with scientific knowledge.
<i>Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes</i>		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар -Әлеуметтік-психологиялық білімді мүгедек адамдармен қарым-қатынаста қолдану. -Жеке құзыреттер қолдану мүгедектермен конструктивті қарым-қатынасты қалыптастыру үшін; - Зерттеу әдістерін басшылыққа алыңыз және өзіңіздің ғылыми жобаңызды жүзеге асыру үшін құралдар жинағын таңдаңыз.	После успешного завершения курса обучающиеся будут -Применять знания во время проведения научно-исследовательских работ. -Применять личные компетенции для анализа научной литературы; -Ориентироваться исследовательских методах и подбирать инструментарий для реализации собственного научного проекта.	After successful completion of the course, students will be -Apply knowledge during research work. -Apply personal competencies for the analysis of scientific literature; -Be guided by research methods and select tools for the implementation of your own scientific project.
<i>Курстыңқысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary</i>		
Академиялық дискурстың ерекшеліктері: стилі, жанрлары, проблемалары. Зерттеу сұрағын қою. Кіріспе құрылымы және оның ғылыми жұмыс нәтижелерін ұсынудағы рөлі. Библиография мен анықтамалық аппаратты ресімдеу. Аннотациялардың түрлері және оларды құрастыру ерекшеліктері. Ғылыми мәтінге шолу.	Особенности академического дискурса: стиль, жанры, проблематика. Постановка исследовательского вопроса. Структура введения и его роль в представлении результатов научной работы. Оформление библиографии и справочного аппарата. Типы аннотаций и особенности их составления. Рецензирование научного текста.	Features of academic discourse: style, genres, problems. Formulation of a research question. The structure of the introduction and its role in presenting the results of scientific work. Design of the bibliography and reference apparatus. Types of annotations and features of their compilation. Reviewing a scientific text.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Program manager</i>		

Көшбасшылық негіздері / Основы лидерства / Basics of Leadership		
Оқу мақсаты / Учебная цель/Purpose		
<p>студенттердің көшбасшылық қасиеттерді, стильдерді, кәсіпорын, аймақ және жалпы ел деңгейінде әсер ету әдістерін тиімді пайдалану арқылы адамдардың мінез-құлқын және өзара әрекеттесуін тиімді басқару әдістемесі мен практикасын меңгеру</p>	<p>овладение студентами методологией и практикой эффективного управления поведением и взаимодействием людей путем эффективного использования лидерских качеств, стилей, методов влияния на уровне предприятия, региона и страны в целом</p>	<p>mastering the methodology and practice of effective management of people's behavior and interaction by effective use of leadership qualities, styles, methods of influence at the level of the enterprise, region and country as a whole</p>
Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <ul style="list-style-type: none"> - басқарудың барлық деңгейлеріндегі ұйымдардағы көшбасшылық мәселелерін теориялық және практикалық шешуге ғылыми көзқарастың мәні мен әдістерін түсіну; - басқарушылық міндеттерді шешу үшін көшбасшылық пен биліктің негізгі теорияларын қолдану; - жеке басының артықшылықтары мен кемшіліктерін сыни бағалау; - ұжымда жұмыс істеу; әлеуметтік маңызды мәселелер мен үдерістерді талдау, топтық динамика үдерістерін және команданы қалыптастыру қағидаттарын білу негізінде топтық жұмысты тиімді ұйымдастыру; - тұлғааралық, топтық және ұйымдастырушылық коммуникацияларды талдау және жобалау - іскерлік қарым-қатынас дағдыларына ие болу; әр түрлі жағдайларға байланысты басқарудың алуан түрлі стильдеріне ие болу; көшбасшылық қасиеттерді зерттеу әдістері мен әдістемелеріне, көшбасшылық 	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать сущность и методы научного подхода к теоретическому и практическому решению проблем лидерства в организациях на всех уровнях управления; -использовать основные теории лидерства и власти для решения управленческих задач; - критически оценивать личные достоинства и недостатки; - работать в коллективе; анализировать социально значимые проблемы и процессы, эффективно организовать групповую работу на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды; - анализировать и проектировать межличностные, групповые и организационные коммуникации - обладать навыками делового общения; многообразными стилями управления в зависимости от различных ситуаций; методами и методиками исследования лидерских качеств, технологиями развития лидерских способностей 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> - understand the essence and methods of the scientific approach to the theoretical and practical solution of leadership problems in organizations at all levels of management; - use the basic theories of leadership and power to solve management problems; - critically evaluate personal strengths and weaknesses; - work in a team; analyze socially significant problems and processes, effectively organize group work based on knowledge of the processes of group dynamics and the principles of team formation; - analyze and design interpersonal, group and organizational communications; - possess business communication skills; diverse management styles depending on different situations; methods and techniques for studying leadership qualities, technologies for developing leadership abilities

