

АХМЕТ БАЙТҰРСЫНҰЛЫ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ ӨңІРЛІК УНИВЕРСИТЕТІ
КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АХМЕТ БАЙТҰРСЫНҰЛЫ
AKHMET BAITURSYNULY KOSTANAY REGIONAL UNIVERSITY



Бекітемін
Басқарма төрағасы-Ректор
С.Қуанышбаев

29.05.2024 г.

Білім беру бағдарламасы
Образовательная программа
Educational program

**6B07501 Азық-түлік өнімдерінің өндірісіндегі стандарттау және сертификаттау/
Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов/Standardization
and certification in food production**

Деңгейі/Уровень/Level: бакалавриат/bachelorcourse

Қостанай, 2024

ӘЗІРЛЕУШІЛЕР/ РАЗРАБОТЧИКИ// DEVELOPERS:

Сагитова Гульназ Сансызбаевна – азық-түлік қауіпсіздігі және биотехнология кафедрасының аға оқытушысы, магистр;

Еріш Нурбол Амантаевич – азық-түлік қауіпсіздігі және биотехнология кафедрасының аға оқытушысы, техника ғылымдарының магистрі;

Мухамедов Талгат Амангалиевич – азық-түлік қауіпсіздігі және биотехнология кафедрасының аға оқытушысы, техника ғылымдарының магистрі;

Калитка Дмитрий Аркадьевич - азық-түлік қауіпсіздігі және биотехнология кафедрасының оқытушысы, жаратылыстану ғылымдарының магистрі;

Тлеубаева Зарина Бауыржановна – азық-түлік қауіпсіздігі және биотехнология кафедрасының аға оқытушысы, техника ғылымдарының магистрі;

Мендығалиева Асемгуль Галымжанкызы – 6B07202 – ӨШЖӨӨТ ББ 4 курс студенті;

Иоз Анастасия Владимировна – 6B07501 - АӨӨСС ББ 4 курс студенті

Сагитова Гульназ Сансызбаевна – старший преподаватель кафедры продовольственной безопасности и биотехнологии, магистр;

Еріш Нурбол Амантаевич – старший преподаватель кафедры продовольственной безопасности и биотехнологии, магистр технических наук;

Мухамедов Талгат Амангалиевич – старший преподаватель кафедры продовольственной безопасности и биотехнологии, магистр технических наук;

Калитка Дмитрий Аркадьевич - преподаватель кафедры продовольственной безопасности и биотехнологии, магистр естественных наук;

Тлеубаева Зарина Бауыржановна – старший преподаватель кафедры продовольственной безопасности и биотехнологии, магистр технических наук;

Мендығалиева Асемгуль Галымжанкызы – студентка 4 курса ОП 6B07202 – ТППРС;

Иоз Анастасия Владимировна – студентка 4 курса ОП 6B07501 - ССПП

Sagitova Gulnaz Sansyzbaevna - Senior Lecturer at the Department of Food Safety and Biotechnology, Master's degree;

Yerish Nurbol Amantaevich - Senior Lecturer at the Department of Food Safety and Biotechnology,

Mukhamedov Talgat Amangalievich - Senior Lecturer at the Department of Food Safety and Biotechnology, Master of Technical Sciences;

Kaltka Dmitry Arkadievich - Lecturer at the Department of Food Safety and Biotechnology, Master of Natural Sciences;

Master of Technical Sciences;

Tleubayeva Zarina Bauyrzhanovna - Senior Lecturer at the Department of Food Safety and Biotechnology, Master of Technical Sciences;

Mendygaliyeva Asemgul Galymzhankyzy - 4th year student of EP 6B07202 - TPPRS;

Ioz Anastasia Vladimirovna – 4th year student of OP 6B07501 – SSPPP.

ҰСЫНЫЛДЫ/РЕКОМЕНДОВАНО/RECOMMENDED:

Азық-түлік қауіпсіздігі және биотехнология кафедрасы отырысында қарастырылды, 2024 ж. 22. 05 № 4 хаттама

Рассмотрена на заседании кафедры продовольственной безопасности и биотехнологии, протокол № 4 от 22.05 2024 г.

Considered at a meeting of the department of food security and biotechnology, protocol No. 4 dated 22. 05 2024 y.

Оқу әдістемелік кеңесінің шешімімен ұсынылды, 2024 ж. 29.05 № 3 хаттама

Рекомендована решением Учебно-методического совета, протокол № 3 от 29.05. 2024 г.

Recommended by the decision of the Educational and Methodological Council, Protocol No. 3 dated 29.05. 2024 y.

Ғылыми кеңесінің шешімімен ұсынылды, 2024 ж. 29.05 № 6 хаттама

Рекомендована решением Ученого совета, протокол № 6 от 29.05. 2024 г.
Recommended by the decision of the Academic Council, Protocol No. 6 dated 29.05. 2024 y.

Келесі құжаттар негізінде әзірленді:

- Жоғары білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты, Қазақстан Республикасының Ғылым және жоғары білім министрінің 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығымен бекітілген (20.02.2023 ж. өзгерістер мен толықтырулармен);
- Әлеуметтік әріптестік және әлеуметтік және еңбек қатынастарын реттеу жөніндегі республикалық үшжақты комиссиямен 2016 жылы 16 наурызында хаттамамен бекітілген, Ұлттық біліктілік шеңбері;
- «Стандарттау» КС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасының 01.09.2023 ж. №136 бұйрығына №81 қосымша;
- «Өнім, процесс, қызмет сапасын бақылау» КС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 30.12.2019 ж. № 270 бұйрығына №2 қосымша;
- «Өлшем бірлігін қамтамасыз ету» КС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасының 01.09.2023 ж. №136 бұйрығына №80 қосымша;
- «Аккредиттеу саласындағы бағалау» КС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 30.12.2019 ж. № 270 бұйрығына №4 қосымша;
- «Техникалық реттеу саласында мамандар даярлау» КС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 30.12.2019 ж. № 270 бұйрығына №5 қосымша;
- «Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау» КС «Атамекен» Қазақстан Республикасының Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасының 30.05.2023 ж. №100 бұйрығына №3 қосымша;

Разработана на основании следующих документов:

- Государственный общеобязательный стандарт высшего образования, утвержден приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2 (с изменениями и дополнениями от 20.02.2023 г.);
- Национальная рамка квалификаций, утвержденная протоколом от 16 марта 2016 года Республиканской трехсторонней комиссией по социальному партнерству и регулированию социальных и трудовых отношений;
- ПС «Стандартизация» приложение № 81 к приказу Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 01.09.2023 г. № 136;
- ПС «Контроль качества продукции, процессов, услуг» приложение № 2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30.12.2019 г. № 270;
- ПС «Обеспечение единства измерений» приложение № 80 к приказу Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 01.09.2023 г. № 136;
- ПС «Оценка в области аккредитации» приложение № 4 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30.12.2019 г. № 270;
- ПС «Подготовка специалистов в сфере технического регулирования» приложение № 5 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30.12.2019 г. № 270;
- ПС «Подтверждение соответствия пищевой продукции» приложение № 3 к приказу Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30.05.2023 г. № 100.

Developed on the basis of the following documents:

- The State mandatory Standard of Higher Education, approved by Order No. 2 of the Minister of Science and Higher Education of the Republic of Kazakhstan dated July 20, 2022 (with amendments and additions dated 02/20/2023);
- The National Qualifications Framework, approved by the protocol of March 16, 2016 by the Republican Tripartite Commission on Social Partnership and Regulation of Social and Labor Relations;
- PS "Standardization" Appendix No. 81 to the order of the Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" dated 01.09.2023 No. 136;
- PS "Quality control of products, processes, services" Appendix No. 2 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" dated December 30, 2019 No. 270;
- PS "Ensuring the uniformity of measurements" Appendix No. 80 to the order of the Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" dated 01.09.2023 No. 136;
- PS "Assessment in the field of accreditation" appendix No. 4 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" dated 30.12.2019 No. 270;
- PS "Training of specialists in the field of technical regulation" appendix No. 5 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" dated 30.12.2019 No. 270;
- PS "Confirmation of conformity of food products" Appendix No. 3 to the order of the Chairman of the Board of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" dated 0530-2023 No. 100.

КЕЛІСІЛДІ/ СОГЛАСОВАНО:

ЖШС «BalticControlKazakhstan» /
ТОО «BalticControlKazakhstan» /
LLP «BalticControlKazakhstan»

« 10 » _____ 05 _____ 2024 г.



Г.Ермухамбетова/
Г.Ермухамбетова/
G.Ermukhambetova

© Ахмет Байтұрсынұлы атындағы
Қостанай өңірлік университеті

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

БББ коды және атауы/ Код и название ОП OP code and name	6B07501 Азық-түлік өнімдерінің өндірісіндегі стандарттау және сертификаттау/ Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов/Standardization and Certification in Food Production
Білім беру саласының коды және жіктелуі / Код и классификация области образования / Code and classification the field of education	6B07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары/ Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли /Engineering, manufacturing and construction industries
Даярлау бағытының коды мен жіктелуі/ Код и классификация направления подготовки/ Code and classification areas of training	6B075 Стандарттау, сертификаттау және метрология (салалар бойынша) / Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям) / Standardization, certification and metrology (by branches)
Білім беру бағдарламалары тобы/ Группа образовательных программ /Group of educational programs	B076 Стандарттау, сертификаттау және метрология (сала бойынша) / Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям) / Standardization, certification and metrology (by industries)
Білім ББ түрі/ Вид ОП/EP type	Қолданыстағы/ Действующая / Acting
ББХСЖ бойынша деңгейі/Уровень по МСКО/ ISCED level	ББХСШ 6/МСКО 6/ISCED 6
ҰБШ бойынша деңгейі/Уровень по НРК/ NQF level	ҰБШ 6/НРК 6/NQF 6
СБШ бойынша деңгейі/Уровень по ОРК/ ORK level	СБШ/ОРК//ORK 6
Оқыту нысаны/ Формаобучения/Formofstudy	Күндізгі/Очное /Fulltime
Оқу мерзімі/Срокобучения/ Training period	4 жыл/4 года/4 years
Оқыту тілі/Языкобучения/ Language of instruction	қазақ және орыс/казахский и русский/ Kazakh and russian
Кредит көлемі/Объем кредитов/Loanvolume	240 Академиялық кредит/ Академических кредитов 240/Academic credits 240 ECTS

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

Білім беру бағдарламасының мақсаты/Цель образовательной программы/ The purpose of the educational program
Тамақ өнімдерін өткізу кезінде стандарттау және сертификаттау бойынша жұмыстарды орындау кезінде өнімдер мен процестердің сапасын бақылауды жүзеге асыру үшін жоғары білікті мамандарды даярлау
Подготовка высокопрофессиональных специалистов для осуществления контроля качества продукции и процессов при выполнении работ по стандартизации и сертификации при производстве пищевых продуктов
Training of highly professional specialists to carry out quality control of products and processes in the performance of work on standardization and certification in the production of food products
Берілетін дәреже/Присуждаемая степень/ Awarded degree
6B07501 «Азық-түлік өнімдерінің өндірісіндегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры
Бакалавр техники и технологий по образовательной программе 6B07501 «Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов»
Bachelor of Engineering and Technology in the educational program 6B07501 « Standardization and certification in food production»
Маман лауазымдарының тізбесі/ Перечень должностей по ОП/ List of positions on OP
астықты қайта өңдеу кәсіпорындарындағы маман және инженер, метрологиялық қызметтер мен зертханалардың бастығы, сапаны бақылау және сертификаттау қызметінің инспекторы, техникалық сарапшы, сарапшы-аудитор, колледж оқытушысы, стандарттау бойынша маман, сапа бойынша маман (өнімдер, процестер, қызметтер), аккредиттеу сапасындағы техникалық сарапшы, техникалық реттеу сапасында мамандар даярлау, метрология маманы, тамақ өнімдерінің сәйкестігін бағалау саласындағы маман)
специалист и инженер на зерноперерабатывающих предприятиях, начальник метрологических служб и лабораторий, инспектор службы по контролю качества и сертификации, технический эксперт, эксперт-аудитор, преподаватель колледжа, специалист по стандартизации, специалист по качеству (продукции, процессов, услуг), технический эксперт в области аккредитации, подготовка специалистов в сфере технического регулирования, специалист по метрологии, специалист в области оценки соответствия пищевой продукции
specialist and engineer at grain processing enterprises, head of metrological services and laboratories, inspector of the quality control and certification service, technical expert, expert auditor, college teacher, standardization specialist, quality specialist (products, processes, services), technical expert in the field of accreditation, training of specialists in the field of technical regulation, specialist in metrology, specialist in the field of conformity assessment of food products
Кәсіби қызмет объектілері /Объекты профессиональной деятельности/ Objects of professional activity
-басқару органдары, департаменттер; -өнімдер (қызметтер) өндіру жөніндегі мемлекеттік және мемлекеттік емес меншіктегі кәсіпорындар, ұйымдар; -сынақ зертханалары (орталықтар); - сәйкестікті растау және сапа менеджменті жүйелеріне тікелей қатысы бар мемлекеттік және мемлекеттік емес меншіктегі кәсіпорындар, ұйымдар.
- органы управления, департаменты; - предприятия, организации государственной и негосударственной собственности по производству продукции (услуг); - испытательные лаборатории (центры); - предприятия, организации государственной и негосударственной собственности, имеющие прямое от-

ношение к системам подтверждения соответствия и менеджмента качества.
<ul style="list-style-type: none"> - management bodies, departments; - enterprises, organizations of state and non-state ownership for the production of products (services); - testing laboratories (centers); - enterprises, organizations of state and non-state ownership that are directly related to conformity assessment and quality management systems.
Кәсіби қызмет түрлері/Виды профессиональной деятельности/ Professional activities
<ul style="list-style-type: none"> - ұйымдастырушылық-басқарушылық; - өндірістік-технологиялық; - есептеу-жобалау; - эксперименталды зерттеу.
<ul style="list-style-type: none"> - организационно-управленческая; - производственно-технологическая; - расчетно-проектная; - экспериментально-исследовательская.
<ul style="list-style-type: none"> - organizational and managerial; - industrial and technological; - calculation and design; - experimental and research.
Кәсіби қызметінің функциялары/Функции профессиональной деятельности/ Functions of professional activity
<ul style="list-style-type: none"> - қайта өңдеу кешенінде стандарттау және сертификаттау бойынша жаңа стандарттармен басқада нормативтік құжаттарды әзірлеу және қолданыстағыларын қайта қарау; - қайта өңдеу кешенінде стандарттау және сертификаттау бойынша кәсіпорында қолданылатын стандарттармен басқада құжаттарды жүйелі тексеруді жүзеге асыру; - қайта өңдеу кешені кәсіпорындары бөлімшелерінің стандарттау жөніндегі жұмыстарды орындауын бақылау; - қайта өңдеу кешеніндегі істандарттау және сертификаттау саласындағы озық отандық және шетелдік тәжірибені зерделеу және жүйелеу
<ul style="list-style-type: none"> - разработка новых и пересмотр действующих стандартов и других нормативных документов по стандартизации и сертификации в перерабатывающем комплексе; - осуществления систематической проверки применяемых на предприятии стандартов и других документов по стандартизации и сертификации в перерабатывающем комплексе; - контроль выполнения работ по стандартизации подразделениями предприятий перерабатывающего комплекса; - изучения и систематизации передового отечественного и зарубежного опыта в области стандартизации и сертификации в перерабатывающем комплексе
<ul style="list-style-type: none"> -development of new and revision of existing standards and other regulatory documents on standardization and certification in the processing complex; - implementation of systematic verification of the standards and other documents on standardization and certification applied at the enterprise in the processing complex; - control over the implementation of standardization work by the departments of the processing complex enterprises; - study and systematization of advanced domestic and foreign experience in the field of standardization and certification in the processing complex
Жалпы қаблеттер/Общие компетенции / General competences
<p>ЖК1 Ғылыми және философиялық таным әдістерімен табиғи және әлеуметтік әлемді ғылыми ұғыну мен зерделеуді қамтамасыз ететін философия негіздерін білумен қалыптасқан дүниетанымдық ұстанымдар негізінде қоршаған болмысты бағалайды;</p> <p>ЖК2 Мифологиялық, діни және ғылыми дүниетанымның мазмұны мен өзіндік ерекшеліктерін түсіндіреді;</p>