қабілеттерді дамыту технологияларына ие болу		
<i>Курстың қысқаша мазмұны / Краткое содержание курса / Course summary</i>		
Көшбасшылықтың табиғаты мен мәні. Көшбасшылық және менеджмент. Көшбасшылықтың дәстүрлі концепциялары. Көшбасшылықтың инновациялық концепциялары. Топтар, командалар және команда құру. Көшбасшының дамуы. Өзгерістерді жүзеге асыру кезіндегі көшбасшылық. Көшбасшылық мәселелері.	Природа и сущность лидерства. Лидерство и менеджмент. Традиционные концепции лидерства. Инновационные концепции лидерства. Группы, команды и командообразование. Развитие лидера. Лидерство при осуществлении изменений. Проблемы лидерства.	The nature and essence of leadership. Leadership and management. The traditional concept of leadership. The innovative concept of leadership. groups, teams, and team building. The development of a leader. leadership in implementing change. The issue of leadership.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Program manager</i>		
Есімхан Г.Е.	Тобылов К.Т.	Тобылов К.Т.

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

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

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

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

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

Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету/Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания /Organization and services in catering		
Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose		
қоғамдық тамақтануды дамытудың негізгі бағыттарындағы теориялық білім мен практикалық машықтарды, қоғамдық тамақтану кәсіпорындары қызметінің жіктелуі мен ерекшеліктері, өндірісті ұйымдастыру мен технологиялық құжаттаманы меңгеру	овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в основных направлениях развития общественного питания, классификации и особенности деятельности предприятий общественного питания, организацией производства и технологической документацией	mastering theoretical knowledge and practical skills in the main directions of the development of public catering, classification and features of the activities of public catering enterprises, production organization and technological documentation
Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - микробиология, тамақтану физиологиясы, гигиена және санитария негіздерін; тағам өнімдерінің жіктелуін, ассортиментін, тұтынушылық және технологиялық қасиеттерін, сапасына қойылатын талаптарды түсіне алады. - мезір құру; тұтынушылардың әртүрлі санаттары үшін тәуліктік тамақтану рационының химиялық құрамы мен калориялылығын анықтай алады. - қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру дағдыларын меңгере алады -қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары кәсіпорындарының өндірістік инфрақұрылымының, шикізат және материалдық-техникалық базасының негізгі ережелерін түсіне алады.	После успешного завершения курса обучающиеся будут -пониматьосновы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии; классификацию, ассортимент, потребительские и технологические свойства, требования к качеству пищевых продуктов. - составлять меню; определять химический состав и калорийность суточных рационов питания для различных категорий потребителей. -владеть навыками организации работы предприятий общественного питания. -разбиратьсяв основных положениях производственной инфраструктуры, сырьевой и материально-технической базы предприятий общественного питания	After successful completion of the course, students will be -understand the basics of microbiology, nutrition physiology, hygiene and sanitation; classification, assortment, consumer and technological properties, requirements for food quality. - make a menu; determine the chemical composition and caloric content of daily diets for different categories of consumers. - possess the skills of organizing the work of public catering enterprises. - understand the main provisions of the production infrastructure, raw materials and material and technical base of enterprises of public catering enterprises
Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites		
Өнім сапасын сараптау	Экспертиза качества продукции	Product quality expertise
Курстыңқысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary		
Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарына	Структура штатов на предприятии	The structure of the staff in the catering enterprise.

<p>арналған штаттардың құрылымы. Ішкі ауысымдық еңбек және демалыс режимін ұйымдастыру. Жұмысқа шығу графиктерінің түрлері. Жұмыс уақытының шығымын талдаудың теориялық негіздері. Жұмыс уақытының құрылымы, жұмыс уақыты фотографиясының орындалу әдістемесі. Дайындау кәсіпорынының ет цехында жедел жоспарлаудың теориялық негіздері. Кәсіпорындағы жедел жоспарлау және жедел есепке алу. Ас жаулықтарының, ас ыдыстарының, құралдарының түрлерін оқу. Үстелді жабдықтау түрлері. Банкет ұйымдастыру - фуршет.</p>	<p>общественного питания. Организация внутрисменного режима труда и отдыха. Виды графиков выхода на работу. Теоретические основы анализа затрат рабочего времени. Структура рабочего времени, методика выполнения фотографии рабочего времени. Теоретические основы оперативного планирования в мясном цехе заготовочного предприятия. Оперативное планирование и оперативный учет на производстве. Изучение видов столового белья, столовой посуды, приборов. Виды сервировок стола. Организация банкета - фуршет.</p>	<p>Organization of intra-shift work and rest. Types of work-out schedules. Theoretical foundations of the analysis of working time costs. The structure of working time, the method of performing photos of working time. Theoretical foundations of operational planning in the meat shop of a procurement enterprise. Operational planning and operational accounting in production. Study of types of table linen, tableware, appliances. Types of table settings. Organization of a banquet-buffet.</p>
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты / Postrequisites</i>		
Санитария және тағамтану гигиенасы	Санитария и гигиена питания	Sanitation and food hygiene
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Program manager</i>		
Молдахметова З. Қ.	Тлеубаева З.Б.	

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

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

Өсімдікті шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы /Технология продуктов из растительного сырья / Technology Herbal Products		
Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose		
Осы ғылымның теориялық және практикалық мәселелері бойынша студенттердің қажетті дайындық деңгейін қамтамасыз ету.	Обеспечить необходимый уровень подготовки студентов по теоретическим и практическим вопросам данной науки.	To provide the necessary level of training of students on theoretical and practical issues of this science.
Оқыту нәтижесі / Результаты обучения/ Learningoutcomes		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - шикізаттың сапасына қойылатын талаптарды, Өсімдік шикізатынан жасалған өнімдерді өндіру технологиясын, өсімдік тектес шикізаттан жасалған тамақ өндірісінің жіктелуін білу. - әр түрлі ұннан қамыр дайындауды игеру, кәмпит дайындау технологиясын, Өсімдік шикізатынан өнім өндіру технологиясын бақылау. - маргарин және май өндірісінің технологиясын, кәмпит, кондитерлік өнімдерді дайындау технологиясын меңгеру.	После успешного завершения курса обучающиеся будут - знать требования к качеству сырья, технологию производства продуктов из растительного сырья, классификацию пищевых производств из сырья растительного происхождения. - освоить приготовления тесто из различной муки, контролировать технологию приготовления конфет, технологию производства продуктов из растительного сырья. - владеть технологией маргаринового и масложирового производства, технологии приготовления конфет, кондитерских изделий.	After successful completion of the course, students will be - know the requirements for the quality of raw materials, the technology of production of products from plant raw materials, the classification of food production from raw materials of plant origin. - master the preparation of dough from various flour, control the technology of making sweets, the technology of production of products from vegetable raw materials. - possess the technology of margarine and fat-and-oil production, the technology of making sweets, confectionery.
Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites		
Өнім сапасын сараптау	Экспертиза качества продукции	Product quality expertise
Курстыңқысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Coursesummary		
Өсімдік тектес шикізаттан тамақ өндірісін жіктеу. Нан ашытқысын өндіру технологиясы. Этил спиртін, арақтарды, ликер-арақ бұйымдарын өндіру технологиясы. Жүзім шараптары мен коньяктарды өндіру технологиясы. Уыт, алкогольсіз сусындар өндіру технологиясы. Ұн, нан-тоқаш және макарон өнімдерін өндіру. Кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы. Қант өндіру технологиясы.	Классификация пищевых производств из сырья растительного происхождения. Технология производства хлебопекарных дрожжей. Технология производства этилового спирта, водок, ликероводочных изделий. Технология производства виноградных вин и коньяков. Технология производства солода, пива безалкогольных напитков. Производство муки, хлебобулочных и макаронных изделий.	Classification of food production from raw materials of plant origin. Technology of production of baking yeast. Technology of production of ethyl alcohol, vodka, alcoholic beverages. Technology of production of grape wines and cognacs. Production technology of malt, beer and soft drinks. Production of flour, bakery and pasta products. Technology of confectionery production. Sugar production technology. Technology of fat-and-oil and margarine production.

Май және маргарин өндірісінің технологиясы.	Технология производства кондитерских изделий. Технология производства сахара. Технология масложирового и маргаринового производства.	
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Безопасность пищевых продуктов	Food safety
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programmanager</i>		
Молдахметова З.Қ.	Жанабаева К.К.	