- ЖК3 Әлеуметтік және өндірістік салаларда болып жатқан барлық жағдайларға өз бағасын береді;
- ЖК4 Қазақстанның тарихи дамуының негізгі кезеңдерін, заңдылықтарын және өзіндік ерекшелігін терең түсіну және ғылыми талдау негізінде азаматтық ұстанымын танытады;
- ЖК5 Қазақстан тарихы оқиғаларының себептері мен салдарларын талдау үшін тарихи сипаттаудың әдістері мен тәсілдерін пайдаланады;
- ЖК6 Әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану және психологияның негізгі білімін ескере отырып, тұлғааралық, Әлеуметтік және кәсіби қарым-қатынастың әртүрлі салаларындағы жағдайларды бағалайды;
- ЖК7 Интегративті процестердің заманауи өнімі ретінде осы ғылымдардың білімін синтездейді;
- ЖК8 Нақты ғылымды, сондай-ақ бүкіл әлеуметтік-саяси кластерді зерттеудің ғылыми әдістері мен тәсілдерін қолданады;
- ЖК9 өзінің адамгершілік және азаматтық ұстанымын дамытады;
- ЖК10 Қазақстандық қоғамның қоғамдық, іскерлік, мәдени, құқықтық және этикалық нормаларымен жұмыс істейді;
- ЖК11 Жеке және кәсіби бәсекеге қабілеттілігін көрсетеді;
- ЖК12 Әлемде танылған қоғамдық-гуманитарлық ғылымдар саласындағы білімді практикада қолданады;
- ЖК13 Әдіснама мен талдауды таңдауды жүзеге асырады;
- ЖК14 Зерттеу нәтижелерін қорытындылайды;
- ЖК15 Жаңа білімді синтездейді және оны гуманитарлық қоғамдық маңызы бар өнім түрінде ұсынады;
- ЖК16 Тұлғааралық, мәдениетаралық және өндірістік (кәсіптік) қарым-қатынас міндеттерін шешу үшін қазақ, орыс және шет тілдерінде ауызша және жазбаша нысанда коммуникацияға түседі;
- ЖК17 Грамматикалық білім жүйесі негізінде тілдік және сөйлеу құралдарын пайдалануды жүзеге асыру; қарым-қатынас жағдайына сәйкес ақпаратты талдау;
- ЖК18 Коммуникацияға қатысушылардың іс-әрекеттері мен іс-әрекеттерін бағалайды;
- ЖК19 Жеке қызметінде ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың әртүрлі түрлерін: интернет-ресурстарды, ақпаратты іздеу, сақтау, өңдеу, қорғау және тарату жөніндегі бұлтты және мобильді сервистерді пайдаланады;
- ЖК20 Өзін-өзі дамыту және мансаптық өсу үшін өмір бойы жеке білім беру траекториясын құру, дене шынықтыру әдістері мен құралдары арқылы толыққанды әлеуметтік және кәсіптік қызметті қамтамасыз ету үшін салауатты өмір салтына бағдарланады;
- ЖК21 Қазақстан тарихының негізгі заңдылықтарын, философиялық, әлеуметтік-саяси, экономикалық және құқықтық білім негіздерін, қазақ, орыс және шет тілдеріндегі ауызша және жазбаша нысандағы коммуникацияларды біледі және түсінеді;
- ЖК22 Игерілген білімді өзгеріп жатқан әлеуметтік-мәдени жағдайларда тиімді әлеуметтендіру және бейімдеу үшін қолданады;
- ЖК23 Әлеуметтік құбылыстарды, процестер мен проблемаларды сандық және сапалық талдау дағдыларын меңгереді.
- ОК1 Оценивает окружающую действительность на основе мировоззренческих позиций, сформированных знанием основ философии, которые обеспечивают научное осмысление и изучение природного и социального мира методами научного и философского познания;
- ОК2 Интерпретирует содержание и специфические особенности мифологического, религиозного и научного мировоззрения;
- ОК3 Аргументирует собственную оценку всему происходящему в социальной и производственной сферах;
- ОК4 Проявляет гражданскую позицию на основе глубокого понимания и научного анализа основных этапов, закономерностей и своеобразия исторического развития Казахстана;
- ОК5 Использует методы и приемы исторического описания для анализа причин и следствий событий истории Казахстана;
- ОК6 Оценивает ситуации в различных сферах межличностной, социальной и профессиональной коммуникации с учетом базового знания социологии, политологии, культурологии и психологии;
- ОК7 Синтезирует знания данных наук как современного продукта интегративных процессов;

OK8 Использует научные методы и приемы исследования конкретной науки, а также всего социально-политического кластера;

OK9 Вырабатывает собственную нравственную и гражданскую позицию;

OK10 Опирается общественными, деловыми, культурными, правовыми и этическими нормами казахстанского общества;

OK11 Демонстрирует личностную и профессиональную конкурентоспособность;

OK12 Применяет на практике знания в области общественно-гуманитарных наук, имеющего мировое признание;

OK13 Осуществляет выбор методологии и анализа;

OK14 Обобщает результаты исследования;

OK15 Синтезирует новое знание и презентовать его в виде гуманитарной общественно значимой продукции;

OK16 Вступает в коммуникацию в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и производственного (профессионального) общения;

OK17 Осуществляет использование языковых и речевых средств на основе системы грамматического знания; анализировать информацию в соответствии с ситуацией общения;

OK18 Оценивает действия и поступки участников коммуникации.

OK19 Использует в личной деятельности различные виды информационно-коммуникационных технологий: интернет-ресурсы, облачные и мобильные сервисы по поиску, хранению, обработке, защите и распространению информации;

OK20 Выстраивает личную образовательную траекторию в течение всей жизни для саморазвития и карьерного роста, ориентироваться на здоровый образ жизни для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности посредством методов и средств физической культуры;

OK21 Знает и понимает основные закономерности истории Казахстана, основы философских, социально-политических, экономических и правовых знаний, коммуникации в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках;

OK22 Применяет освоенные знания для эффективной социализации и адаптации в изменяющихся социокультурных условиях;

OK23 Владеет навыками количественного и качественного анализа социальных явлений, процессов и проблем.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GC 11 Demonstrate personal and professional competitiveness;

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

GC 13 Make a choice of methodology and analysis;

GC 14 Summarize research results;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Оқу бағдарламасын сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті:

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

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

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

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

ON5 Шикізатпен дайын тамақ өнімдерінің сапасын бағалайды;

ON6 Дайын өнімнің шығымы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестердің тиімділігін жетілдіреді

ON7 Еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастырады және басқарушылық шешімдер қабылдайды;

ON8 Қазақ, орыс және шеттілдерінде ауызша және жазбаша нысанда коммуникацияға кіру;

ON 9 Азық-түлік өнімдерін сақтауға, тасымалдауға, механикалық және жылумен өндеуге, қайта өндеуге және буып-түюге арналған жеке машиналардың, желілердің конструкцияларымен құрылғыларының жұмысын бақылайды;

ON 10 Өнімнің жаңа түрлеріне, технологиялық процестерге және оларға арналған технологиялық құжаттамаға нормативтік құжаттаманы әзірлейді; қажетті технологиялық есептерді жүргізеді;

ON 11 Шикізаттың, дайын өнімнің және цехтық құжаттаманың есебімен есептілігін жүргізеді;

ON 12 Тамақ өнімдерін өндіру бойынша стандарттау және сертификаттау жөніндегі жаңа стандарттармен қолданыстағы басқада нормативті құжаттарды әзірлейді және қайта қарайды.

После успешного завершения этой программы обучающийся будет:

ON1 Применяет методы анализа качества продукции и способы отыскания причин брака;

ON2 Применяет контрольно-измерительную и испытательную технику для контроля качества при производстве пищевых продуктов;

ON3 Применяет компьютерные технологии для планирования и проведения работ по стандартизации и сертификации при производстве пищевых продуктов ;

ON4 Применяет методы унификации, симпликаций и расчета параметрических рядов при разработке стандартов и другой нормативно-технической документации на предприятиях;

ON5 Оценивает качество сырья и готовых пищевых продуктов;

ON6 Совершенствует эффективность технологических процессов для повышения выхода и качества готовой продукции;

ON7 Организует работу трудовых коллективов и принимает управленческие решения;

ON8 Вступать в коммуникацию в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках;

ON 9 Контролирует работу конструкций и устройств, как отдельных машин, так и линий предназначенных для хранения, транспортировки, механической и тепловой обработки, переработки и фасовки продовольственных продуктов.

ON 10 Разрабатывает нормативную документацию на новые виды продукции, технологические процессы и технологическую документацию на них; производит необходимые технологические расчеты

ON 11 Ведет учет и отчетность сырья, готовой продукции и цеховой документации

ON 12 Разрабатывает новые и пересматривает действующие стандарты и другие нормативные документы по стандартизации и сертификации по производству пищевой продукции;

Upon successful completion of this program, the student will:

ON1 Applies instrumentation and testing techniques for quality control in food production;

ON2 Applies computer technology for planning and conducting standardization and certification work in food production;

ON3 Applies computer technologies for planning and carrying out works on standardization and certification in food production;

ON4 Applies methods of unification, simplification and calculation of parametric series in the development of standards and other regulatory and technical documentation at enterprises;

ON5 Evaluates the quality of raw materials and finished food products;

ON6 Improves the efficiency of technological processes to increase the yield and quality of finished products;

ON7 Organizes work teams and makes management decisions;

ON8 Communicates verbally and in writing in Kazakh, Russian and foreign languages;

ON 9 Supervises work of constructions and devices, both separate machines, and the lines intended for storage, transportation, mechanical and thermal processing, processing and packing of foodstuff;

ON 10 Develops regulatory documentation for new types of products, technological processes and technological documentation for them; performs the necessary technological calculations;

ON 11 Maintains records and reports of raw materials, finished products and shop documentation;

ON 12 Develops new and revises existing standards and other regulatory documents on standardization and certification for the production of food products;

«6B07501 Азық-түлік өнімдерінің өндірісіндегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің «Стандарттау» Кәсіби стандартымен арақатынасы

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

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

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

ON	КС еңбек функциялары/ Трудовые функции/PS/ Labor functions of the PS	Біліктілік, дағдылар/ Умения, навыки/ Skills	Білімдер/ Знания/ Skills	Жеке және кәсіби құзыреттіліктер (КС) / Личностные и профессиональные компетенции (ПС)/ Personal and professional competencies (PS)
<p>ON3 Тамақ өнімдерін өндіру кезінде стандарттау және сертификаттау жөніндегі жұмыстарды жоспарлау және жүргізу үшін компьютерлік технологияларды қолданады</p> <p>ON4 Кәсіпорындарда стандарттармен басқада нормативтік-техникалық құжаттаманы әзірлеу</p>	<p>1.Салалық мамандандыруға сәйкес стандарттау жөніндегі құжаттарды әзірлеуге қатысу.</p> <p>1. Участие в разработке документов по стандартизации согласно отраслевой специализации.</p>	<p>1. Әр түрлі көздерден алынған стандарттау объектілері туралы ақпаратты талдау және жүйелеу.</p> <p>2. Стандарттарды әзірлеудің орындылығы туралы қорытынды жасау.</p> <p>3. Халықаралық, өңірлік стандарттарды немесе шет мемлекеттердің стандарттарын немесе стандарттарды әзірлеу жүзеге асырылатын стандарттау</p>	<p>1.Қазақстан Республикасының стандарттау жүйесінің негізгі ұлттық стандарттары және мемлекет аралық стандарттар.</p> <p>2.Ұлттық стандарттау жоспарын қалып тастыру қағидалары.</p> <p>3.Мемлекет аралық стандарттау жоспарына енгізу ережелері.</p> <p>4.Мемлекеттік және салалық даму бағдарламаларында, мемлекет аралық стандарттау бағдарламаларында, техникалық регламенттерге стандарттау жөніндегі құжаттарды</p>	<p>Теориялық және практикалық білімді қолдана отырып, кәсіби мәселелерді шешудің әр түрлі нұсқаларын дербес әзірлеу және ұсыну. Объективтілік. қарым-қатынас, ұжымда жұмыс істей-</p>

<p>кезінде параметрлік қатарларды біріктіру, симплификациялау және есептеу әдістерін қолданады;</p> <p>ON 10 Өнімнің жаңа түрлеріне, технологиялық процестерге және оларға арналған технологиялық құжаттамаға нормативтік құжаттаманы әзірлейді; қажетті технологиялық есептерді жүргізеді;</p> <p>ON 12 Тамақ өнімдерін өндіру бойынша стандарттау және сертификаттау жөніндегі жаңа стандарттармен қолданыстағы басқада нормативті құжаттарды әзірлейді және қайта қарайды/</p> <p>ON3 Применяет компьютерные технологии для планирования и проведения работ по стандартизации и сертификации при производстве пищевых продуктов ;</p> <p>ON4 Применяет методы унификации, симплификации и расчета пара-</p>		<p>жөніндегі басқа да құжаттарды айқындау.</p> <p>4. Стандарттарды әзірлеуге ұсыныстар-өтінімдер және техникалық-экономикалық негіздеме дайындау.</p> <p>5. Жоспарға енгізу қажеттілігін мүдделі ұйымдармен келісу.</p> <p>6. Стандарттауды жоспарлау (ұлттық, мемлекетаралық, халықаралық) бойынша электрондық деректер базасымен және электрондық жүйелердің интерфейсімен жұмыс істеу.</p> <p>1. Анализировать и систематизировать информацию по объектам стандартизации, полученную из различных источников.</p> <p>2. Делать выводы о целесообразности разработки стандартов.</p> <p>3. Определять международные, региональные стандарты или стандарты иностранных государств или другие документы по стандартизации, на основе которых будет осуществляться разработка стандартов.</p>	<p>өзектендіруде көзделген басым бағыттар.</p> <p>5. TP орындауды қамтамасыз ететін мемлекетаралық стандарттау және мемлекетаралық стандарттарды әзірлеу жөніндегі жұмыс бағдарламалары.</p> <p>6. Стандарттар базалары және стандарттарды әзірлеуді жоспарлау (ұлттық, мемлекетаралық, халықаралық) бойынша электрондық жүйелер интерфейстерінің функционалымен бағдарламалық қамтамасыз етілуін қамтамасызету.</p> <p>1. Основополагающих национальных стандартов системы стандартизации Республики Казахстан и межгосударственных стандартов.</p> <p>2. Правил формирования национального плана стандартизации.</p> <p>3. Правил включения в план межгосударственной стандартизации.</p> <p>4. Приоритетных направлений, предусмотренных в государственных и отраслевых программах развития, программами межгосударственной стандартизации, актуализации документов по стандартизации к техническим регламентам.</p> <p>5. Программ работ по межгосударственной стандартизации и</p>	<p>білу. Аналитикалық ойлау, талдау және синтездеу, сыниой-лауқабілеті. Жауапкершілік. Самостоятельная разработка и выдвижение различных вариантов решения профессиональных задач с применением теоретических и практических знаний. Объективность. Коммуникабельность, умение работать в коллективе. Аналитическое мышление, способность к анализу и синтезу, критическому мышлению. Ответственность.</p>
--	--	--	---	--

<p>метрических рядов при разработке стандартов и другой нормативно-технической документации на предприятиях; ON 10 Разрабатывает нормативную документацию на новые виды продукции, технологические процессы и технологическую документацию на них; производит необходимые технологические расчеты</p>		<p>4. Подготавливать предложения-заявки и технико-экономическое обоснование на разработку стандартов. 5. Согласовывать необходимость включения в план с заинтересованными организациями. 6. Работать с электронными базами данных и с интерфейсом электронных систем по планированию стандартизации (национальной, межгосударственной, международной).</p>	<p>разработки межгосударственных стандартов, обеспечивающих выполнение ТР. 6. Функционала и программного обеспечения интерфейсов электронных систем по базам стандартов и планированию разработки стандартов (национальных, межгосударственных, международных).</p>	
<p>ON 12 Разрабатывает новые и пересматривает действующие стандарты и другие нормативные документы по стандартизации и сертификации по производству пищевой продукции;</p>	<p>2. Салалық мамандандыруға сәйкес ұлттық және (немесе) мемлекетаралық техникалық комитеттің және (немесе) стандарттау жөніндегі халықаралық техникалық комитеттің жұмысына қатысу. 2. Участие в работе национального и (или) межгосударственного технического комитета и (или) международного технического комитета по стандартизации согласно отраслевой специализации.</p>	<p>1. ТК құру бойынша ұсыныстар қалыптастыру. 2. ТК-ға кіруге өтінімдер қалыптастыру. 3. ТК Хатшылығын жүргізуді жүзеге асыру (қажет болған жағдайда). 4. Стандарттар жобаларын қарауға қатысу. 5. ТК хатшылығымен өзара әрекеттесу. 6. ТК-ға бекітілген ұлттық стандарттар мониторингінің нәтижелерін талқылауды ұйымдастыру. 7. ТК шеңберінде әзірленетін стандарттар жобаларын жария талқылауды ұйымдастыру. 8. Электрондық деректер</p>	<p>1. Қазақстан Республикасының Техникалық реттеу және стандарттау саласындағы заңнамасы. 2. Қазақстан Республикасының стандарттау жүйесінің негізгі ұлттық стандарттары. 3. Стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдардың ұлттық ТК, мемлекетаралық ТК және ТК құру және жұмыс істеу тәртібі. 4. Стандарттау жөніндегі қолданыстағы ұлттық, мемлекетаралық және халықаралық техникалық комитеттер. 5. Мақсаттары, міндеттері, қызмет салалары және бейіндік ТК стандарттау объектілері.</p>	

		<p>базасымен және техникалық комитеттердің (ұлттық, мемлекетаралық, халықаралық) электрондық жүйелерінің интерфейсімен жұмыс істеу.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать предложения по созданию ТК. 2. Формировать заявки на вступление в ТК. 3. Осуществлять ведение секретариата ТК (при необходимости). 4. Участвовать в рассмотрении проектов стандартов. 5. Взаимодействовать с секретариатом ТК. 6. Организовывать обсуждение результатов мониторинга национальных стандартов, закрепленных за ТК. 7. Организовывать публичное обсуждение проектов стандартов, разрабатываемых в рамках ТК. 8. Работать с электронными базами данных и с интерфейсом электронных систем технических комитетов (национальных, межгосударственных, международных). 	<p>6. Техникалық комитеттердің (ұлттық, мемлекетаралық, халықаралық) электрондық жүйелерінің интерфейстерінің функционалы мен бағдарламалық қамтамасыз етілуі.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Законодательства Республики Казахстан в сфере технического регулирования и стандартизации. 2. основополагающих национальных стандартов системы стандартизации Республики Казахстан. 3. Порядка создания и работы национальных ТК, межгосударственных ТК и ТК международных организаций по стандартизации. 4. Действующих национальных, межгосударственных и международных технических комитетов по стандартизации. 5. Целей, задач, области деятельности и объектов стандартизации профильных ТК. 6. Функционала и программного обеспечения интерфейсов электронных систем технических комитетов (национальных, межгосударственных, международных). 	
	3. Салалық	1. Кеңес беру шеңберінде	1. Қазақстан Республикасының	

	<p>мамандандыруға сәйкес стандарттау жөніндегі құжаттарды қолдану және мазмұны бойынша консультациялар және өзге де түсіндіру жұмыстарын жүргізу.</p> <p>3.Проведение консультаций и иной разъяснительной работы по применению и содержанию документов по стандартизации согласно отраслевой специализации.</p>	<p>мәселелер бойынша мазмұнды және өзекті ақпарат беру.</p> <p>2. Әңгімелесушіні мұқият тыңдаңыз және кеңес беру міндетін дұрыс анықтаңыз.</p> <p>3. Өз біліміңіздің өзектілігін сақтау.</p> <p>4. Стандарттау әдіснамасы саласындағы, оның ішінде стандарттау саласында жарияланатын мерзімді басылымдарды қарау арқылы білім деңгейін өз бетінше арттыру.</p> <p>1. Предоставлять содержательную и релевантную информацию по вопросам в рамках консультирования.</p> <p>2. Внимательно выслушивать собеседника и правильно определять задачу консультирования.</p> <p>3. Поддерживать актуальность своих знаний.</p> <p>4. Самостоятельно повышать уровень знаний в области методологии стандартизации, в том числе путем рассмотрения периодических изданий, публикуемых в области стандартизации.</p>	<p>Техникалық реттеу және стандарттау саласындағы заңнамасы.</p> <p>2. Техникалық реттеу мен стандарттаудың негізгі мақсаттары, міндеттері мен принциптері.</p> <p>3. Стандарттау жөніндегі жұмыстарды жүргізу ерекшеліктері, қаралатын қызмет саласындағы стандарттау объектілеріне қойылатын талаптар.</p> <p>4. Ұлттық және мемлекетаралық стандарттарды;</p> <p>5. Өз қызмет саласына қатысты өнімді өндіруге, еңбекті және қоршаған ортаны қорғауға әзірлеу және қою қағидаларын белгілейтін стандарттардың жалпы техникалық жүйелері.</p> <p>6. Қарастырылып отырған объектілер мен стандарттау аспектілері бойынша қолданыстағы ұлттық, мемлекетаралық және халықаралық стандарттар.</p> <p>7. Халықаралық, өңірлік және шет мемлекеттердің стандарттарын қолдану тәртібі.</p> <p>1. Законодательства Республики Казахстан в сфере технического регулирования и стандартизации.</p> <p>2. Основных целей, задач и принципов технического регулирования и стандартизации.</p>	
--	---	---	---	--