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

Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздігі/ Испытание, контроль и безопасность продукции / Testing, control and security of production		
Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose		
<p>Сынау мен бақылау жүргізу, жоспарлау және ұйымдастыру тәсілдерінің негізгі ережелері туралы, түрлі салалар бұйымдарын зерртеу туралы білімді қалыптастыру.</p>	<p>Формирование знаний об основных положениях методов планирования и организации, проведения испытаний и контроля, об исследовании изделий различных отраслей.</p>	<p>Formation of knowledge about the main provisions of methods of planning and organization, testing and control, research of products of various industries.</p>
Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes		
<p>Курсты әтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <ul style="list-style-type: none"> - механикалық, климаттық және биологиялық факторлардың әсеріне сынақтар жүргізу технологиясы мен әдістемесін қолдану; - механикалық, климаттық және биологиялық факторлардың әсеріне сынақтар жүргізу әдістемесі мен технологиясын пайдалану; - сынақтарды заманауи деңгейде технологиялық, математикалық, метрологиялық және ақпараттық қамтамасыз етуді қолдану. 	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять технологию и методику проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; - использовать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; - применять на современном уровне технологическое, математическое, метрологическое и информационное обеспечение испытаний. 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> - apply the technology and methodology of testing for the effects of mechanical, climatic and biological factors; - use the methodology and technology of testing for the effects of mechanical, climatic and biological factors; - apply technological, mathematical, metrological and informational support of tests at the modern level.
Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites		
<p>Метрология, Стандарттау негіздері, Сертификаттау негіздері</p>	<p>Метрология, Основы стандартизации, Основы сертификации</p>	<p>Metrology, Fundamentals of standardization. Fundamentals of certification</p>
Курстыңқысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Coursesummary		
<p>Сынау мен бақылау түсінігі. Жалпы ережелер. Сынау мен бақылау міндеттері және түрлері. Сынау түрлері. Сынау технологиялық процесс ретінде. Сынауды дайындау және жүргізу.</p> <p>Сынау белгілерін қамтамасыз етудің жалпы ережелері және оларға қойылатын талаптар. Сынауды сертификаттау. Сынау</p>	<p>Понятие испытаний и контроля. Общие положения. Задачи и виды испытаний и контроля. Виды испытаний. Испытание как технологический процесс. Подготовка и проведение испытаний.</p> <p>Общие правила обеспечения испытательных знаков и требования к ним. Сертификация испытаний. Системы</p>	<p>The concept of testing and control. General provisions. Tasks and types of tests and controls. Types of tests. Testing as a technological process. Preparation and conduct of tests.</p> <p>General rules for the provision of test marks and their requirements. Certification of tests. Test quality systems. The main tasks of mechanical tests. Means of testing for wear and friction. Means</p>

сапасының жүйелері. Механикалық сынаудың негізгі міндеттері. Тозу мен үйкелуге сынау құралдары. Материалдардың қаттылығын өлшеу құралдары. Дірілдің әсеріне сынау. Соққылардың әсеріне сынау.	качества испытаний. Основные задачи механических испытаний. Средства испытания на износ и трение. Средства измерения твердости материалов. Испытание на воздействие вибрации. Испытание на воздействие ударов.	of measuring the hardness of materials. Vibration test. Impact test.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Квалиметрия	Квалиметрия	Qualimetry
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programmanager</i>		
Сагитова Г.С.	Мухамедов Т.А.	

Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету / Метрологическое обеспечение производства / Metrological assurance of production		
Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose		
<p>Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету негіздерін, сондай-ақ өндірісті қамтамасыз ету әдістері, қағидаттары мен алгоритмдерін және олардың метрологиялық сипаттамаларын зерделеуде теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.</p>	<p>Овладение теоретическими знаниями и практическими навыками в изучении основ метрологического обеспечения производства, а так же методов, принципов и алгоритмов обеспечения производства и их метрологических характеристик.</p>	<p>Mastering theoretical knowledge and practical skills in the main directions of development and organization of production of canned food and food concentrates.</p>
Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <ul style="list-style-type: none"> - өндірісті метрологиялық қамтамасыз етудің теориялық негіздерін, өлшеу нәтижелерін өңдеу әдістері мен алгоритмдерін және өнім сапасын бақылауды, өлшеу құралдарын құру принциптерін ; - өндірістік процестерді метрологиялық қамтамасыз ету құрылымын таңдау; өлшеу нәтижелерін өңдеу және өнім сапасын бақылау, өлшеу сапасын бағалау алгоритмдерін әзірлеу, өлшеу нәтижелерінің қателіктерін есептеу; метрологиялық қызметтегі нормативтік-құқықтық талаптарды ескеру; - өндіріс тиімділігін арттыру үшін өнімнің сапасын өлшеу, сынау және бақылау әдістерін қолдану; - өлшеу процестерін әдістемелік және техникалық қамтамасыз ету үшін өлшеу әдістері мен құралдарын қолдану. 	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> -владеть теоретическими основами метрологического обеспечения производства, методами и алгоритмами обработки результатов измерений и контроля качества продукции, принципами построения средств измерения; -выбирать структуры метрологического обеспечения производственных процессов; разрабатывать алгоритмы обработки результатов измерений и контроля качества продукции, оценки качества измерений, рассчитывать погрешности результатов измерений; - применять методами измерений, испытаний и контроля качества продукции для повышения эффекта производства; - применять методы и средства измерений для методического и технического обеспечения процессов измерений. 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> - master the theoretical foundations of metrological support of production, methods and algorithms for processing measurement results and product quality control, principles of construction of measuring instruments ; - choose the structures of metrological support of production processes; develop algorithms for processing measurement results and product quality control, evaluation of measurement quality, calculate measurement errors; - master the methods of measurement, testing and quality control of products to increase the production effect; - apply measurement methods and tools for methodological and technical support of measurement processes.
Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites		
Физика, метрология	Физика, метрология	Physics, metrology