			<p>3. Особенности проведения работ по стандартизации, требований к объектам стандартизации в рассматриваемой отрасли деятельности.</p> <p>4. основополагающих национальных и межгосударственных стандартов;</p> <p>5. Общетехнических систем стандартов, устанавливающих правила разработки и постановки продукции на производство, охраны труда и окружающей среды применительно к своей области деятельности.</p> <p>6. Действующих национальных, межгосударственных и международных стандартов по рассматриваемым объектам и аспектам стандартизации.</p> <p>7. Порядка применения международных, региональных стандартов и стандартов иностранных государств.</p>	
--	--	--	---	--

«6B07501 Азық-түлік өнімдерінің өндірісіндегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің «Стандарттау «Өнімнің, процестердің, қызметтердің сапасын бақылау» Кәсіби стандартымен арақатынасы

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

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

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

Бакалавриат

ON	КС еңбек функциялары/ Трудовые функции ПС/ Labor functions of the PS	Біліктілік, дағдылар/ Умения, навыки/ Skills	Білімдер/ Знания/ Skills	Жеке және кәсіби құзыреттіліктер (КС) / Личностные и профессиональные компетенции (ПС)/ Personal and professional competencies (PS)
<p>ON1 Өнім сапасын талдау әдістерін және ақау себептерін табу әдістерін қолданады;</p> <p>ON2 Тамақ өнімдерін өндіру кезінде сапаны бақылау үшін бақылау-өлшеу және сынау техникасын қолданады;</p> <p>ON3 Тамақ өнімдерін өндіру кезінде стандарттау және сертификаттау жөніндегі жұмыстарды жоспарлау және жүргізу үшін компьютерлік технологияларды қолданады ;</p> <p>ON4 Кәсіпорындарда стандарттармен басқада нормативтік-техникалық құжаттаманы әзірлеу кезінде параметрлік қатарларды біріктіру, симпликациялау және есептеу әдістерін қолданады;</p> <p>ON5 Шикізатпен дайын тамақ өнімдерінің сапасын бағалайды;</p>	<p>1. Инспекция кезінде қосалқы функцияларды және инспекциямен байланысты өзге де қызметтерді жүзеге асыру (инспекциялық органның қайраткер-жаңалықтары: өнімдер, процестер немесе қызметтер бағыты бойынша)</p> <p>1. Осуществление вспомогательных функций при инспекции и прочих услуг, связанных с инспекцией (по направлению деятельности инспекционного органа: продукция, процессы или услуги)</p> <p>Міндет 1: Инспекцияға байланысты сынақтар</p>	<p>№ 1</p> <p>1. Инспекция қызметінің бағыты бойынша өнімнің, процестер мен көрсетілетін қызметтердің сапасын бақылауда пайдаланылатын материалдардың, жинақтауыштардың, технологиялардың, әдістемелер мен жабдықтардың қауіпсіздігін бағалау және қамтамасыз ету жөніндегі жұмыстарды зертханалық-техникалық жүргізуді жүргізу кезінде инспекциялық органның нормативтік құқықтық актілерін, стандарттарын, әдістемелерін, рәсімдік</p>	<p>№ 1</p> <p>1. Өнімнің, процестермен қызметтердің сапасымен қауіпсіздігін реттейтін ұлттық және халықаралық нормативтік құқықтық актілер, әдістемелік құжаттама</p> <p>2. Техникалық регламенттердің, стандарттардың, шарттардың талаптарын қолдану және орындау үшін қажетті үлгілерді іріктеу қағидалары.</p> <p>3. Өнімнің, процестер мен көрсетілетін қызметтердің сапасымен қауіпсіздігін бақылау бойынша зертханалық-техникалық жұмыстармен зерттеулер жүргізу кезінде пайдаланылатын сынақ және бақылау-өлшеу жабдығының</p>	<p>Бейтараптық Тәуелсіздік Шешім қабылдау қабілеті Басқалардың пікірінен Тәуелсіздік Бақылау</p> <p>Беспристрастность Самостоятельность Способность принимать решения Независимость от мнения окружающих Наблюдательность</p>

<p>ON 9 Азық-түлік өнімдерін сақтауға, тасымалдауға, механикалық және жылумен өңдеуге, қайта өңдеуге және буып-түюге арналған жеке машиналардың, желілердің конструкцияларымен құрылғыларының жұмысын бақылайды;</p> <p>ON 10 Өнімнің жаңа түрлеріне, технологиялық процестерге және оларға арналған технологиялық құжаттамаға нормативтік құжаттаманы әзірлейді; қажетті технологиялық есептерді жүргізеді;</p> <p>ON 12 Тамақ өнімдерін өндіру бойынша стандарттау және сертификаттау жөніндегі жаңа стандарттармен қолданыстағы басқада нормативті құжаттарды әзірлейді және қайта қарайды/</p> <p>ON1 Применяет методы анализа качества продукции и способы отыскания причин брака;</p> <p>ON2 Применяет контрольно-измерительную и испытательную технику для контроля качества при производстве пищевых продуктов;</p> <p>ON3 Применяет компьютерные технологии для планирования и проведения работ по стандар-</p>	<p>мен зерттеулер жүргізу (инспекциялық орган қызметінің бағыты бойынша: өнімдер, процестер немесе қызметтер)</p> <p>Задача 1: Проведение испытаний и исследований, связанных с инспекцией (по направлению деятельности инспекционного органа: продукция, процессы или услуги)</p> <p>Task 1: Conducting tests and studies related to inspection (in the field of activity of the inspection body: products, processes or services)</p>	<p>құжаттарын, конструкторлық және технологиялық құжаттаманы қолдануорган</p> <p>2. Сынақтар үшін үлгілерді іріктеу, инспекциялық орган қызметінің бағыты бойынша қауіпсіздік пен сапаны зерттеу үшін процестер мен қызметтер көрсету кезеңдерін бөлу</p> <p>3. Инспекциялық орган қызметінің бағыты бойынша өнімнің, процестер мен қызметтердің сапасын бақылау және қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша зертханалық-техникалық жұмыстарды жүргізу үшін Бақылау-өлшеу және сынау жабдықтарын пайдалану</p> <p>4. Өнімнің ақау деңгейін, процесте немесе қызметте бұзушылықтарды бағалау және алынған нәтижені нормативтік құжаттаманың</p>	<p>жұмыс істеу қағидаты</p> <p>4. Сынақтармен бақылаулар жүргізу әдістемесі</p> <p>5. Тексеруге жататын шикізаттың, материалдардың, жинақтауыштардың, жабдықтардың номенклатурасы, қауіпсіздік және сапа көрсеткіштері</p> <p>6. Зерттеулермен апробация нәтижелерін енегізделген бухгалтерлік құжаттаманы ресімдеуге қойылатын талаптар</p>	
--	---	--	--	--

<p>тизации и сертификации при производстве пищевых продуктов ;</p> <p>ON4 Применяет методы унификации, симплификации и расчета параметрических рядов при разработке стандартов и другой нормативно-технической документации на предприятиях;</p> <p>ON5 Оценивает качество сырья и готовых пищевых продуктов;</p> <p>ON 9 Контролирует работу конструкций и устройств, как отдельных машин, так и линий предназначенных для хранения, транспортировки, механической и тепловой обработки, переработки и фасовки продовольственных продуктов.</p> <p>ON 10 Разрабатывает нормативную документацию на новые виды продукции, технологические процессы и технологическую документацию на них; производит необходимые технологические расчеты</p> <p>ON 12Разрабатывает новые и пересматривает действующие стандарты и другие нормативные документы по стандартизации и сертификации по производству пищевой продукции</p>		<p>талаптарымен салыстыру</p> <p>5. Сапа мен қауіпсіздікті (өнімдерді, процестерді, қызметтерді)сынау және зерттеу нәтижелерін өңдеу және талдау</p> <p>6. Сынақтар мен зерттеулердің нәтижелері бойынша есепті құжаттаманы ресімдеу</p> <p>1. Применять нормативные правовые акты, стандарты, методики, процедурные документы инспекционного органа, конструкторскую и технологическую документацию при проведении лабораторно-технического сопровождения работ по оценке и обеспечению безопасности материалов, комплектов, технологий, методик и оборудования, используемых при контроле качества продукции, процессов и услуг по направлению деятельности инспекционного органа</p>	<p>1. Национальные и международные нормативные правовые акты, методическая документация, регламентирующие качество и безопасность продукции, процессов и услуг</p> <p>2. Правила отбора образцов, необходимых для применения и исполнения требований технических регламентов, стандартов, условий договоров.</p> <p>3. Принцип функционирования испытательного и контрольно-измерительного оборудования, используемого при проведении лабораторно-технических работ и исследований по контролю качества и безопасности продукции, процессов и услуг</p>	
---	--	---	---	--

		<p>2. Отбирать образцы для испытаний, выделять этапы процессов и оказания услуг для исследования безопасности и качества по направлению деятельности инспекционного органа.</p> <p>3. Использовать контрольно-измерительное и испытательное оборудование для проведения лабораторно-технических работ по контролю качества и обеспечению безопасности продукции, процессов и услуг по направлению деятельности инспекционного органа</p> <p>4. Оценивать уровень дефектности продукции, нарушения в процессе или услуге и сопоставлять полученный результат с требованиями нормативной документации.</p> <p>5. Обрабатывать и анализировать результаты испытаний и исследования качества и безопасности (продукции, процессов, услуг).</p>	<p>4. Методологию проведения испытаний и наблюдений</p> <p>5. Номенклатура, показатели безопасности и качества сырья, материалов, комплектующих изделий, оборудования, подвергающихся инспекции</p> <p>6. Требования к оформлению отчетной документации по результатам исследований и испытаний</p>	
--	--	--	---	--

		<p>6. Оформлять отчетную документацию по результатам испытаний и исследований</p> <p>№ 2</p> <p>1. Өнімді, процестер мен қызметтерді инспекциялау кезінде қауіпсіздікті бағалау және қамтамасыз ету жөніндегі жұмыстарға зертханалық-техникалық сүйемелдеу жүргізу кезінде (инспекциялық орган қызметінің бағыты бойынша) әдістемелік құжаттаманы қолдану.</p> <p>2. Сынақ және бақылау-өлшеу жабдықтарын техникалық қызмет көрсету және сақтау қажеттілігінің өлшемдерін анықтау.</p> <p>3. Зерттеу, өлшеу және сынау үшін сынақ және бақылау-өлшеу жабдықтарының жұмысқа қабілеттілігін тексерудің тиісті әдістемелерін қолдану.</p> <p>4. Шығын материалдарына жоспарлы қажеттілікті</p>	<p>№ 2</p> <p>1. Өнімнің, процестермен қызметтердің сапасымен қауіпсіздігін реттейтін әдістемелік құжаттама.</p> <p>2. Белгісіздікті бағалау стандарттарымен әдістемелері</p> <p>3. Зерттеу, өлшеу, бақылау және зертханалық-техникалық сынау әдістері (тексеруші органның қызметі саласында).</p> <p>4. Зерттеулер, өлшеулер және сынақтар жүргізуге арналған сынақ және бақылау-өлшеу жабдығына арналған техникалық құжаттама.</p> <p>5. Техникалық қызмет көрсету негіздері, қолданылатын сынақ және бақылау-өлшеу жабдықтары.</p> <p>6. Зерттеу және апробация нәтижелерін енегізделген</p>	
--	--	--	--	--

	<p>Міндет 2: Инспекциялық рәсімдерді зертханалық-техникалық сүйемелдеу</p> <p>Задача 2: Лабораторно-техническое сопровождение инспекционный процедур</p>	<p>анықтау.</p> <p>5. Сенімділік үшін сынақтар мен зерттеулердің нәтижелерін өңдеу және талдау.</p> <p>6. Сынақ нәтижелерінің белгісіздігін бағалау бойынша есепті құжаттаманы ресімдеу.</p> <p>7. Өнімдерді, процестерді және Қызметтерді сынау және зерттеу үшін пайдаланылатын жабдықтар мен шығыс материалдарын әлеуетті жеткізушілердің ауқымын іздеу және анықтау</p> <p>8. Бағдарламалық камтамасыз етуді және цифрлық ақпараттық ресурстарды пайдалану.</p> <p>1 Применять методическую документацию при проведении лабораторно-технического сопровождения работ по оценке и обеспечению безопасности при инспекции продукции, процес-</p>	<p>есепке алу құжаттамасын ресімдеуге қойылатын талаптар.</p> <p>7. Бағдарламалық жасақтамамен және электрондық мәліметтер базасымен жұмыс істеу принциптері.</p> <p>1. Методическая документация, регламентирующая качество и безопасность продукции, процессов и услуг.</p>	
--	--	--	---	--

		<p>сов и услуг (по направлению деятельности инспекционного органа).</p> <p>2 Определять критерии необходимости технического обслуживания и условия хранения испытательного и контрольно-измерительного оборудования.</p> <p>3 Применять релевантные методики проверки работоспособности испытательного и контрольно-измерительного оборудования для исследования, измерений и испытаний.</p> <p>4 Определять планируемую потребность в расходных материалах.</p> <p>5 Обрабатывать и анализировать результаты испытаний и исследований на предмет достоверности.</p> <p>6 Оформлять отчетную документацию по оценке неопределенности результатов испытаний.</p> <p>7 Проводить поиск и определять круг потенциальных поставщиков</p>	<p>2. Стандарты и методики по оценке неопределенности</p> <p>3. Методы исследования, измерений, контроля и лабораторно-технических испытаний (по направлению деятельности инспекционного органа).</p> <p>4. Техническая документация на испытательное и контрольно-измерительное оборудование для исследования, измерений и испытаний.</p> <p>5. Основы технического обслуживания, используемого испытательного и контрольно-измерительного оборудования.</p> <p>6. Требования к оформлению отчетной документации по результатам исследований и испытаний.</p> <p>7. Принципы работы с программным обеспечением и электронными базами данных.</p>	
--	--	--	---	--

		<p>оборудования и расходных материалов, используемых для испытаний и исследований продукции, процессов и услуг</p> <p>8 Использовать программное обеспечение и цифровые информационные ресурсы.</p>		
	<p>2. Инспекциялық рәсімдерді іске асыру мақсаттары үшін жекелеген тапсырмаларды орындау</p> <p>2. Выполнение отдельных поручений для целей реализации инспекционных процедур</p>	<p>1.Құжаттамаға салыстырмалы талдау жүргізу.</p> <p>2. Әдістемелерге сәйкесіптеулерді орындаңыз.</p> <p>3. Деректерді талдау.</p> <p>4. Жұмыс құжаттарының жекелеген түрлерін дайындау және ресімдеу.</p> <p>5. Инспекция қайраткерінің нәтижелерін каталогтау және мұрағаттау-жаңалықтар</p> <p>6.Компьютермен және кеңсе техникасымен жұмыс істеу; құжаттармен инспекцияны есепке алуда қолданылатын-</p>	<p>1. Өнімнің, процестер мен қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін реттейтін нормативтік құқықтық актілер, әдістемелік құжаттама.</p> <p>2. Инспекциялық органның инспекциялық қызметті бейтараптық, кәсіптік этика саясатын және сақталуын регламенттейтін ішкі ұйымдастырушылық-өкімдік құжаттары.</p> <p>3. Іс жүргізу негіздері. Ақпаратты қорғау мақсатында компьютерлік техникамен және ақпараттық-</p>	

		<p>компьютерлік бағдарламалармен, анықтамалық құқықтық жүйелермен.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проводить сравнительный анализ документации. 2. Выполнять расчеты в соответствии с методиками. 3. Анализировать данные. 4. Подготавливать и оформлять отдельные виды рабочих документов. 5. Каталогизировать и архивировать результаты инспекционной деятельности 6. Работать с компьютером и офисной оргтехникой; с компьютерными программами, применяемыми в учете документов и инспекции, со справочными правовыми системами. 	<p>коммуникациялық желілермен қауіпсіз жұмыс істеу негіздері.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормативные правовые акты, методическая документация, регламентирующие качество и безопасность продукции, процессов и услуг. 2. Внутренние организационно-распорядительные документы инспекционного органа, регламентирующие инспекционную деятельность Политику беспристрастности, профессиональной этики и соблюдение. 3. Основы делопроизводства. Основы безопасной работы с компьютерной техникой и информационно-коммуникационными сетями в целях защиты информации. 	
--	--	---	--	--

«БВ07501 Азық-түлік өнімдерінің өндірісіндегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің «Аккредиттеу саласындағы бағалау» Кәсіби стандартымен арақатынасы

Соотнесение результатов обучения по образовательной программе «БВ07501 Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов» с Профессиональным стандартом «Оценка в области аккредитации»

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

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

ON	КС еңбек функциялары/ Трудовые функции/ПС/ Labor functions of the PS	Біліктілік, дағдылар/ Умения, навыки/ Skills	Білімдер/ Знания/ Skills	Жеке және кәсіби құзыреттіліктер (КС) / Личностные и профессиональные компетенции (ПС)/ Personal and professional competencies (PS)
<p>ON3 Тамақ өнімдерін өндіру кезінде стандарттау және сертификаттау жөніндегі жұмыстарды жоспарлау және жүргізу үшін компьютерлік технологияларды қолданады ;</p> <p>ON4 Кәсіпорындарда стандарттармен басқада нормативтік-техникалық құжаттаманы әзірлеу кезінде параметрлік қатарларды</p>	<p>Аккредиттеу материалдарын сараптауға қатысу</p> <p>Участие в экспертизе материалов аккредитации</p>	<p>1.Аккредиттеу саласына сәйкес бағалау рәсімін жүргізу кезінде арнайы білімді қолдана білу.</p> <p>2.Есепті жазу және баяндау дағдыларына ие болыңыз.</p> <p>- қолданылатын жерде сынама алу әдістерін білу;</p> <p>- бағаланатын қызмет бағыты бойынша жұмыста</p>	<p>1.«Техникалық реттеу туралы», "Сәйкестікі бағалау саласындағы аккредиттеу туралы», «Өлшем бірлігін қамтамасыз ету туралы», «Стандарттау туралы» негізгі заңдарды және өтініш берушінің қызметі саласындағы басқада заңнамалық құжаттарды білу.</p>	<p>Объективтілік, қарым-қатынас, сыпайылық және дұрыстық</p> <p>Объективность, коммуникабельность, вежливость и корректность</p>

<p>біріктіру, симплификациялау және есептеу әдістерін қолданады; ON 10 Өнімнің жаңа түрлеріне, технологиялық процестерге және оларға арналған технологиялық құжаттамаға нормативтік құжаттаманы әзірлейді; қажетті технологиялық есептерді жүргізеді; ON 12 Тамақ өнімдерін өндіру бойынша стандарттау және сертификаттау жөніндегі жаңа стандарттармен қолданыстағы басқада нормативтік құжаттарды әзірлейді және қайта қарайды/ ON3 Применяет компьютерные технологии для планирования и проведения работ по стандартизации и сертификации при производстве пищевых продуктов ; ON4 Применяет методы унификации, симплификации и расчета параметрических рядов при разработке стандартов и другой нормативно-технической документации на предприятиях; ON 10 Разрабатывает нормативную документацию на новые виды продукции, технологические процессы и технологическую</p>		<p>қажетті басқа да талаптарды білу.</p> <p>1. Уметь применить специальные знания при проведении процедуры оценки, согласно области аккредитации.</p> <p>2. Иметь навыки ведения записей и изложения отчета.</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание методов отбора проб, где применимо; - знание других требований, необходимых в работе по направлению оцениваемой деятельности. 	<p>2. Өтініш берушінің сапа жүйесі бойынша білімге ие болу.</p> <p>3. Өтініш беруші мәлімдейтін стандарт.</p> <p>4. Тексерілетін ұйымның тәжірибесі туралы арнайы білімі болуы керек, соның ішінде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сараптама жүргізу кезіндегі құжаттардың талаптарын білу; - тексерілетін өнімге/процеске, қызметке қойылатын талаптарды білу; - сәйкестікті бағалау және аккредиттеу саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарын жалпы білу; <p>1. Знание основных Законов «О техническом регулировании», «Об аккредитации в области оценки соответствия», «Об обеспечении единства измерений», «О стандартизации» и других законодательных документов в области деятельности заявителя.</p> <p>2. Обладать знаниями по системе качества заявите-</p>	
--	--	--	---	--

<p>документацию на них; производит необходимые технологические расчеты</p> <p>ON 12Разрабатывает новые и пересматривает действующие стандарты и другие нормативные документы по стандартизации и сертификации по производству пищевой продукции</p>			<p>ля.</p> <p>3. Стандарта, на который заявляется заявитель.</p> <p>4. Должны владеть специальными знаниями практики проверяемой организации, включая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания требований документов НЦА при проведении экспертизы; - знание требований к проверяемой продукции/процессу, услуге; - общие знания требований нормативных правовых актов в области оценки соответствия и аккредитации; 	
	<p>Аккредиттеу, инспекциялық тексеру кезінде жергілікті жерде тексеруге қатысу</p> <p>Участие в обследовании на месте при аккредитации, инспекционной проверке.</p>	<p>1. Бағалау барысында алынған деректерді талдау және түсіндіру, бақылаулар бойынша қорытынды жасау.</p> <p>2. Бағалау жоспарына (бағдарламасына) сәйкес бағалау бойынша жүргізілетін жұмыстар бойынша техникалық дағдыларға ие болу.</p> <p>3. Көрсеткіштердің мәлімделген деректерге немесе нормативтік техникалық құжаттамаға</p>	<p>1. Инспекциялық тексерулерді, сондай-ақ қолданылатын жерде сынау және өлшеу әдістерін қоса алғанда, тексеру жүргізу бойынша білім.</p> <p>2. Тексеру жүргізу кезіндегі құжаттардың талаптарын білу.</p> <p>3. Аккредиттеу саласындағы критерийлер, рәсімдер және құжаттар</p>	

		<p>сәйкестік дәрежесін айқындау.</p> <p>4. Талдау нәтижелерін және көрсеткіштердің берілген талаптарға сәйкестігін ауызша және жазбаша тұжырымдау.</p> <p>1. Анализировать и интерпретировать полученные в ходе оценки данные, делать выводы по наблюдениям.</p> <p>2. Обладать техническими навыками по проводимым работам по оценке в соответствии с планом (программой) оценки.</p> <p>3. Определять степень соответствия показателей заявленным данным или нормативной технической документации.</p> <p>4. Формулировать устно и письменно результаты анализа и соответствие показателей заданным требованиям.</p>	<p>1.Знания по проведению обследования, включая инспекционные проверки, а также методов испытаний и измерений, где применимо.</p> <p>2.Знания требований документов НЦА при проведении обследования.</p> <p>3.Критериев, процедурах и документах в области аккредитации</p>	
--	--	--	---	--

«БВ07501 Азық-түлік өнімдерінің өндірісіндегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің «Техникалық реттеу саласында мамандар даярлау» Кәсіби стандартымен арақатынасы

Соотнесение результатов обучения по образовательной программе «БВ07501 Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов» с Профессиональным стандартом ««Подготовка специалистов в сфере технического регулирования»»

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

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

ON	КС еңбек функциялары/ Трудовые функции ПС/ Labor functions of the PS	Біліктілік, дағдылар/ Умения, навыки/ Skills	Білімдер/ Знания/ Skills	Жеке және кәсіби құзыреттіліктер (КС) / Личностные и профессиональные компетенции (ПС)/ Personal and professional competencies (PS)
<p>ON3 Тамақ өнімдерін өндіру кезінде стандарттау және сертификаттау жөніндегі жұмыстарды жоспарлау және жүргізу үшін компьютерлік технологияларды қолданады ; ON4 Кәсіпорындарда стандарттармен басқада нормативтік-</p>	<p>Техникалық реттеу саласындағы дайындық бағыты бойынша бағдарламаны игеруге бағытталған қызметті ұйымдастыру. Организация деятельности, направленная на освоение программы по направлению подготовки в сфере технического регулирования.</p>	<p>1. Дайындық бағыттарының міндеттері мен ерекшеліктерін ескере отырып, оқу процесін, теориялық және практикалық сабақтарды жоспарлау. 2. Дайындық бағдарламасына сәйкес келетін қызметті жүзеге асыру. 3 Тыңдаушылардың мінез-құлқының себептерін, олардың білім беру қажеттіліктері мен сұраныстарын түсіну. 4. Іске асырылатын бағдарла-</p>	<p>1. Техникалық реттеу саласындағы тиісті бағытта даярлау бағдарламасы бойынша теориялық және практикалық білім: сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу, сәйкестікті растау (өнімдер, процестер, қызметтер), инспекция (өнімдер, процестер, қызметтер сапасын бақылау), өлшем бірлігін</p>	<p>Мақсатқа же-ту үшін өз жұмысының міндеттерін анықтау. Даму міндеттерін шешу, жаңа тәсілдерді әзірлеу, әртүрлі әдістерді қолдану. Қарым-қатынас, зейін, жауапкершілік. Талдау қабілеті. Определение задач собственной работы по достижению цели. Решение</p>

<p>техникалық құжаттаманы әзірлеу кезінде параметрлік қатарларды біріктіру, симпликациялау және есептеу әдістерін қолданады; ON 10 Өнімнің жаңа түрлеріне, технологиялық процестерге және оларға арналған технологиялық құжаттамаға нормативтік құжаттаманы әзірлейді; қажетті технологиялық есептерді жүргізеді; ON 12 Тамақ өнімдерін өндіру бойынша стандарттау және сертификаттау жөніндегі жаңа стандарттармен қолданыстағы басқада нормативті құжаттарды әзірлейді және қайта қарайды/ ON3 Применяет компьютерные технологии для планирования и проведения работ</p>		<p>малардың ерекшелігін және техникалық реттеу саласындағы даярлау бағыттарын ескере отырып, тыңдаушылар тобын жинау және толықтыру. 5. Тыңдаушылармен қарым-қатынастың негізделген нысандары мен әдістерін белгілеу, қолайлы психологиялық-психологиялық климатты қалыптастыру үшін жағдай жасау. 6. Сабақтарда тыңдаушылардың қызметін ұйымдастырудың негізделген нысандарын, әдістерін, құралдары мен тәсілдерін (оның ішінде электрондық білім беру және ақпараттық ресурстарды) пайдалану. 7. Электрондық оқытуды жүзеге асыру, ақпараттық-коммуникациялық технологияларды (АКТ) және қашықтықтан білім беру технологияларын пайдалану. 8. Мазмұнның, әдістер мен құралдардың қойылған мақсаттар мен міндеттерге сәйкестігін анықтау үшін өткізілген сабақтардың барысы мен нәтижелерін талдау, алынған нәтижелерді өз қызметін түзету үшін түсіндіру және пайдалану.</p>	<p>қамтамасыз ету, стандарттау. 2. Қолайлы психологиялық климатты қалыптастыру әдістері, әдістері мен тәсілдері. 3. Оқытуды бақылаудың ерекшеліктері мен ұйымдастырылуы және алынған нәтижелерді түсіндіру әдістері. 4. Оқытудың техникалық құралдарын, ақпараттық-коммуникациялық технологияларды, электрондық білім беру және ақпараттық ресурстарды, қашықтықтан білім беру технологияларын және электрондық оқытуды қолданудың психологиялық-педагогикалық негіздері мен әдістері (қолданылған жағдайда). 5. Тыңдау, әңгімелесу жүргізу, сендіру қағидалары; назар аудару, ақпаратты құрылымдау, ауызша және жазбаша монологиялық хабарлама құру, Кәсіби диалог жүргізу тәсілдері</p>	<p>задач развития, разработка новых подходов, использование разнообразных методов. Коммуникабельность, внимательность, ответственность. Способность анализировать</p>
--	--	--	---	---

<p>по стандартизации и сертификации при производстве пищевых продуктов ; ON4 Применяет методы унификации, симплификации и расчета параметрических рядов при разработке стандартов и другой нормативно-технической документации на предприятиях; ON 10 Разрабатывает нормативную документацию на новые виды продукции, технологические процессы и технологическую документацию на них; производит необходимые технологические расчеты ON 12Разрабатывает новые и пересматривает действующие стандарты и другие нормативные документы по стандартизации и сертификации по производству пищевой продукции</p>		<p>9. Орталық ұжымының мүшесімен, кәсіби қоғамдастық өкілдерімен өзара іс-қимыл жауау.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планировать процесс обучения, занятия теоретические и практические, с учетом: задач и особенностей направлений подготовки. 2. Осуществлять деятельность, соответствующую программе подготовки. 3. Понимать мотивы поведения слушателей, их образовательные потребности и запросы. 4. Набирать и комплектовать группы слушателей с учетом специфики реализуемых программ и направлений подготовки в сфере технического регулирования. 5. Устанавливать обоснованные формы и методы взаимоотношений с слушателями, создавать условия для формирования благоприятного психологического климата. 6. Использовать на занятиях 	<p>Әңгімелесушілердің жеке ерекшеліктерін ескере отырып, қарым-қатынас (тыңдау, сендіру) әдістері мен тәсілдері.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Теоретические и практические знания по программе подготовке в соответствующем направлении в сфере технического регулирования: аккредитация в области оценки соответствия, подтверждение соответствия (продукции, процессов, услуг), инспекция (контроль качества продукции, процессов, услуг), обеспечение единства измерений, стандартизации. 2. Методы, приемы и способы формирования благоприятного психологического климата. 3. Особенности и организация наблюдения за обучаемыми и приемы интерпретации полученных результатов. 4. Психолого-педагогические основы и 	
---	--	---	---	--

		<p>обоснованные формы, методы, средства и приемы организации деятельности слушателей (в том числе, электронные образовательные и информационные ресурсы).</p> <p>7. Осуществлять электронное обучение, использовать информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) и дистанционные образовательные технологии.</p> <p>8. Анализировать ход и результаты проведенных занятий для установления соответствия содержания, методов и средств поставленным целям и задачам, интерпретировать и использовать в работе полученные результаты для коррекции собственной деятельности.</p> <p>9. Взаимодействовать с членами коллектива центра, представителями профессионального сообщества.</p>	<p>методика применения технических средств обучения, информационно-коммуникационных технологий, электронных образовательных и информационных ресурсов, дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (в случае применения).</p> <p>5. Правила слушания, ведения беседы, убеждения; приемы привлечения внимания, структурирования информации, построение устного и письменного монологического сообщения, ведения профессионального диалога</p> <p>Техники и приемы общения (слушания, убеждения) с учетом индивидуальных особенностей собеседников.</p>	
--	--	--	--	--

«БВ07501 Азық-түлік өнімдерінің өндірісіндегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің «Өлшем бірлігін қамтамасыз ету» Кәсіби стандартымен арақатынасы

Соотнесение результатов обучения по образовательной программе «БВ07501 Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов» с Профессиональным стандартом «Обеспечение единства измерений»

КАРТОЧКАПРОФЕССИИ: «Специалист по метрологии» 6 уровень ОРК – Бакалавриат

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

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

		<p>өлшеу құралдарын калибрлеуді ұйымдастыру</p> <p>7. Жабдықтарды калибрлеу және ТҚК ұйымдарының талаптарын анықтау және таңдауды жүзеге асыру.</p> <p>8. Жабдықты тасымалдауға дайындауды, тасымалдауды және жөндеуге немесе калибрлеуге беруді жүзеге асыру.</p> <p>9. Алынған жабдықтың техникалық жай-күйін қабылдауды және бақылауды жүзеге асыру.</p> <p>10. Жабдықты пайдаланудың қажетті жұмыс жағдайларын қамтамасыз ету.</p> <p>1. Определять периодичность технического обслуживания (ТО), калибровки, разрабатывать графики ТО и калибровки оборудования.</p> <p>2. Проводить операции ТО, самостоятельно устранять неисправности оборудования, не требующие привлечения ремонтного персонала.</p> <p>3. Осуществлять консервацию оборудования, находящегося на хранении.</p> <p>4. Осуществлять отправку обо-</p>	<p>4. Қолданылатын эталондармен өлшеу құралдарын бақылау схемаларымен калибрлеу әдістері.</p> <p>1. Порядка применения и хранения эталонов, измерительного и испытательного оборудования, проведения консервации, учета и списания оборудования, сдачи в ремонт, калибровки.</p> <p>2. Принципов работы и технических характеристик обслуживаемых эталонов и средств измерений.</p> <p>3. Технической и эксплу-</p>	<p>мышлению.</p> <p>Оперативность, умение быстро принимать решения. Ответственность.</p>
--	--	--	---	--

		<p>рудования на ремонт.</p> <p>5. Оформлять документацию по учету и списанию оборудования.</p> <p>6. Организовывать калибровку применяемых эталонов, средств измерений</p> <p>7. Определять требования и осуществлять выбор организаций ТО и калибровки оборудования.</p> <p>8. Осуществлять подготовку к транспортированию, транспортирование и передачу оборудования в ремонт или калибровку.</p> <p>9. Осуществлять прием и контроль технического состояния полученного оборудования.</p> <p>10. Обеспечивать необходимые рабочие условия эксплуатации оборудования.</p>	<p>атационной документации на применяемое оборудование.</p> <p>4. Схем прослеживаемости и методик калибровки применяемых эталонов и средств измерений.</p>	
--	--	---	--	--

«6B07501 Азық-түлік өнімдерінің өндірісіндегі стандарттау және сертификаттау» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің «Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау» Кәсіби стандартымен арақатынасы

Соотнесение результатов обучения по образовательной программе «БВ07501 Стандартизация и сертификация при производстве пищевых продуктов» с Профессиональным стандартом «Подтверждение соответствия пищевой продукции»

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

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

ON	КС еңбек функциялары/ Трудовые функции/ПС/ Labor functions of the PS	Біліктілік, дағдылар/ Умения, навыки/ Skills	Білімдер/ Знания/ Skills	Жеке және кәсіби құзыреттіліктер (КС) / Личностные и профессиональные компетенции (ПС)/ Personal and professional competencies (PS)
<p>ON1 Өнім сапасын талдау әдістерін және ақау себептерін табу әдістерін қолданады; ON2 Тамақ өнімдерін өндіру кезінде сапаны бақылау үшін бақылау-өлшеу және сынау техникасын қолданады; ON3 Тамақ өнімдерін өндіру кезінде стандарттау және сертификаттау жөніндегі жұмыстарды жоспарлау және жүргізу үшін компьютерлік технологияларды қолданады ;</p>	<p>Тамақ өнімдері мен шикізат өндірісіндегі технологиялық құжаттаманың бекітілген жүйесіне сәйкес технологиялық процестерді қоса алғанда, өндірістің жай-күйін талдау.</p> <p>Анализ состояния производства, включая технологические процессы, согласно утвержденной системе технологической документации на производстве пищевой продукции и сырья.</p>	<p>1. Өндірістің жай-күйін және өндірістің технологиялық процестерін бағалау бағдарламасының орындалуын қамтамасыз ететін рәсімдерді әзірлеу. 2. Сапамен еджменті жүйесінің жұмысын бағалау үшін-процедуралармен тесттерді әзірлеу. 3. Технологиялық процестің операцияларынд әйектіқарау. 4. Өндірістің нақты жай-күйімен өндірістің технологиялық процестерінің регламенттелген нормалардан ауытқуларымен сәйкес сіздіктерінанықтау. 5. Тамақ өнімдерімен-шикізат өндірісіндегі техноло-</p>	<p>1. Өнім өндірісін реттейтін нормативтік және-техникалық құжаттардың талаптары. 2. Өндірілетін тамақ өнімдерінің түрлеріне пайдаланылатын техникалық регламенттердің талаптары. 3. Өнім шығарукезінде қолданылатын ұйым-стандарттарының, ерекшеліктерінің ережелері. 4. Өндірістегі технологиялық процестерді іске асыру принципі. 5. Азық-түлік өнімдерімен шикізат топтарымен түрлері бойынша қауіпті факторлардың</p>	<p>Мақсатқа жету үшін өз жұмысының міндеттерін анықтау. Даму міндеттерін шешу, жана тәсілдерді әзірлеу, әр түрлі әдістерді қолдану. Қарым-қатынас, дипломатия, зейін, жауапкершілік, бейтараптық. Талдау қабілеті.</p> <p>Определение задач собственной работы по достижению цели. Решение задач развития, разработка новых подходов, использование разнообразных методов. Коммуникабельность, дипломатичность, вниматель-</p>