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

Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы /Технология молока и молочных продуктов / Technology of milk and dairy products		
Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose		
осы пәннің теориялық және практикалық мәселелері бойынша студенттердің қажетті дайындық деңгейін қамтамасыз ету.	обеспечить необходимый уровень подготовки студентов по теоретическим и практическим вопросам этой дисциплины.	provide the necessary level of training of students in the theoretical and practical issues of this discipline.
Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - сүттің құрамы мен қасиеттерін, сүт шикізатын функционалдық қасиеттері жоғары және сақтау қабілеті жоғары сүт өнімдеріне өңдеу тәсілдерін түсінетін болады - өнімнің белгілі бір түрін өндіруге арналған желілер мен жабдықтарды тану; қандай да бір технологиялық операцияны жүргізу қажеттілігін анықтай алады - сүтті өңдеудің негізгі түсініктерін, тәсілдері мен тәсілдерін меңгеретін болады; сүт өнімдерін өндірудің технологиялық режимдерімен және операцияларымен - нормативтік және технологиялық құжаттаманың негізгі ережелерін түсіне алады	После успешного завершения курса обучающиеся будут - понимать состав и свойства молока, способы переработки молочного сырья в молочные продукты с более высокими функциональными свойствами и повышенной хранимоспособностью -распознавать линии и оборудование для выработки определенного вида продукта; определять необходимость проведения той или иной технологической операции - владеть основными понятиями, способами и приемами обработки молока; технологическими режимами и операциями производства молочных продуктов -разбираться в основных положениях нормативной и технологической документации	After successful completion of the course, students will be - understand the composition and properties of milk, methods of processing dairy raw materials into dairy products with higher functional properties and increased storage capacity - recognize lines and equipment for the production of a certain type of product; determine the need for a particular technological operation - master the basic concepts, methods and techniques of milk processing; technological modes and operations of dairy products production - understand the main provisions of the regulatory and technological documentation
Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites		
Азық түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	Оборудование производства продовольственных продуктов	Food production equipment, food processing technology
Курстыңқысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary		
Жалпы сүт және сүт өнімдерінің технологиясы. Технологиясы цельномолочных өнімдер. Технологиясы майлар. Технологиясы ірімшік. Сүт консервілерін өндіру технологиясы.	Общая технология молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. Технология масла. Технология сыра. Технология молочных консервов. Технология продуктов детского питания.	General technology of milk and dairy products. Technology of whole-milk products. Oil technology. Cheese technology. The technology of canned milk. Technology of baby food products. Technology of skimmed milk, buttermilk and whey

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

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

<p>этаптары. Өндірістің технокимиялық бақылауын, сапасын қалыптастыратын факторлар. Санитарияға, гигиенаға, шарттарға, әдістер мен өнімдерді сақтау мерзіміне, ет және ет өнімдеріне қойылатын талаптар және оларды өткізу ережелері. Тұтыну мерзімі. Сақтау әдістері.</p>	<p>методы подготовки и обработки сырья. Факторы, формирующие качество, технокимический контроль производства. Требования санитарии и гигиены, условия, способы и сроки хранения мяса и мясных продуктов.Сроки реализации. Способы хранения.</p>	<p>processing of raw materials. Factors that shape quality, technochemical control of production. Requirements of sanitation and hygiene, conditions, methods and terms of storage of meat and meat products. Terms of implementation. Storage methods.</p>
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты/ Postrequisites</i>		
Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Безопасность пищевых продуктов	Food safety
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programmanager</i>		
Молдахметова З.Қ.	Молдахметова З. К.	

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

технологиялық процесстердің негізгі этаптары. Өндірістің технокимиялық бақылауын, сапасын қалыптастыратын факторлар. Санитарияға, гигиенаға, шарттарға, әдістер мен өнімдерді сақтау мерзіміне, алкогольсіз сусындарға қойылатын талаптар және оларды өткізу ережелері. Тұтыну мерзімі. Сақтау әдістері.	способы и методы подготовки и обработки сырья. Факторы, формирующие качество, технокимический контроль производства. Требования санитарии и гигиены, условия, способы и сроки хранения безалкогольных напитков. Сроки реализации. Способы хранения.	materials. Factors that shape quality, technochemical control of production. Requirements of sanitation and hygiene, conditions, methods and terms of storage of soft drinks. Terms of implementation. Storage methods.
<i>Постреквизиттері / Постреквизиты / Postrequisites</i>		
Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Безопасность пищевых продуктов	Food safety
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Program manager</i>		
Молдахметова З.Қ.	Молдахметова З.К.	