<p>ON4 Кәсіпорындарда стандарттармен басқада нормативтік-техникалық құжаттаманы әзірлеу кезінде параметрлік қатарларды біріктіру, симпликациялау және есептеу әдістерін қолданады;</p> <p>ON 9 Азық-түлік өнімдерін сақтауға, тасымалдауға, механикалық және жылумен өңдеуге, қайта өңдеуге және буып-түюге арналған жеке машиналардыңда, желілердіңде конструкцияларымен құрылғыларының жұмысын бақылайды;</p> <p>ON 10 Өнімнің жаңа түрлеріне, технологиялық процестерге және оларға арналған технологиялық құжаттамаға нормативтік құжаттаманы әзірлейді; қажетті</p>		<p>гиялық құжаттаманы түсіну.</p> <p>6. Тамақ өнімдерімен-шикізатты өндіру процесінде қолданылатын техникалық құжаттаманыталдау және өзектілігіне бағалау.</p> <p>7. Тамақ өнімдерін техникалық реттеу және оныдайындаудың техникалық (технологиялық) процестеріне қолданылатын-стандарттармен басқа да құжаттардың сәйкестігін айқындау.</p> <p>1. Разрабатывать процедуры, обеспечивающие выполнение программы оценки состояния производства и технологических процессов производства.</p> <p>2. Разрабатывать процедуры и тесты для оценки работоспособности системы менеджмента качества.</p> <p>3. Последовательное рассмотрении операций технологического процесса.</p> <p>4. Выявлять отклонения и несоответствия фактического состояния производства и технологических процессов производства от регламентированных норм.</p> <p>5. Понимать технологическую документацию на производстве пищевой продукции и сырья.</p>	<p>түрлері және физикалық қауіптілік.</p> <p>6. Өнім сапасына қауіп-қатерді анықтау әдістері. Шығарылатын өнімнің негізгі технологиялық сипаттамалары және тамақ өнімдерін арығындағы айналым.</p> <p>1. Требования нормативных и технических документов, регламентирующих производство продукции.</p> <p>2. Требования технических регламентов, используемых на виды производимой продукции пищевой продукции.</p> <p>3. Положения стандартов организации, спецификаций применяемых при выпуске продукции.</p> <p>4. Принцип реализации технологических процессов на производстве.</p> <p>5. Видов опасных факторов и физической опасности по группам и видам пищевой продукции</p>	<p>ность, ответственность, беспристрастность. Способность анализировать.</p>
--	--	--	--	--

<p>технологиялық есептерді жүргізеді; ON 12 Тамақ өнімдерін өндіру бойынша стандарттау және сертификаттау жөніндегі жаңа стандарттармен қолданыстағы басқада нормативті құжаттарды әзірлейді және қайта қарайды/ ON1 Применяет методы анализа качества продукции и способы отыскания причин брака; ON2 Применяет контрольно-измерительную и испытательную технику для контроля качества при производстве пищевых продуктов; ON3 Применяет компьютерные технологии для планирования и проведения работ по стандартизации и сертификации при производстве пищевых продуктов ; ON4 Применяет ме-</p>		<p>6. Анализировать и оценивать на релевантность техническую документацию, применяемую в процессе производства пищевой продукции и сырья. 7. Определять соответствие применяемых стандартов и других документов по техническому регулированию пищевой продукции и техническим (технологическим) процессам ее изготовления.</p>	<p>и сырья. 6. Методики выявления рисков для качества продукции. Основные технологические характеристики выпускаемой продукции и обращения на рынке пищевой продукции.</p>	
--	--	---	--	--

<p>тоды унификации, симплификации и расчета параметрических рядов при разработке стандартов и другой нормативно-технической документации на предприятиях;</p> <p>ON 9 Контролирует работу конструкций и устройств, как отдельных машин, так и линий предназначенных для хранения, транспортировки, механической и тепловой обработки, переработки и фасовки продовольственных продуктов.</p> <p>ON 10 Разрабатывает нормативную документацию на новые виды продукции, технологические процессы и технологическую документацию на них; производит необходимые технологические расчеты</p> <p>ON 12 Разрабатывает новые и пересматривает действующие</p>				
--	--	--	--	--

стандарты и другие нормативные документы по стандартизации и сертификации по производству пищевой продукции				
---	--	--	--	--

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

Модульдің атауы/ Название модуля	Модуль бойынша ОН/РО по модулю	Компонент цикілі	Пәндер коды /Код	Пәннің /тәжірибенің атауы/	Пәннің қысқаша мазмұны/ Краткое описание дисциплины /Brief description of the discipline	Кредит тер саны/	Семестр/Semester	Қалыптасатын компетенц
----------------------------------	--------------------------------	------------------	------------------	----------------------------	--	------------------	------------------	------------------------

ля/Module name	лю/Module learning outcomes	(МК, ЖОО, ТК)/Цикл, компонент (ОК, ВК, КВ)/Cycle, component (ОК, ВК, КВ)	дисциплины/The code disciplines	Наименование дисциплины /практики/ Name disciplines /practices		Кол-во кредитов/Number of credits		иялар (кодтары)/Формируемые компетенции (коды)/Formed competencies (codes)
Тарихи-философиялық білім беру және рухани жаңғыру модулі/Модуль историко-философских знаний и духовной модернизации/ Module of historical and philosophical knowledge and spiritual	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ЖК 1, ЖК 2, ЖК 3, ЖК 4, ЖК 5, ЖК 6, ЖК 7, ЖК 8, ЖК 9, ЖК 10, ЖК 11, ЖК 12, ЖК 13, ЖК 14, ЖК 15, ЖК 20, ЖК 21, ЖК 22 ON7, ON8 / После	ЖБП МК	КТ 105	Қазақстан тарихы	Пән қазіргі Қазақстан тарихының негізгі кезеңдері туралы объективті тарихи білім береді; студенттердің назарын мемлекеттік пен тарихи-мәдени процестердің қалыптасуы мен дамуы мәселелеріне бағыттайды.	5	2	ЖК 4; ЖК 5.
		ООД ОК	ІК 105	История Казахстана	Дисциплина дает объективные исторические знания об основных этапах истории современного Казахстана; направляет внимание студентов на проблемы становления и развития государственности и историко-культурных процессов.			
		GED MC	HK 105	History of Kazakhstan	The discipline provides objective historical knowledge about the main stages of the history of modern Kazakhstan; directs the attention of students to the problems of the formation and development of			

modernization	успешного завершения модуля обучающийся будет: ОК1,ОК2,ОК3, ОК4,ОК5, ОК6,ОК7, ОК8, ОК9, ОК10, ОК11, ОК12, О13, ОК14, ОК15, ОК20, ОК21, ОК22, ON7,ON8 / Upon successful completion of the module, the student will: GC 1, GC 2, GC 3, GC 4, GC 5,GC 6,GC7,GC8, GC9, GC 10,GC 11, GC12, GC 13, GC14, GC15, GC20, GC21, GC22 ON7,ON8				statehood and historical and cultural processes.			
		ЖБП МК	Fil 101	Философия	Пән студенттерде болашақ кәсіби іс-әрекет контекстінде философия туралы, оның негізгі бөлімдері, мәселелері және оларды зерттеу әдістері туралы түсініктерді қалыптастырады. Пән аясында студенттер философияның қоғамдық сананы жаңғыртудағы рөлін түсіну және қазіргі заманның жаһандық мәселелерін шешу контекстінде философиялық-дүниетанымдық және әдіснамалық мәдениеттің негіздерін зерттейді.	5	1	ЖК 1; ЖК 2; ЖК 12; ЖК 20.
		ООД ОК	Fil 101	Философия	Дисциплина формирует у студентов целостное представление о философии как особой форме познания мира, об основных ее разделах, проблемах и методах их изучения в контексте будущей профессиональной деятельности. В рамках дисциплины студенты изучат основы философско-мировоззренческой и методологической культуры в контексте понимания роли философии в модернизации общественного сознания и решении глобальных задач современности.			
GED MC	Fil 101	Philosophy	The discipline forms students' holistic understanding of philosophy as a special form of understanding the world, its main sections, problems and methods of studying them in the context of future profes-					

					sional activities. As part of the discipline, students will study the basics of philosophical, worldview and methodological culture in the context of understanding the role of philosophy in modernizing public consciousness and solving global problems of our time.			
		ЖБП ТК	KSZhK MN 109	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері	Пәнді оқу заңнамалық нормалардың рөлі туралы жалпы түсінік беретін құқықтың негізгі салаларының мәселелерін қарауға бағытталған, сондай-ақ білім алушылардың сыбайлас жемқорлыққа қарсы дүниетанымы мен құқықтық мәдениетін қалыптастыруды зерделеуді көздейді	5	3	ЖК 11; ЖК 13 ОН 7; ОН8;
		ООД КВ	ОРАК 109	Основы права и антикоррупционной культуры	Изучение дисциплины направлено на рассмотрение вопросов основных отраслей права, которые дают общее представление о роли законодательных норм, а также предусматривает изучение формирования антикоррупционного мировоззрения и правовой культуры обучающихся			
		GED EC	BLACC 109	Basics of Law and Anti-Corruption Culture	The study of the discipline is aimed at considering the issues of the main branches of law, which give a general idea of the role of legislative norms, and also provides for the study of the formation of anti-corruption worldview and legal culture of students			
		ЖБП МК	ЕТК 109	Экология және тіршілік	Пәннің мақсаты-биоэкологияның негізгі заңдылықтарын, биосфераның			ЖК 6; ОН 7;

				қауіпсіздігі	компоненттерін және оларға әсер ететін факторларды, антропогендік қызметтен туындайтын экологиялық проблемаларды, қоғамның орнықты даму қағидаттарын, сондай-ақ табиғи және техногендік сипаттағы түрлі қауіптер жағдайындағы қауіпсіздік негіздерін зерделеу. Нәтижесінде алынған білім мен қалыптасқан дағдылар кәсіби қызметте экологиялық принциптер мен қауіпсіздік негіздерін қолдануға ықпал етеді.			ON8;
		ООД КВ	ЕВZh 109	Экология и безопасность жизнедеятельности	Цель дисциплины - изучение основных законов биоэкологии, компонентов биосферы и факторов, влияющих на них, экологических проблем, возникающих в результате антропогенной деятельности, принципов устойчивого развития общества, а также основ безопасности в условиях различных опасностей природного и техногенного характера. В результате полученные знания и сформированные навыки способствуют использованию в профессиональной деятельности экологических принципов и основ безопасности.			
		GED MC	ELS 109	Ecology and life safety	The discipline forms eco-protective thinking and the ability to prevent dangerous and emergency situations in the functioning of natural ecosystems and the technosphere.			
		НП	ЕKN	Экономика және	Пән экономикалық ойлауды			ЖК 11

		ЖООК	109	кәсіпкерлік негіздері	қалыптастырады, бәсекелестік ортада кәсіпорындардың табысты Кәсіпкерлік қызметін ұйымдастырудың теориялық және практикалық дағдылары. Бизнесіті ұйымдастыру, кәсіпкерліктің ұйымдық-құқықтық нысандары және бизнес-жоспар жазу туралы білімдерін кеңейтеді және нақтылайды.			ON 7; ON8;
		ООД КВ	ОЕР 109	Основы экономики и предпринимательства	Дисциплина формирует экономический образ мышления, теоретические и практические навыки организации успешной предпринимательской деятельности предприятий в конкурентной среде. Расширяет и конкретизирует знания об организации бизнеса, организационно-правовых формах предпринимательства и написания бизнес-плана.			
		ООД СС	ВЕР 109	Basics of economics and business	The discipline forms an economic way of thinking, theoretical and practical skills in organizing successful entrepreneurial activities of enterprises in a competitive environment.			
		ЖБП ТК	КН 109	Көшбасшылық негіздері	Бұл пәнді оқу кезінде білім алушылар көшбасшылық қасиеттерді, стильдерді, кәсіпорын, аймақ және тұтастай ел деңгейінде әсер ету әдістерін қолдана отырып, адамдардың мінез-құлқы мен өзара әрекетін тиімді басқарудың әдістемесі мен практикасын игереді			ЖК 13: ON 7; ON8;
		ООД КВ	ОЛ 109	Основы лидерства	При изучении данной дисциплины обучающиеся овладеют методологией и практикой эффективного управления			

					поведением и взаимодействием людей путем использования лидерских качеств, стилей, методов влияния на уровне предприятия, региона и страны в целом			
		GED EC	BL 109	Basics of Leadership	When studying this discipline, students will master the methodology and practice of effective management of behavior and interaction of people through the use of leadership qualities, styles, methods of influence at the level of the enterprise, region and country as a whole.			
		ЖБП ТК	КСН 109	Қаржылық сауаттылық негіздері	Осы пәнді зерделеу кезінде студенттер жеке қаржыға қатысты шешімдер қабылдау кезінде ұтымды қаржылық мінез-құлықты, сондай-ақ цифрлық технологияларды пайдалану арқылы қаржылық қызметтерді тұтынушылар ретінде олардың құқықтары мен мүдделерін қорғауға байланысты процестерді сыни тұрғыдан бағалау және талдау қабілетін қалыптастырады.			ЖК 13: ОН 7; ОН8;
		ООД КВ	ОFG 109	Основы финансовой грамотности	При изучении данной дисциплины у студентов формируется рациональное финансовое поведение при принятии решений, касающихся личных финансов, а также способности критически оценивать и анализировать процессы, связанные с защитой их прав и интересов в качестве потребителей финансовых услуг посредством использования в том числе цифровых технологий.			

		GED EC	FFL 109	Fundamentals of financial literacy	When studying this discipline, students develop rational financial behavior when making decisions related to personal finances, as well as the ability to critically evaluate and analyze processes related to the protection of their rights and interests as consumers of financial services through the use of digital technologies, among others.			
		ЖБП ТК	GZNAS h 109	Ғылыми зерттеу негіздері және академиялық жазу	Пән оқытылатын саладағы ғылыми зерттеулер әдістері мен академиялық хатты зерттеуге бағытталған. Білім алушылар тұжырымдамалық аппаратпен және зерттеу жұмысының негізгі кезеңдерімен, әдістердің жіктелуімен, оларды қолдану салаларымен танысады. Білім алушылар ғылыми зерттеулерді сандық және сапалық талдау дағдыларын игеруге және оның нәтижелерін академиялық ортада мақала мен баяндамалар түрінде ұсынуға үйренеді.			ЖК 8; ЖК 13; ЖК 14; ЖК 20; ОН 7; ОН 8
		ООД КВ	ONIAP 109	Основы научно-го исследования и академическое письмо	Дисциплина направлена на изучение методов научных исследований и академического письма в изучаемой области. Обучающиеся ознакомятся с понятийным аппаратом и основными этапами исследовательской деятельности, классификацией методов, областями их применения. Обучающиеся научатся владеть навыками количественного и качественного анализа научных исследований и представлять			

				результаты в виде публикаций и выступлений в академической среде академического письма.				
		GED EC	FSRAW 109	Basics of Research and Academic Writing	The discipline is aimed at the study of research methods and academic writing in the field of study. Students will study the conceptual apparatus and basic stages of research activities, classification of methods, areas of their application. Students will acquire skills of quantitative and qualitative analysis of scientific research and will be able to present their results in the form of publications and presentations in the academic environment.			
		ЖБП МК ООД ОК GED МС	ASM 106	Әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану	Модуль пәндері «Болашаққа көзқарас: қоғамдық сананы жаңғырту» мемлекеттік бағдарламасында анықталған қоғамдық сананы жаңғырту міндеттерін шешу контексінде білім алушылардың әлеуметтік-гуманитарлық дүниетанымын қалыптастырады	6	4	ЖК 2; ЖК 3; ЖК 6; ЖК 7; ЖК 8; ЖК 9; ЖК 10;
			SPK 106	Социология, политология, культурология	Дисциплины модуля формируют социально-гуманитарное мировоззрение обучающихся в контексте решения задач модернизации общественного сознания, определенных государственной программой «Взгляд в будущее: модернизация общественного сознания».			ЖК 11; ЖК 12; ЖК 15; ЖК 20; ЖК 21; ЖК 22;
			SPSC 106	Sociology, Political science,	The disciplines of the module form the social and humanitarian outlook of stu-			

			Culturology	dents in the context of solving the problems of modernization of public consciousness, determined by the state program "Looking into the future: modernization of public consciousness".			
		Psi 107	Психология	Пән студенттердің әлеуметтік – гуманитарлық көзқарасын қалыптастыруға бағытталған, «Болашаққа көзқарас: қоғамдық сананы жаңғырту» мемлекеттік бағдарламасымен байланысты. Пән тұлға психологиясы, өзін-өзіреттеу психологиясы, өмірдің мәні мен кәсіби өзін-өзі анықтау психологиясы, сондай-ақ тұлға аралық қарым-қатынас психологиясындағы негізгі түсініктерді қамтиды	2	4	
		Psi 107	Психология	Дисциплина направлена на формирование социально-гуманитарного мировоззрения студентов, связана с государственной программой «Взгляд в будущее: модернизация общественного сознания». Дисциплина включает в себя основные понятия по психологии личности, психологии саморегуляции, психологии смысла жизни и профессионального самоопределения, а также психологии межличностного общения			
		Psy 107	Psychology	The discipline is aimed at the formation of the social and humanitarian outlook of students, is associated with the state program "Looking into the future: modernization of public consciousness." The discipline includes basic concepts in person-			

					ality psychology, psychology of self-regulation, psychology of the meaning of life and professional self-determination, as well as the psychology of interpersonal communication			
Тіл модулі/ Языковой модуль/ language module	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ЖК 16, ЖК 17 ON8	ЖБП МК	К(О)Т 102	Қазақ (орыс) тілі	Мемлекеттік тілді кәсіби қызметте, ғылыми және практикалық жұмыста, әріптестермен қарым-қатынаста, өз бетінше білім алу, ғылыми, оқу-ағартушылық және өзге де мақсаттар үшін қолдана білуі мен дағдыларын қалыптастырады. Ғылыми мақалалар мен ғылыми-зерттеу жұмыстарын және жобаларды жазуда мемлекеттік тілді қолдану мүмкіндіктерін көрсетеді	10	1,2	ЖК 17; ON8;
	/После успешного завершения модуля обучающийся будет: OK16, OK17 ON8	ООД ОК	К(R)Ya 102	Казахский (русский) язык	Дисциплина обеспечивает качественное усвоение казахского языка как средства социального, межкультурного, профессионального общения через формирование коммуникативных компетенций всех уровней использования языка для изучающих казахский язык как иностранный.			
	/ Upon successful completion of the module, the student will: GC 16, GC 17 ON8	GED MC	К(R)L 102	Kazakh (Russian) language	The discipline provides high-quality mastering of the Kazakh language as a means of social, intercultural, professional communication through the formation of communicative competencies at all levels of language use for students of Kazakh as a foreign language.			
		ЖБП МК	ShT 103	Шетел тілі	Пән студенттердің мәдениетаралық-коммуникативтік құзыреттілігін шетел тілінде білім беру барысында	10	1,2	ЖК 16; ЖК 17.