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

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

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

Экологиялық менеджмент жүйесі / Система экологического менеджмента/ Environmental management System		
Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose		
Халықаралық стандарт талаптарына сәйкес экологиялық басқару жүйесін жасау, құру және енгізу үшін білім және практикалық дағды алу.	Получение знаний, умений и практических навыков для разработки, создания и внедрения системы экологического управления в соответствии требованиям международных стандартов	Obtaining knowledge, skills and practical skills for the development, creation and implementation of an environmental management system in accordance with the requirements of international standards
Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - экологиялық менеджменттің эволюциясын жіктеу; қоршаған ортаны басқару жүйесі туралы ИСО 14000 сериясының халықаралық және ұлттық стандарттары; - кәсіпорындағы қоршаған ортаны қорғауды басқарудың қолданыстағы жүйесін бағалау және талдау; - қоршаған ортаны қорғауды басқару жүйесін әзірлеу және енгізу; - халықаралық және ұлттық стандарттарға сәйкес экологиялық басқару кезінде құжаттарды ресімдеу; - экологиялық басқару мәселелерін талдау.	После успешного завершения курса обучающиеся будут - классифицировать эволюцию экологического менеджмента; международные и национальные стандарты серии ИСО 14000 о системе управления окружающей средой; - оценивать и анализировать существующую систему управления охраной окружающей среды на предприятии; - разрабатывать и внедрять систему управления охраной окружающей среды; - оформлять документы при экологическом управлении в соответствии с международными и национальными стандартами; - анализировать вопросы экологического управления.	After successful completion of the course, students will be - classify the evolution of environmental management; international and national standards of the ISO 14000 series on the environmental management system; - evaluate and analyze the existing environmental management system at the enterprise; - develop and implement an environmental management system; - to draw up documents for environmental management in accordance with international and national standards; - analyze environmental management issues.
Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites		
Стандарттау негіздері, сертификаттау негіздері	Основы стандартизация, основы сертификация	Fundamentals of standardization, fundamentals of certification
Курстыңқысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary		

<p>Бақылау және сапа саласындағы нормативтік құжаттамалар. Өнімді бақылау және сапа саласындағы терминдер мен анықтамалар. Өсімдік шаруашылығы өнімдерінің сапасын қамтамасыз етуге қойылатын талаптар. Ауылшаруашылығының шикізаты мен өнімдерінің сапасын бағалау. Өндірісті санитарлық-микробиологиялық бақылау. Қазіргі астық өнеркәсібі өндірісінің жағдайында адамды қорғаудың қауіпсіздік мәселелері. Қауіпті және зиянды өндірістік факторларды қалыптастыру жүйесі.</p>	<p>Нормативная документация в области контроля и качества. Термины и определения в области контроля и качества продукции. Требования к обеспечению качества продукции растениеводства. Оценка качества сельскохозяйственного сырья и продуктов. Санитарно-микробиологический контроль производства. Вопросы безопасности человека в условиях современного зерноперерабатывающего производства. Система формирования опасных и вредных производственных факторов.</p>	<p>Regulatory documentation in the field of control and quality. Terms and definitions in the field of product control and quality. Requirements for ensuring the quality of crop production. Assessment of the quality of agricultural raw materials and products. Sanitary and microbiological control of production. Human safety issues in the conditions of modern grain processing production. The system of formation of dangerous and harmful production factors.</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programmanager</i></p>		
<p>Еріш Н. А.</p>	<p>Мухамедов Т.А.</p>	

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

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

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

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

Біріктірілген менеджмент жүйесі / Интегрированные системы менеджмента / Integrated Management System		
Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose		
Біріктірілген менеджмент жүйесін жасау, құру және енгізу үшін білім және практикалық дағды алу	Получение знаний, умений и практических навыков для разработки, создания и внедрения интегрированных систем менеджмента	Obtaining knowledge, skills and practical skills for the development, creation and implementation of integrated management systems
Оқыту нәтижесі / Результаты обучения / Learning outcomes		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар</p> <ul style="list-style-type: none"> - менеджмент жүйесі стандарттарының талаптары мен өзара байланысын анықтау: ИСО 9001, ОHSAS 18001 кәсіби қауіпсіздігі және денсаулығы, SA 8000 әлеуметтік жауапкершілігі, ИСО 22000 және HACCP тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі; нәтижелі менеджмент моделі; - сапа жүйелерін әзірлеу және енгізу; - ұйымның басқару жүйелерін бағалау және өзін-өзі бағалау; - кәсіпорындарда сапа жүйелерін әзірлеу және енгізу кезінде құжаттарды рәсімдеу; - менеджменттің интеграцияланған жүйелерін әзірлеу және енгізу. 	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут</p> <ul style="list-style-type: none"> -<i>определять</i> требования и взаимосвязь стандартов систем менеджмента: ИСО 9001, профессиональной безопасности и здоровья ОHSAS18001, социальной ответственности SA 8000, безопасности пищевой продукции ИСО 22000 и HACCP; модель результативного менеджмента; - <i>разрабатывать</i> и внедрять системы качества; - <i>оценивать</i> и проводить самооценку систем менеджмента организации; -<i>оформлять</i> документы при разработке и внедрении систем качества на предприятиях; - <i>разрабатывать</i> и внедрять интегрированные системы менеджмента. 	<p>After successful completion of the course, students will be</p> <ul style="list-style-type: none"> -determine the requirements and interrelation of management system standards: ISO 9001, occupational safety and health OHSAS 18001, social responsibility SA 8000, food safety ISO 22000 and HACCP; model of effective management; - develop and implement quality systems; - evaluate and conduct self-assessment of the organization's management systems; - to draw up documents during the development and implementation of quality systems at enterprises; - develop and implement integrated management systems.
Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites		
Сапа менеджменті жүйесі	Система менеджмента качества	Quality management system
Курстыңқысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Coursesummary		
Біріктірілген менеджмент жүйесінің моделдері. Кәсіпорынның әлеуметтік жауапкершілігі. Сапа менеджментінің бизнеспен ынтымақтастығы. Сапа менеджменті жүйесінің басқа жүйелермен	Моделі интегрированной системы менеджмента. Моделі социальной ответственности предприятия. Интеграция менеджмента качества с бизнесом. Совместимость системы менеджмента	Models of the integrated management system. Models of social responsibility of the enterprise. Integration of quality management with business. Compatibility of the quality management system with other systems. Occupational Safety and

<p>үйлесімділігі. Кәсіби қауіпсіздік және денсаулық саласындағы сапа менеджменттері (OHSAS 18001). әлеуметтік жауапкершілік стандарты (SA 8000). Қауіп-қатерді талдау және сыншыл бақылау нүктелері жүйесі HACCP.</p>	<p>качества с другими системами. Системы менеджмента в области профессиональной безопасности и здоровья (OHSAS18001). Стандарт социальной ответственности (SA 8000). Система анализа рисков и критических контрольных точек HACCP.</p>	<p>Health Management Systems (OHSAS 18001). Social Responsibility Standard (SA 8000). The HACCP risk analysis and critical control point system.</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programmanager</i></p>		
<p>Сагитова Г.С.</p>	<p>Еріш Н. А.</p>	

Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі/ Безопасность пищевых продуктов/ Food safety		
Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose		
<p>Шығарылатын тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің маңызды факторы ретінде Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің ластануына әсер ететін түрлер, көздер, факторлар туралы білімді қалыптастыру; қауіпті факторларды тазартудың, әсерін азайтудың немесе шикізатты технологиялық өңдеу, өнім қауіпсіздігі көрсеткіштерінің нормативтік талаптарға сәйкестігін қамтамасыз ететін тамақ өнімдерін өндіру және өткізу кезінде оларды толық жоюдың ықтимал тәсілдері.</p>	<p>Формирование знаний о видах, источниках, факторах, влияющих на загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания, как важнейшего фактора обеспечения безопасности выпускаемой продукции питания; возможных способах очистки, снижения влияния опасных факторов или полное их устранение при технологической обработке сырья, производства и реализации продуктов питания, обеспечивающих соответствие показателей безопасности продукции нормативным требованиям.</p>	<p>Formation of knowledge about the types, sources, factors affecting the contamination of food raw materials and food products, as the most important factor in ensuring the safety of food products; possible methods of cleaning, reducing the influence of hazardous factors or their complete elimination during the processing of raw materials, production and sale of food products, ensuring compliance with product safety indicators with regulatory requirements.</p>
Оқыту нәтижесі / Результаты обучения/ Learning outcomes		
<p>Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі нормативтік-құқықтық актілерді, тамақтанудың валименталға қарсы факторларын білу; - бөгде заттардың адам ағзасына әсер ету механизмін, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштерін бақылау әдістері мен техникалық өлшеу құралдарын меңгеру; - қауіпсіз өнім шығаруды қамтамасыз ететін қауіпті факторларды азайту немесе толық жою арқылы өндірістің технологиялық процесін қалыптастыру.</p>	<p>После успешного завершения курса обучающиеся будут - знать нормативно-правовые акты по обеспечению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, антиалиментарные факторы питания; - владеть механизмом воздействия чужеродных веществ на организм человека, методами контроля и техническими средствами измерения показателей безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; - формировать технологический процесс производства посредством снижения или полного устранения опасных факторов, обеспечивающих выпуск безопасной продукции.</p>	<p>After successful completion of the course, students will be - know the regulatory and legal acts to ensure the safety of food raw materials and food products, anti-alimentary factors of nutrition; - possess the mechanism of the impact of foreign substances on the human body, control methods and technical means of measuring the safety indicators of food raw materials and food products; - to form the technological process of production by reducing or completely eliminating the dangerous factors that ensure the production of safe products.</p>