		ООД ОК	IYA 103	Иностранный язык	жеткілікті деңгейде қалыптастырады. Дисциплина формирует межкультурно-коммуникативную компетенцию студентов в процессе иноязычного образования на достаточном уровне.			
		GED MC	FL 103	Foreign language	The discipline forms the intercultural and communicative competence of students in the process of foreign language education at a sufficient level.			
Жаратылыстану-техникалық модулі Естественно-технический модуль Natural-technical module	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ЖК18, ON1, ON2, ON3, ON5, ON6, ON8, ON9, ON10 / После успешного завершения модуля обучающийся будет: ОК 18, ON1, ON2, ON3, ON5, ON6, ON8, ON9, ON10 / Upon successful com-	ЖБП/ МК	АКТ 104	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде)	Пән процестерді, ақпаратты іздеу, сақтау және өңдеу әдістерін, сандық технологиялар арқылы ақпаратты жинау және беру тәсілдерін сын тұрғысынан бағалау және талдау қабілетін қалыптастырады. Студенттер компьютерлік жүйелер архитектурасының тұжырымдамалық негіздерін, операциялық жүйелер мен желілерді зерттейді; желілік және веб қосымшаларды әзірлеу концепциялары, ақпараттық қауіпсіздікті қамтамасыз ету құралдары туралы білім алады; қазіргі заманғы ақпараттық-коммуникациялық технологияларды пайдалану дағдылары қалыптасады.	5	1	ЖК 18.
		ООД ОК	ІКТ 104	Информационно-коммуникационные технологии (на англ. языке)	Дисциплина формирует способность использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии и умение работать с информацией в глобальных			

pletion of the module, the student will: GC18, ON1, ON2, ON3, ON5, ON6, ON8, ON9, ON10				компьютерных сетях.			
	GED MC	ICT 104	Information and Communication Technologies (in English)	The discipline forms the ability to use modern technical means and information technologies to solve analytical and research problems and the ability to work with information in global computer networks.			
	БП ЖООК	ZnIN 211	Жасанды интеллект негіздері	Пән әртүрлі мақсаттағы интеллектуалды жүйелерді құру теориясы мен практикасының қазіргі жағдайы туралы идеяларды қалыптастырады. Пәнді игеру нәтижесінде білім алушылар жасанды интеллекттің негізгі ұғымдары мен терминдерін біледі және жұмыс істейді, жасанды интеллекттің принциптерін, әдістері мен идеологияларын түсінеді, өзінің кәсіби қызметінің тиімділігі мен нәтижелерін жақсарту үшін жасанды интеллекттің бағдарламалық құралдары мен әдістерін қолданады, сондай-ақ жасанды интеллектті пайдаланудың этикалық аспектілерін түсінеді.	5	5	
БД ВК	ОП 211	Основы искусственного интеллекта	Дисциплина формирует представления о современном состоянии теории и практики построения интеллектуальных систем различного назначения. В результате освоения дисциплины обучающиеся будут знать и оперировать основными понятиями и терминами искусственного интеллекта, понимать принципы,				

				методы и идеологии искусственного интеллекта, применять программный инструментарий и методы искусственного интеллекта для эффективности и улучшения результатов своей профессиональной деятельности, а также понимать этические аспекты использования искусственного интеллекта.				
		BD UC	FAI 211	Fundamentals of Artificial Intelligence	The discipline forms ideas about the current state of the theory and practice of building intelligent systems for various purposes. As a result of mastering the discipline, students will know and operate on the basic concepts and terms of artificial intelligence, understand the principles, methods and ideologies of artificial intelligence, apply software tools and methods of artificial intelligence to improve the effectiveness and results of their professional activities, as well as understand the ethical aspects of using artificial intelligence.			
		БП ЖООК	Fiz 202	Физика	Пән студенттерде әлемнің қазіргі физикалық бейнесі және ғылыми дүниетаным туралы түсініктерді, іргелі заңдарды, классикалық және қазіргі заманғы физиканың теорияларын қолдана білу мен іскерлікті, сондай-ақ кәсіби қызмет жүйесінің негізі ретінде физикалық зерттеу әдістерін қалыптастырады.	4	2	ON5
		БД ВК	Fiz	Физика	Дисциплина формирует у студентов			

			202		представления о современной физической картине мира и научного мировоззрения, знания и умения использования фундаментальных законов, теорий классической и современной физики, а также методы физического исследования как основы системы профессиональной деятельности.физической картины мира.			
		BD UC	Phy 202	Physica	This discipline studies the basic physical phenomena and laws of physics and the possibilities of their practical application to solve both theoretical and applied problems. The discipline contains the basic concepts of the modern physical picture of the world.			
		БП ЖООК	TRN 205	Техникалық реттеу негіздері	Модуль пәні Техникалық реттеу саласындағы білім кешенін қалыптастыруға, техникалық реттеудің жалпы қағидаттарын, әдістері мен рәсімдерін игеруге, оқушыны ҚР жана техникалық саясаты аясында өлшем бірлігін қамтамасыз ету әдістерін пайдалану негізінде жұмыстың сапасы мен тиімділігіне қол жеткізу жөніндегі кәсіби міндеттерді шешуге дайындауға ықпал етеді	5	3	ON1; ON6
		БД ВК	OTR 205	Основы технического регулирования	Дисциплина модуля способствует формированию комплекса знаний в области технического регулирования, освоения общих принципов, методов и процедур технического регулирования, подготовка обучающегося к ре-			

					шению профессиональных задач по достижению качества и эффективности работ на основе использования методов обеспечения единства измерений в свете новой технической политики РК			
		BD UC	TBR 205	Technical basics regulation	The discipline of the module contributes to the formation of a complex of knowledge in the field of technical regulation, the development of general principles, methods and procedures of technical regulation, the preparation of students to solve professional tasks to achieve quality and efficiency of work based on the use of methods to ensure the uniformity of measurements in the light of the new technical policy of the Republic of Kazakhstan			
		БП ЖООК	SN 201	Стандарттау негіздері	Модульдің пәні стандарттау негіздерін, стандарттау саласындағы ұғымдарды, сондай-ақ стандарттау мақсаттары, міндеттері, принциптері, функциялары мен әдістерін оқытуда құзыреттілікті қалыптастырады. Стандарттау объектілері мен саласын, Қазақстан Республикасының Мемлекеттік стандарттау жүйесін, Қазақстан Республикасында стандарттау жөніндегі жұмыстарды ұйымдастыруды, стандарттау жөніндегі жұмыстарды жоспарлауды, нормативтік құжаттарды, стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттардың	6	1	ON 6; ON8

					санатын, әртүрлі стандарттардың сипаттамаларын қарайды.			
		БД ВК	OS 201	Основы стандартизации	Дисциплина модуля формируют компетенции в изучении основ стандартизации, понятий в области стандартизации, а также по целям, задачам, принципам, функциям и методам стандартизации. Рассматривает объекты и область стандартизации, Государственную систему стандартизации Республики Казахстан, организацию работ по стандартизации в Республике Казахстан, планирование работ по стандартизации, нормативные документы, категорию нормативных документов по стандартизации, характеристику стандартов разных видов.			
		BD UC	FS 201	Fundamentals of standardization	The discipline of the module forms competencies in the study of the basics of standardization, concepts in the field of standardization, as well as on the goals, objectives, principles, functions and methods of standardization. Considers the objects and scope of standardization, the State System of Standardization of the Republic of Kazakhstan, the organization of standardization work in the Republic of Kazakhstan, the planning of standardization work, regulatory documents, the category of regulatory documents on standardization, the characteristics of			

					standards of different types.			
		БП ЖООК	SN 203	Сертификаттау негіздері	Модульдің пәні Қазақстан Республикасының Мемлекеттік сертификаттау жүйесі саласындағы сертификаттаудың негізгі ұғымдарын, сертификаттау жөніндегі нормативтік құжаттарды, өнімдер мен көрсетілетін қызметтердің сәйкестігін растауды, сертификаттау түрлерін, сертификаттау схемаларын және өнімді, көрсетілетін қызметтерді сертификаттауды жүргізу тәртіптерін зерделеуде құзыреттерді қалыптастырады.			
		БД ВК	OS 203	Основы сертификации	Дисциплина модуля формирует компетенции в изучении основных понятий сертификаций, в области Государственной системы сертификации Республики Казахстан, нормативных документов по сертификации, подтверждений соответствия продукции и услуг, видов сертификации, схем сертификации и порядков проведения сертификации продукции, услуг.	6	2	ON1; ON2; ON6
		BD UC	CB 203	Certification Basics	The discipline of the module forms competencies in the study of the basic concepts of certification, in the field of the State Certification System of the Republic of Kazakhstan, regulatory documents on certification, confirmations of conformity of products and services, types of certification, certification schemes and procedures for certification			

					of products and services.			
		БП ЖООК	Met 206	Метрология	Модульдік пәні физикалық шама бірліктерін, өлшеу әдістері мен құралдарын қолдану бойынша міндетті техникалық және заңды талаптарды белгілейтін, сондай-ақ олардың бірлігін қамтамасыз етудің өлшемдері, әдістері мен құралдары және талап етілетін дәлдікке қол жеткізу, техникалық құралдарды қолдану бойынша операциялар жиынтығында көрінетін өлшеулер жүргізу және өлшем құралдарының метрологиялық талаптарға сәйкестігін растау мақсатында орындалатын салыстырып тексеру, операциялар туралы білімді қалыптастырады.	6	3	ON3; ON9; ON 10
		БД ВК	Met 206	Метрология	Дисциплина модуля формирует знания устанавливающие обязательные технические и юридические требования по применению единиц физической величины, методов и средств измерений, также об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и способах достижения требуемой точности, проведения измерений, выражающихся в совокупности операций по применению технического средства, и поверки, операций, выполняемых в целях подтверждения соответствия средств измерений метрологическим требованиям.			

		BD UC	Met 206	Metrology	The discipline of the module forms knowledge that establishes mandatory technical and legal requirements for the use of units of physical quantity, methods and means of measurement, as well as about measurements, methods and means of ensuring their unity and ways to achieve the required accuracy, conducting measurements, expressed in a set of operations for the use of technical means, and verification, operations performed in order to confirm the compliance of measuring instruments with metrological requirements.			
		БП ЖООК	ОР 214	Оқу практикасы	Базалық пәндер практикасында студенттердің алған білімдерін оқып білу кезінде байланыс теориялық білімді белгілейді және нығайтады, кафедра зертханаларыда бөлімінде ғылыми зерттеулердің негізгі бағытын игереді.			
		БД ВК	УР 214	Учебная практика	Даёт представление об установлении и укреплении связи теоретических знаний, полученных студентами при изучении базовых дисциплин с практикой. Осваивает основные направления научных исследований в разрезе деятельности лаборатории кафедры	1	2	
		BD UC	ТР 214	Training practice	It gives an idea of establishing and strengthening the connection of theoretical knowledge obtained by students in the study of basic disciplines with practice.			

					Masters the main directions of scientific research in the context of the activities of the laboratory of the department			
Та-мақөндірісіні нсапасын-бақылау / Контролька-чествапище-выхпроиз-водств / Qualitycontrol-offoodproduc-tion	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ON1,ON2., ON5,ON6, ON7,ON8, ON9,ON10, ON11,ON12 / После успешного завершения модуля обучающийся будет: ON1,ON2., ON5,ON6, ON7,ON8, ON9,ON10, ON11,ON12 / Upon successful completion of the module, the student will: ON1,ON2.,ON5,ON6, ON7,ON8,	БП ЖООК	ОМ 212	Өндірістік менеджмент	<p>Бұл пән нарықтық жағдайда жұмыс істейтін ұйымның операциялық (өндірістік) қызметін басқару теориясы мен практикасы бойынша білім жүйесін қалыптастырады.</p> <p>Сондай-ақ өндірісті құру және ағымдағы жұмыс істеу процесінде туындайтын басқару қатынастары жүйелері саласындағы білім кешенін қалыптастырады.</p> <p>Ұтымды ұйымдастырудың принциптері мен әдістерін зерделеу, әртүрлі типтегі операциялық жүйелердің жұмысын жоспарлау және бақылау, операциялық жүйені құру бойынша шешімдерді талдауға және негіздеуге, оның жұмыс істеуі мен өзгеруінің тұрақты режимін қолдауға байланысты техникалық-экономикалық есептеулерді жүзеге асыру дағдыларын игеру мүмкіндігін қарастырады.</p>	4	6	ON6; ON7;
		БД БК	РМ 212	Производственный менеджмент	<p>Данная дисциплина формирует системы знаний по теории и практике управления операционной (производственной) деятельностью организации, функционирующей в рыночных условиях.</p> <p>Так же формирует комплекс знаний в области систем управленческих отно-</p>			

	ON9,ON10, ON11,ON12				<p>шений, возникающих в процессе создания и текущего функционирования производства.</p> <p>Рассматривает возможность изучение принципов и методов рациональной организации, планирования и контроля функционирования операционных систем различных видов, приобретение навыков осуществления технико-экономических расчётов, связанных с анализом и обоснованием решений по созданию операционной системы, поддержки установившегося режима её функционирования и преобразований.</p>			
		BD UC	PM 212	Production management	<p>This discipline forms knowledge systems on the theory and practice of managing the operational (production) activities of an organization operating in market conditions.</p> <p>It also forms a complex of knowledge in the field of management relations systems arising in the process of creation and current functioning of production.</p> <p>Considers the possibility of studying the principles and methods of rational organization, planning and control of the functioning of operating systems of various types, acquiring skills in carrying out technical and economic calculations related to the analysis and justification of decisions on the creation of an operating system, supporting the established mode</p>			

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

					<p>формирует знания о принципах классификации пищевых продуктов по различным признакам, закладывает знание дающие возможность применять нормативно-техническую документацию в соответственном контексте, так же владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования. Формирует принципы по разработке и внедрения программ питания с учетом анализа возможных источников потенциальной опасности пищевых компонентов.</p>			
		BD UC	OSTFI 204	Occupational safety in the food industry	<p>This discipline forms a complex of knowledge in the field of occupational safety in food production, as well as considers issues on dangerous and harmful production factors (OVPF) in the food industry.</p> <p>The discipline provides knowledge about regulatory documents regulating the production of food products, forms knowledge about the principles of classification of food products according to various characteristics, lays down knowledge that makes it possible to apply regulatory and technical documentation in the appropriate context, as well as possess progressive methods of selection and operation of technological equipment. Forms the principles for the development and implementation of nutrition pro-</p>			

					grams, taking into account the analysis of possible sources of potential danger of food components.			
		БП ЖООК	OSS 209	Өнім сапасын сараптау	Модульдің пәні өнім сапасын сараптау, қабылдау кезінде немесе ұзақ уақыт сақтағаннан кейін партия тауарларының сапасынан ықпалға неметсе сақтау кезінде жасырын технологиялық қауіпті анықтау, жеткізушіге наразылық білдірудің белгілі бір мерзімдері аяқталғаннан кейін, жаңа тауарлар үлгілерінің сапасын бағалау бойынша білімді қалыптастырады, сериялық нөмірлерін тексереді. Білім сапасы сараптама түрлері бойынша қалыптастырады, олар сорттарға бөлінеді: сапаны қабылдау сараптама, толықтығы бойынша сараптама, жаңа тауарларды сараптау, азық-түлік дәмін тату және келісім шарттар бойынша сараптама.	6	4	ON1; ON2; ON5
		БД ВК	ЕКР 209	Экспертиза качества продукции	Дисциплина модуля формирует знания по экспертизе качества продукции, по определению качества товаров партии во время сдачи-приемки или после длительного хранения, или выявления скрытых технологических дефектов при хранении, по истечении определенных сроков предъявления претензий поставщику, по оценке качества образцов новых товаров перед тем, как их запускают в серийное производство. Формируются знания по видам			

				экспертизы качества, которая делится на следующие разновидности: приемная экспертиза качества, экспертиза по комплектности, экспертиза новых товаров, дегустация продуктов питания и экспертиза по договорам.				
		BD UC	PQE 209	Product quality expertise	This discipline forms a complex of knowledge in the field of mastering the theoretical foundations of quality management at the enterprise, to assist in mastering the principles of product expertise. Introduces the main elements of the examination of goods and the procedure for the examination of product quality. Promotes the assimilation of the general methodology of expertise (its goals, objectives, types, means, etc.) and, using practical examples of the expertise of individual product groups, consider the possibilities of its use in quality control, quality assessment, certification.			
		КП ЖООК	АТОТ 301	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	Модуль пәні азық-түлік өнімдерінің сапасына, тамақ өнімдерінің құрамына, сақтау режимдеріне, азық-түлік өнімдерінің жіктелуіне жан-жақты баға береді; азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды, өндіріс технологиясының ерекшеліктерін логикалық және дәйекті түрде негіздейді	5	4	ON1; ON2; ON5
		ПД ВК	ТРР 301	Товароведение продовольственн	Дисциплина модуля дает комплексную оценку качества			