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

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

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

Үнемділік өндіріс/Бережливое производство/Lean manufacturing		
Оқу мақсаты / Учебная цель/ Purpose		
Үнемді өндіріс тұжырымдамасын іске асыру және қолдану негізінде тамақ өндірісі саласындағы қызметті жүзеге асыратын кәсіпорындардың өндірісін басқарудың перспективалық тәсілдерін қолдану мәселелері бойынша білім кешенін қалыптастыру.	Формирование комплекс знаний по вопросам использования перспективных подходов по управлению производством предприятий, осуществляющих деятельность в области пищевого производства, на основе реализации и применения концепции бережливого производства.	Formation of 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.
Оқыту нәтижесі / Результаты обучения/ Learning outcomes		
Курсты сәтті аяқтағаннан кейін білімалушылар - үнемді өндірісті ұйымдастырудың тиімді әдістерін қолдану; - өндіріске талдау жүргізу үшін қажетті құжаттарды әзірлеу.	После успешного завершения курса обучающиеся будут -использовать эффективные методы организации бережливого производства; - разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства.	After successful completion of the course, students will be - use effective methods of organizing lean production; - develop the necessary documents for the analysis of production.
Пререквизиттері / Пререквизиты / Prerequisites		
Өнімнің сапасын басқару	Управление качеством продукции	Quality management
Курстыңқысқаша мазмұны / Краткое содержание курса/ Course summary		
Арық өндірістің негізгі ұғымдары мен принциптері. Үнемді өндіріс идеалдары. Арық өндіріс жүйесін енгізу үшін базалық жағдайлар жасау. Кәсіпорындарда үнемді өндіріс жүйесін енгізу тәжірибесі. Шығындардың түрлері және оларды жою әдістері. Материалдық ағындарды басқару және оңтайландыру жүйелері. Материалдық ағындарды басқару модельдерінің түрлері. Сапа шығындары және шығындар. Арық өндіріс құралдары. Құндылық ағынын картаға түсіру. 5S-жұмыс орнын рационализациялау жүйесі.	Основные понятия и принципы бережливого производства. Идеалы бережливого производства. Создание базовых условий для внедрения системы бережливого производства. Опыт внедрения системы бережливого производства на предприятиях. Виды потерь и методы их устранения. Системы управления и оптимизации материальными потоками. Виды моделей управления материальными потоками. Затраты на качество и потери. Инструменты бережливого производства.	Basic concepts and principles of lean manufacturing. The ideals of lean manufacturing. Creation of basic conditions for the introduction of a lean production system. Experience in implementing a lean manufacturing system at enterprises. Types of losses and methods of their elimination. Material flow management and optimization systems. Types of material flow management models. Quality costs and losses. Lean manufacturing tools. Mapping the value stream. 5S is a workplace rationalization system. The TPM system. SMED is a quick equipment

<p>TPM жүйесі. SMED-жабдықты жылдам қайта реттеу жүйесі. Кайзен Әдісі. Көрнекілік. "Дәл уақытында" жүйесі. 5w2h жүйесі."канбан" жүйесін әзірлеу және енгізу</p>	<p>Картирование потока создания ценности. 5S – система рационализации рабочего места. Система TPM. SMED- Система быстрой переналадки оборудования. Метод Кайдзен. Визуализация. Система «Точно во время». Система 5W2H. Разработка и внедрение системы «канбан»</p>	<p>changeover system. The Kaizen method. Visualization. The system is "Right on time". The 5W2H system. Development and implementation of the Kanban system</p>
<p><i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы/ Programmmanager</i></p>		
<p>Сагитова Г.С.</p>	<p>Еріш Н. А.</p>	

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

кемшіліктері. Жалпы мемлекеттік жіктеуіштер: түсінігі, жіктелуі, мақсаты, құрылымы.	Структура классификации, разновидности, их достоинства и недостатки. Общегосударственные классификаторы: понятие, классификация, назначение, структура.	disadvantages. National classifiers: concept, classification, purpose, structure.
<i>Бағдарлама жетекшісі / Руководитель программы / Program manager</i>		
Сагитова Г.С.	Мухамедов Т.А.	