				ых продуктов	продовольственных продуктов, состава пищевых продуктов, режимов хранения, классификации продовольственных продуктов; логически и последовательно обосновывает организацию производства на предприятиях по производству продовольственных продуктов, особенности технологии производства			
		PD UC	GMFP 301	The goods of a message of food products	The discipline of the module provides a comprehensive assessment of the quality of food products, the composition of food products, storage modes, classification of food products; logically and consistently justifies the organization of production at food production enterprises, the features of production technology			
		КП ЖООК	Ква 303	Квалиметрия	Модуль пәні квалиметрияның теориялық негіздерін зерттейді, масштабтауға негізгі квалиметриялық көзқарасты, әртүрлі объектілердің сапасын сандық бағалау әдістерін қарастырады, сапа критерийлерін таңдау және сапаны бағалау рәсімдерін жүзеге асыру, сандық талдау және модельдеу әдістемесі, теориялық және эксперименттік зерттеу, сапаны басқарудың заманауи жүйесі және бәсекеге қабілеттілікті қамтамасыз ету.	5	5	ON1; ON2; ON5
		ПД ВК	Ква 303	Квалиметрия	Дисциплина модуля изучает теоретические основы квалиметрии,			

					<p>рассматривает базовый квалиметрический подход к шкалированию, методы количественной оценки качества различных объектов, формирует навыки в области выбора критериев качества и осуществления процедуры оценки качества, методику количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования, современной системы управления качеством и обеспечения конкурентоспособности.</p>			
		PD UC	Qua 303	Qualimetry	<p>The discipline of the module studies the theoretical foundations of qualimetry, considers the basic qualimetric approach to scaling, methods for quantifying the quality of various objects, develops skills in the selection of quality criteria and the implementation of the quality assessment procedure, methods of quantitative analysis and modeling, theoretical and experimental research, modern quality management systems and ensuring competitiveness.</p>			
		КП ЖООК	ОВАК 302	Өлшеу мен бақылаудың әдістері мен құралдары	<p>Модуль пәні физикалық шамаларды өлшеу принциптерін игеруге, өлшеу құралдарының құрылымдық, оптикалық, кинематикалық сызбаларын және олардың метрологиялық сипаттамаларын білуге, сондай-ақ өлшеу міндеттерінің</p>	5	4	ON 1; ON 2; ON 5

				<p>ерекшеліктерін ескере отырып өлшеу құралдарын қолданудың практикалық дағдыларын игеруге ықпал етеді. Өлшеу техникасының заманауи мәселелері туралы, техникалық құжаттаманы пайдалану туралы, сынау және бақылау кезінде өлшеу құралдарын пайдалану туралы, оның біліктілігі мен өндірістік қызметіне сәйкес келетін үлгілік өлшеу міндеттерін шешу кезінде білімді қалыптастырады.</p>				
		БД БК	MSIC 302	Методы и средства измерения и контроля	<p>Дисциплина модуля способствует усвоению принципов измерений физических величин, приобретение знаний структурных, оптических, кинематических схем средств измерений и их метрологических характеристик, а также приобретение практических навыков применения средств измерений с учетом особенностей поставленной измерительной задачи. Формирует знание о современных проблемах измерительной техники, об использовании технической документации, об использовании средств измерений при испытаниях и контроле, при решении типовых измерительных задач, соответствующие его квалификации и производственной деятельности.</p>			
		BD/ UC	MMMC	Methods and	The discipline of the module contributes			

			302	means measurement and control	to the assimilation of the principles of measuring physical quantities, the acquisition of knowledge of structural, optical, kinematic schemes of measuring instruments and their metrological characteristics, as well as the acquisition of practical skills in the use of measuring instruments, taking into account the features of the measurement task. Forms knowledge about modern problems of measuring equipment, about the use of technical documentation, about the use of measuring instruments during testing and control, when solving standard measuring tasks, corresponding to his qualifications and production activities.			
	БП ТК	ТВВТ 216	Тауарларды бірдейлендіру, бұрмалау және таңбалау	Бұл пән тұтынушылар мен өндірушілердің құқықтарын қорғауды қамтамасыз ету саласындағы білім кешенін қалыптастыру үшін қажет. Сондай-ақ тауарларды сәйкестендіру, бұрмалау және таңбалау жөніндегі сарапшының практикалық жұмысында заңнамалық актілерді қолдану үшін білімді, іскерлікті және практикалық дағдыларды қалыптастыруға ықпал етеді, тауарлар мен өнімдердің түпнұсқалығын белгілеудің әдістері мен құралдарын қолдануға мүмкіндік береді. Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау түрлерін зерттеуге көмектеседі; тауарлардың сәйкестендіру белгілерін анықтау;	5	5	ON1; ON2; ON 10	

				<p>бұрмалау құралдарымен және оларды анықтау әдістерімен танысу; жалғандықтың салдарын және оның алдын алу шараларын, сәйкестендіру нәтижелерін өңдеу әдістерін, тауарларды таңбалау тәсілдерін зерделеу, өнім сапасын бақылау әдістерін қолдану.</p> <p>Осы пәнді зерделеу кезінде тауарлардың жекелеген топтарының түпнұсқалығын сәйкестендіру және бұрмалануын анықтау бойынша теориялық және практикалық дағдыларға ерекше назар аударылады, сондай-ақ студенттердің азық-түлік тауарларының сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша білімдерін қамтамасыз етеді.</p>				
		БД КВ	IFMT 216	Идентификация, фальсификация и маркировка товаров	<p>Данная дисциплина необходима для формирования комплекса знаний в области обеспечения защиты прав потребителей и производителей. Так же способствует формированию знаний, умений и практических навыков для применения законодательных актов в практической работе эксперта по идентификации, фальсификации и маркировки товаров, дает возможность применять методы и средства установления подлинности товаров и продукции. Помогает изучить виды идентификации и фальсификации товаров; установить идентифицирующие при-</p>			

				<p>знаки товаров; ознакомиться со средствами фальсификации и методами их обнаружения; изучить последствия фальсификации и меры по ее предотвращению, методы обработки результатов идентификации, способы маркировки товаров, применять методы контроля качества продукции.</p> <p>При изучении данной дисциплины особое внимание уделяется теоретическим и практическим навыкам по идентификации подлинности и обнаружению фальсификации отдельных групп товаров, так же обеспечивает у студентов знаний по обеспечению качества и безопасности продовольственных товаров.</p>				
		BD/ EC	IFLG 216	Identification, falsification and labeling of goods	<p>This discipline is necessary for the formation of a complex of knowledge in the field of ensuring the protection of the rights of consumers and producers. It also contributes to the formation of knowledge, skills and practical skills for the application of legislative acts in the practical work of an expert on the identification, falsification and labeling of goods, makes it possible to apply methods and means of establishing the authenticity of goods and products. Helps to study the types of identification and falsification of goods; to establish identifying features of goods; to get acquainted with the means of falsification and methods of</p>			

				<p>their detection; to study the consequences of falsification and measures to prevent it, methods of processing identification results, methods of labeling goods, to apply methods of product quality control. When studying this discipline, special attention is paid to theoretical and practical skills in identifying authenticity and detecting falsification of certain groups of goods, as well as providing students with knowledge on ensuring the quality and safety of food products.</p>				
		БП ТК	МКК 216	Метрологияны құжаттамамен қамтамасыздандыру	<p>Модуль пәні басқаруды және мұрағат ісін ақпараттық-Құжаттамалық қамтамасыз етудің заңнамалық және нормативтік-әдістемелік базасы саласында, сондай-ақ кәсіби терминологияны, басқаруда ақпараттық технологияларды қолдануды реттейтін заңнамалық және нормативтік-әдістемелік базаны, құжаттанудың негізгі мәселелерін меңгеру мәселелерінде білімді қалыптастырады.</p>	5	5	ON 8 ON 10; ON 11; ON 12
		БД КВ	ДОМ 216	Документационное обеспечение в метрологии	<p>Дисциплина модуля формирует знания в области законодательной и нормативно-методической базы информационно-документационного обеспечения управления и архивного дела, а так же в вопросах освоения профессиональной терминологии, законодательной и нормативно-методической базы,</p>			

					регламентирующую применение информационных технологий в управлении, основную проблематику документоведения.			
		BD EC	DSM 216	Documentation support in Metrology	The discipline of the module forms knowledge in the field of legislative and normative-methodological base of information and documentation support of management and archival affairs, as well as in the development of professional terminology, legislative and normative-methodological base regulating the use of information technologies in management, the main problems of documentation studies.			
		БП ТК	OSBK 222	Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздігі	Модуль пәні сынаулар мен бақылауды жоспарлау, ұйымдастыру және жүргізу әдістерінің негізгі ережелері туралы, кейіннен білімді қолдану үшін сынақ нәтижелерін өңдеу туралы, өнеркәсіптің әртүрлі салаларының бұйымдарына зерттеу, бақылау сынақтарын жүргізудің ұйымдастырушылық, әдістемелік және техникалық мәселелерін шешу кезінде кәсіби міндеттерді шешу бойынша білімді қалыптастырады, өнімнің сапасын қамтамасыз ету жүйесіндегі сынақтардың міндеттері туралы, сынақтарды технологиялық, математикалық, әдістемелік, метрологиялық және ақпараттық қамтамасыз етудің қазіргі заманғы	5	6	ON 1; ON 2; ON 5 ON 9

					даму денгейі туралы.			
		БД КВ	ІКВР 222	Испытание, контроль и безопасность продукции	Дисциплина модуля формирует знания об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний для последующего использования знаний, по решению профессиональных задач при решении организационных, методических и технических вопросов проведения исследовательских, контрольных испытаний изделий различных отраслей промышленности, о задачах испытаний в системе обеспечения качества продукции, о современном уровне развития технологического, математического, методического, метрологического и информационного обеспечения испытаний.			
		BD EC	TCSP 222	Testing, control and security of production	The discipline of the module forms knowledge about the main provisions of the methods of planning, organizing and conducting tests and control, about the processing of test results for subsequent use of knowledge, on solving professional problems in solving organizational, methodological and technical issues of conducting research, control tests of products of various industries, about the tasks of testing in the product quality assurance system, about the current level of development of technological, mathemat-			

					ical, methodological, metrological and information support for tests.			
		БП ТК	ОМКЕ 222	Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету	Пән білім алушылардың қазақстандық кәсіпорындарда өлшем бірлігін қамтамасыз етудің ғылыми-ұйымдастырушылық негіздерін орнату және қолдану, өлшем бірлігі мен талап етілетін дәлдікке қол жеткізу үшін техникалық құралдарды, ережелер мен нормаларды меңгеру бойынша теориялық және практикалық білімді қолдану саласында білімді қалыптастырады.			
		БД КВ	МОР 222	Метрологическое обеспечение производства	Дисциплина формирует знания в области применения обучающимися теоретических и практических знаний по установлению и применению научно-организационных основ обеспечения единства измерений на казахстанских предприятиях, освоения технических средств, правил и норм, для достижения единства и требуемой точности измерений.	5	6	ОН6; ОН9;
		BD EC	MAP 222	Metrological assurance of production	The discipline forms knowledge in the field of application by students of theoretical and practical knowledge on the establishment and application of scientific and organizational bases for ensuring the uniformity of measurements at Kazakhstani enterprises, the development of technical means, rules and regulations, to achieve the unity and required accuracy of measurements.			

		БП ЖООК	ОР 215	Өндірістік практикасы	Өндірістің негізгі технологиялық процестері мен экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін қолдануға; басқарудың қазіргі заманғы әдістері негізінде тиімді өндірісті ұйымдастыру тәсілдерін пайдалануға; ғылыми-техникалық прогрестің қазіргі заманғы жетістіктерін қолдана отырып, өсімдік және жануар тектес шикізатты қайта өңдеу саласындағы теориялық және практикалық негіздерді қолдануға мүмкіндік береді; Азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды, өндіріс технологиясының ерекшеліктерін қисынды және дәйекті түрде негіздеу. Практикадан өту кезінде алған білімдері мен дағдыларын бейіндік пәндерді табысты және дәлелді игеру үшін пайдалану.	2	4	
		БД ВК	РР 215	Производственн ая практика	Позволяет применять методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; Использовать приемы организации эффективного производства на основе современных методов управления; Теоретические и практические основы в области переработки сырья растительного и животного происхождения с применением современных достижений научно-			

					<p>технического прогресса; Логически и последовательно обосновывать организацию производства на предприятиях по производству продовольственных продуктов, особенности технологии производства. Использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения профилирующих дисциплин.</p>			
		BD UC	SP 215	Specialized practice	<p>Allows you to apply methods for calculating the main technological processes and economic indicators of production; Use techniques for organizing efficient production based on modern management methods; theoretical and practical foundations in the field of processing raw materials of plant and animal origin with the use of modern achievements of scientific and technological progress; Logically and consistently justify the organization of production at enterprises for the production of food products, the features of production technology. Use the knowledge and skills acquired during the internship for successful and motivated development of the core disciplines.</p>			
Та-мақөндірісінің технологиясы / Технологияпищесі	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы	БП ЖООК	ТОРА 207	Тағам өндірістерінің процесстері мен аппараттары	Модуль пәні материалдарды ұсақтау, материалдарды қысыммен өңдеу (престеу), сұйық біртекті емес жүйелерді бөлу, буландыру, пастерлеу, стерилизациялау,	6	3	ON 2; ON 6; ON 9

<p>выхпроиз- водств / Foodproduc- tiontechnology</p>	<p>қаблетті: ON2,ON3,ON 5, ON6, ON9, ON10,ON11 / После успешного завершения модуля обу- чающийся будет: ON2,ON3, ON5,ON6, ON9,ON 10,ON11 / Upon suc- cessful com- pletion of the module, the student will: ON2,ON3,ON 5, ON6, ON9, ON10,ON11</p>				<p>абсорбциялау, адсорбциялау, кептіру, экстрагирлеу, кристалдау, механикалық, массаалмасу, гидромеханикалық, жылу және химиялық процестердің ерекшеліктері</p>			
		БД ВК	РАРР 207	Процессы и аппараты пищевых производств	<p>Дисциплина модуля формирует компетенции в изучении процессов и аппаратов для измельчения материалов, обработки материалов давлением (прессованием), разделения жидких неоднородных систем, выпаривания, пастеризации, стерилизации, абсорбции, адсорбции, сушки, экстрагирования, кристаллизации; особенности механических, массообменных, гидромеханических, тепловых и химических процессов</p>			
		BD UC	PEFP 207	Processes and equipment of food production	<p>The discipline of the module forms com- petencies in the study of processes and devices for grinding materials, processing materials by pressure (pressing), separa- tion of liquid inhomogeneous systems, evaporation, pasteurization, sterilization, absorption, adsorption, drying, extraction, crystallization; features of mechanical, mass transfer, hydro-mechanical, thermal and chemical processes</p>			
		БП ТК	КТУКК 217	Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және қызмет көрсету	<p>Модульдің пәні қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсету және ұйымдастыру мәнін біледі; азық- түлік өнімдерінің органолептикалық, физико-химиялық, микробиологиялық</p>	5	5	ON 6; ON 10; ON 11

				қасиеттерін сипаттайтын негізгі көрсеткіштерге ие ; тағам өнімдерінің ассортименттік тізбесі және сапа көрсеткіштері; кәсіби қызмет саласындағы дағдылар; келушілерге қызмет көрсету, тағамдарды ресімдеу, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру				
		БД КВ	ООРОР 217	Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания	Дисциплина модуля владеетсущностью организации и обслуживания на предприятиях общественного питания; основными показателями, характеризующими органолептические, физико-химические, микробиологические свойства пищевых продуктов; изучает ассортиментный перечень и показатели качества пищевых продуктов; навыки в сфере профессиональной деятельности; обслуживании посетителей, оформления блюд, организации работы предприятий общественного питания			
		BD EC	OSC 217	Organization and services in catering	The discipline of the module has the essence of organization and service at public catering enterprises; the main indicators that characterize the organoleptic, physico-chemical, microbiological properties of food products; studies the assortment list and indicators of food quality; skills in the field of professional activity; customer service, food design, organ-			

					ization of the work of public catering enterprises			
		БП ТК	МККУТ 217	Мейрамханалық қызмет көрсетуді ұйымдастыру және технологиясы	Модуль пәні кәсіпорынның ерекше түрі ретінде мейрамхананың жан - жақты қызметі туралы білімді қалыптастырады. Оның жұмысының әртүрлі аспектілерін зерттейді: үй-жайларды жабдықтаудан бастап келушілерге қызмет көрсетудің жоғары деңгейін ұйымдастыруға дейін. Мейрамхананың жеке қызметтерінің жұмыс әдістері мен әдістерін және аспаздық өндірістің ерекшеліктерін қарастырады			
		БД КВ	TORO 217	Технология и организация ресторанного обслуживания	Дисциплина модуля формирует знания о всесторонней деятельности ресторана - как особого типа предприятия. Изучает многообразные стороны его работы: от оборудования помещения до организации высокого уровня обслуживания посетителей. Рассматривает приемы и методы работы отдельных служб ресторана и особенности кулинарного производства	5	5	ON 10; ON 11
		BD EC	TOC 217	Technology and organization of catering	The discipline of the module forms knowledge about the comprehensive activities of the restaurant-as a special type of enterprise. Studies the diverse aspects of its work: from the equipment of the premises to the organization of a high level of customer service. Examines the techniques and methods of operation of			

					individual restaurant services and features of culinary production			
		БП ТК	OShZhO Т 218	Өсімдікті шикізаттан жасалатын өнімдер технологиясы	Модуль пәні өсімдік шикізатынан өнім өндіру технологиясымен; технологияның ерекшеліктерімен; өсімдік шикізатынан өнім сапасын бақылаумен және бағалаумен таныстырады; рецептураларды құрастыру, шикізатты іріктеу процедурасын түсінуге мүмкіндік береді; Өсімдік шикізатынан өнім өндіру үшін негізгі технологиялық жабдық жұмысының технологиялық тиімділігін анықтайды			
		БД КВ	TPRS 218	Технология продуктов из растительного сырья	Дисциплина модуля знакомит с технологией производства продуктов из растительного сырья; особенностями технологии; контролем и оценкой качества продукции из растительного сырья; позволяет понять процедуру составления рецептур, отбора сырья; определять технологическую эффективность работы основного технологического оборудования для производства продуктов из растительного сырья	5	5	ON3; ON5; ON 9; ON11
		BD EC	THP 218	Technology Herbal Products	The discipline of the module introduces the technology of production of products from vegetable raw materials; features of the technology; control and evaluation of the quality of products from vegetable raw materials; allows you to understand the procedure for composing recipes, selecting raw materials; determine the tech-			

				nological efficiency of the main technological equipment for the production of products from vegetable raw materials				
		БП ТК	ТАТКО Т 218	Түскі ас тағамдарының концентраттары н өндіру технологиясы	Модульдің пәні тамақтанатын тағам концентраттарын өндіру технологиясы, ассортиментті қайта тігу, шикізаттың қасиеттері, дайын өнімге қойылатын нормативтік талаптар саласындағы білімді қалыптастырады; құрғақ таңғы ас, жүгері және күріш таяқшалары, бірінші, екінші концентраттар және тәтті тағам концентраттары өндірісінің технологиялық нұсқаулықтарын зерттейді; қуырылған және жасыл кофе мен оны ауыстыратын сусындардың физикалық-химиялық сипаттамаларын зерттейді	5	5	ON3; ON5; ON 9; ON11
		БД КВ	ТРКОВ 218	Технология производства концентратов обеденных блюд	Дисциплина модуля формирует знания в области технологии производства концентратов обеденных блюд; ассортиментного перечня, свойств сырья, нормативных требований к готовой продукции; изучает технологические инструкции производства сухих завтраков, кукурузных и рисовых палочек, концентратов первых, вторых и концентратов сладких блюд; физико-химические характеристики жареного и зеленого кофе и напитков заменяющих его.			
		BD EC	TPCLD	Technology of	The discipline of the module forms			

			218	production of concentrates lunch dishes	knowledge in the field of production technology of concentrates of lunch dishes; assortment list, properties of raw materials, regulatory requirements for finished products; studies technological instructions for the production of breakfast cereals, corn and rice sticks, concentrates of the first, second and sweet food concentrates; physical and chemical characteristics of roasted and green coffee and beverages replacing it			
		БП ТК	ЕЕОТ 223	Ет және ет өнімдерінің технологиясы	Модуль пәні ет және ет өнімдерінің жіктелуі, ассортименті және сапасы саласында негізгі түсініктер береді. Ет шикізаты мен дайын өнімнің сапасын бақылау үшін негізгі нормативтік материалдар мен прогрессивті технологиялық тәсілдер; ет және ет өнімдерінің сапа көрсеткіштерін бақылау әдістері; ет өнімдеріне дегустация жүргізу ережесі	5	6	ON3; ON5; ON 9; ON11
		БД КВ	ТММР 223	Технология мяса и мясных продуктов	Дисциплина модуля дает основные понятия в области классификации, ассортимента и качества мяса и мясных продуктов. Основные нормативные материалы и прогрессивные технологические приемы для контроля качества сырья и готовой продукции из мяса; методы контроля показателей качества мяса и мясных продуктов; правила проведения дегустации мясных продуктов			
		BD EC	ТММР	Technology of	The discipline of the module provides			

			223	meat and meat products	basic concepts in the field of classification, assortment and quality of meat and meat products. Basic regulatory materials and advanced technological techniques for quality control of raw materials and finished products from meat; methods for controlling the quality indicators of meat and meat products; rules for tasting meat products			
		БП ТК	SSOT 223	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы	Модуль пәні сүттің құрамы мен қасиеттері, сүт шикізаттарын жоғары функционалды қасиеттері бар және жоғары сақтау қабілеті бар сүт өнімдеріне қайта өңдеу тәсілдері туралы білімді; сүт және сүт өнімдерінің жалпы технологиясын; тұтас сүт өнімдерінің технологиясын; сары май технологиясын; ірімшік технологиясын; сүт консервілерінің технологиясын қалыптастырады. балалар тағамы өнімдерінің технологиясы; майсызданды-рылған сүттен, пахтадан және сарысудан жасалған өнімдердің технологиясы; сүт негізіндегі функционалдық тағам өнімдерінің технологиясы; Сүт және сүт өнімдерін өндіру кезіндегі технологиялық есептер; технологиялық процестерді жобал			ON3; ON5; ON 9; ON11
		БД КВ	ТММР 223	Технология молока и молочных продуктов	Дисциплина модуля формирует знания о составе и свойствах молока, способах переработки молочного сырья в молочные продукты с более высокими			

					<p>функциональными свойствами и повышенной хранимоспособностью; общую технологию молока и молочных продуктов; технологию цельномолочных продуктов; технологию сливочного масла; технологию сыра; технологию молочных консервов. технологию продуктов детского питания; технологию продуктов из обезжиренного молока, пахты и сыворотки; технологию продуктов функционального питания на молочной основе; технологические расчеты при производстве молока и молочных продуктов; проектирование технологических процессов</p>			
		BD EC	TMDP 223	Technology of milk and dairy products	<p>The discipline of the module forms knowledge about the composition and properties of milk, methods of processing dairy raw materials into dairy products with higher functional properties and increased storage capacity; general technology of milk and dairy products; technology of whole milk products; technology of butter; technology of cheese; technology of canned milk. technology of baby food products; technology of skimmed milk, buttermilk and whey products; technology of functional food products based on milk; technological calculations in the production of milk and dairy products; design of technological processes</p>			

		БП ТК	AST 223	Алкогольсіз сусындардың технологиясы	Модульдің пәні алкогольсіз сусындарды өндіру технологиясы саласындағы білімді қалыптастырады; алкогольсіз сусындардың жіктелуі, ассортименті және сапасы саласындағы негізгі түсініктерді зерттейді. Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылауға арналған негізгі нормативтік материалдар мен прогрессивті технологиялық тәсілдер			
		БД КВ	TBN 223	Технология безалкогольных напитков	Дисциплина модуля формирует знания в области технологии производства безалкогольных напитков; изучает основные понятия в области классификации, ассортимента и качества безалкогольных напитков. Основные нормативные материалы и прогрессивные технологические приемы для контроля качества сырья и готовой продукции.			ON3; ON5; ON 9; ON11
		BD EC	TSD 223	Technology of soft drinks	The discipline of the module forms knowledge in the field of technology of production of soft drinks; studies the basic concepts in the field of classification, assortment and quality of soft drinks. Basic regulatory materials and advanced technological techniques for quality control of raw materials and finished products			
		КП ЖООК	OP 306	Өндірістік практикасы	Өндірістің негізгі технологиялық процестері мен экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін қолдануға; басқарудың қазіргі заманғы	2	6	

					әдістері негізінде тиімді өндірісті ұйымдастыру тәсілдерін пайдалануға; ғылыми-техникалық прогрестің қазіргі заманғы жетістіктерін қолдана отырып, өсімдік және жануар тектес шикізатты қайта өңдеу саласындағы теориялық және практикалық негіздерді қолдануға мүмкіндік береді; Азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындарда өндірісті ұйымдастыруды, өндіріс технологиясының ерекшеліктерін қисынды және дәйекті түрде негіздеу. Практикадан өту кезінде алған білімдері мен дағдыларын бейіндік пәндерді табысты және дәлелді игеру үшін пайдалану.			
		ПД ВК	РР 306	Производственная практика	Позволяет применять методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; Использовать приемы организации эффективного производства на основе современных методов управления; Теоретические и практические основы в области переработки сырья растительного и животного происхождения с применением современных достижений научно-технического прогресса; Логически и последовательно обосновывать организацию производства на предприятиях по			

					<p>производству продовольственных продуктов, особенности технологии производства. Использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения профилирующих дисциплин.</p>			
		PD UC	SP 306	Specialized practice	<p>Allows you to apply methods for calculating the main technological processes and economic indicators of production; Use techniques for organizing efficient production based on modern management methods; theoretical and practical foundations in the field of processing raw materials of plant and animal origin with the use of modern achievements of scientific and technological progress; Logically and consistently justify the organization of production at enterprises for the production of food products, the features of production technology. Use the knowledge and skills acquired during the internship for successful and motivated development of the core disciplines.</p>			
Өндірістік процесстерді басқару / Управление производственными процессами/Production	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы қаблетті: ON1,ON2,ON3,ON4, ON5,ON6,	КП ЖООК	SZhOZA 304	Сертификаттау органдары мен сынақ зертханаларын аккредиттеу	Пән сәйкестікті растау бойынша жұмыстар-ды орындайтын сертификаттау жөніндегі органдар мен сынақ зертханаларының (орталықтарының) құзыреттілігін растау, дайындаушылардың, сатушылардың және сатып алушылардың сертификаттау органдары мен аккредиттелген сынақ зертханала-	4	6	ON1; ON4; ON5; ON12

process management	ON7, ON10, ON11, ON12 / После успешного завершения модуля обучающийся будет: ON1, ON2, ON3, ON4, ON5, ON6, ON7, ON10, ON11, ON12 / Upon successful completion of the module, the student will: ON1, ON2, ON3, ON4, ON5, ON6, ON7, ON10, ON11, ON12				рының (орталықтарының) қызметіне сенімін қамтамасыз ету, сертификаттау жөніндегі органдар мен аккредиттелген сынақ зертханалары (орталықтары) қызметінің нәтижелерін тану үшін жағдай жасау саласындағы білімді қалыптастырады. Сондай-ақ аккредиттеу жөніндегі органдар арасында ақпарат алмасу саласында, аудиторлар мен басқа да персоналды оқытуда ынтымақтастық, ISO және басқа да халықаралық ұйымдардың жұмысына жәрдемдесу, аккредиттеуші органдардың аймақтық топтарымен байланысты қолдау, басқа ұйымдармен және өнеркәсіптік топтармен байланысты қолдау.			
	ПД ВК	AOSIL 304	Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий	Дисциплина формирует знания в области подтверждение компетентности органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров), выполняющих работы по подтверждению соответствия, обеспечение доверия изготовителей, продавцов и приобретателей к деятельности органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий (центров), создание условий для признания результатов деятельности органов по сертификации и				

				<p>аккредитованных испытательных лабораторий (центров). Также в сфере обмена информацией между органами по аккредитации, сотрудничество в обучении аудиторов и другого персонала, содействие работе ISO и других международных организаций, поддержание связи с региональными группами аккредитующих органов, поддержание связи с другими организациями и промышленными группами.</p>				
		PD UC	ACBTL 304	Accreditation of certification bodies and testing laboratories	<p>The discipline forms knowledge in the field of confirming the competence of certification bodies and testing laboratories (centers) performing conformity assessment work, ensuring the confidence of manufacturers, sellers and purchasers in the activities of certification bodies and accredited testing laboratories (centers), creating conditions for recognizing the results of the activities of certification bodies and accredited testing laboratories (centers). Also in the field of information exchange between the authorities on accreditation, cooperation in the training of auditors and other personnel, assistance to the work of ISO and other international</p>			

					organizations, communication with regional groups of accrediting bodies, communication with other organizations and industrial groups.			
		БП ЖООК	SMZh 210	Сапа менеджменті жүйесі	Модуль пәні қазақстандық өндірістің сапасын басқару саласындағы білім кешенін қалыптастыру, өндірістік жағдайларда ISO 9000 сериялы халықаралық стандарттарды қолдану, қолданыстағы НД және техникалық регламенттерді қайта қарау дағдылары; сапаға байланысты техникалық регламенттер талаптарының сақталуына жүйелі бақылауды жүзеге асыру; Техникалық реттеу және өнім сапасын басқару саласындағы озық отандық және шетелдік тәжірибені зерделеу және жүйелеу үшін қажет.	4	4	ON 6; ON 7; ON 10
		БД ВК	SMK 210	Система менеджмента качества	Дисциплина модуля необходима для формирования у обучающихся комплекса знаний в области управления качеством казахстанского производства, применению в производственных условиях международные стандарты серии ИСО 9000, владению навыками пересмотра действующих НД и технических регламентов; осуществления систематического контроля соблюдения требований технических регламентов связанных с качеством;			

					изучения и систематизации передового отечественного и зарубежного опыта в области технического ре-гулирования и управления качества производства.			
		BD UC	QMS 210	Quality management system	The discipline of the module is necessary for the formation of a complex of knowledge in the field of quality management of Kazakhstan production, the application of international standards of the ISO 9000 series in production conditions, the skills of reviewing the existing ND and technical regulations; the implementation of systematic control of compliance with the requirements of technical regulations related to quality; the study and systematization of advanced domestic and foreign experience in the field of technical regulation and quality management of production.			

		КП ЖООК	АТZhS 305	Азық-түлік жабдықтарының стандарттары	<p>Бұл пән наубайханаларда, асханаларда, асүйлерде тамақ жабдықтарын қолдану саласындағы білім кешенін қалыптастырады, тамақ өндірісіндегі жаңа технологияларға сенімділікті қамтамасыз етеді, тамақ жабдықтарының материалдарына, дизайнына, дизайнына және сипаттамаларына минималды талаптарды белгілейді.</p> <p>Сондай-ақ, саланың қажеттіліктерін өзектендіру, саланың озық тәжірибесін көрсету және адамдардың, өнімдер мен процестердің қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында Азық-түлік жабдықтарының стандарттарын үнемі қайта қарау үшін білім қалыптастырылады. Пән тамақ жабдықтары саласындағы терминологияны, сондай-ақ жабдықтар мен жабдықтарға қойылатын минималды санитарлық-гигиеналық талаптарды белгілеу принциптерін қарастырады.</p>	4	7	ON 6; ON 7; ON 10
		ПД ВК	SPO 305	Стандарты пищевого оборудования	<p>Данная дисциплина формирует комплекс знаний в области применения пищевого оборудования в пекарнях, столовых, кухнях, , обеспечивающее доверие к новым технологиям в пищевом производстве, устанавливающее минимальные требования к материалам, дизайну, конструкции и характеристике пищевого оборудования.</p>			

					<p>Так же формируются знания для регулярного пересмотра стандартов пищевого оборудования с целью актуализации потребностей отрасли, отражения передового опыта отрасли и обеспечения безопасности людей, продуктов и процессов. Дисциплина рассматривает терминологию в области пищевого оборудования, так же принципы установления минимальных санитарно-гигиенических требований к инвентарю и оборудованию.</p>			
		PD UC	FES 305	Food Equipment Standards	<p>This discipline forms a complex of knowledge in the field of application of food equipment in bakeries, canteens, kitchens, providing confidence in new technologies in food production, setting minimum requirements for materials, design, construction and characteristics of food equipment.</p> <p>Knowledge is also being formed for the regular revision of food equipment standards in order to update the needs of the industry, reflect the best practices of the industry and ensure the safety of people, products and processes. The discipline considers terminology in the field of food equipment, as well as the principles of establishing minimum sanitary and hygienic requirements for inventory and equipment.</p>			
		БП ТК	EMZh 224	Экологиялық менеджмент	Модуль пәні ИСО 14000 сериялы ұлттық және халықаралық	6	7	ON 6; ON 7;

				жүйесі	стандарттардың талаптарына сәйкес ҚР кәсіпорындарында экологиялық басқару жүйесін әзірлеу, құру және енгізу үшін білім, білік және практикалық дағдыларды алу жолымен экологиялық талаптарды сақтау саласында білімді қалыптастырады.			ON 11;
		БД КВ	SEM 224	Система экологического менеджмента	Дисциплина модуля формирует знания в области соблюдения экологических требований путем получения знаний, умений и практических навыков для разработки, создания и внедрения системы экологического управления на предприятиях РК в соответствии с требованиями национальных и международных стандартов серии ИСО 14000.			
		BD EC	EMS 224	Environmental management System	The discipline of the module forms knowledge in the field of compliance with environmental requirements by obtaining knowledge, skills and practical skills for the development, creation and implementation of an environmental management system at enterprises of the Republic of Kazakhstan in accordance with the requirements of national and international standards of the ISO 14000 series.			
		БП ТК	ТОКМZh 224	Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент	Модульдің пәні тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйелерін стандарттау саласындағы білімді	6	7	ON 6; ON 7; ON 11;

				жүйелері	қалыптастырады: ҚР СТ ИСО 22000 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйелері. Тағам өнімдерін жасау тізбегіне қатысатын ұйымдарға қойылатын талаптар»; ҚР СТ 53755 «Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйелері. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйелерінің аудиті мен сертификаттауын жүзеге асыратын органдарға қойылатын талаптар». ҚР СТ 51705.1 «Сапа жүйелері. ХАССП қағидаттары негізінде тамақ өнімдерінің сапасын басқару».			
		БД КВ	SMBPP 224	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Дисциплина модуля 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»; СТ РК 53755 «Систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов». СТ РК 51705.1 «Систем качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».			
		BD EC	FSMS 224	Food safety management systems	The discipline of the module forms knowledge in the field of standardization of food safety management systems: ST			

					RK ISO 22000 «Food safety management systems. Requirements for organizations involved in the chain of creation of food products»; ST RK 53755 «Food safety management systems. Requirements for bodies that audit and certify food safety management systems». ST RK 51705.1 «Quality systems. Food quality management based on HACCP principles».			
		КП ТК	DSEKK MZh 309	Денсаулық сақтау және еңбек қауіпсіздігін қамтамасыз ету менеджменті жүйелері	Модульдің пәні денсаулық сақтау менеджменті жүйесі және еңбек қауіпсіздігін қамтамасыз ету, негізгі талаптар, денсаулық сақтау менеджменті жүйесіне қойылатын талаптар және еңбек қауіпсіздігін қамтамасыз ету, қауіптерді сәйкестендіру, тәуекелдерді бағалау және басқару шараларын белгілеу, заңнамалық, нормативтік және басқа да талаптар саласындағы білімді қалыптастырады.	6	7	ON 6; ON 7; ON 10
		ПД КВ	SMOZO BT 309	Системы менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда	Дисциплина модуля формирует знания в области системы менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда, основные требования, требования к системе менеджмента охраны здоровья и обеспечения безопасности труда, идентификации опасностей, оценки рисков и установлении меруправления, законодательных, нормативных и других требованиях.			
		PD	OHSMS	Occupational	The discipline of the module forms			

		ЕС	309	health and safety management systems	knowledge in the field of the health and safety management system, basic requirements, requirements for the health and safety management system, hazard identification, risk assessment and the establishment of management measures, legislative, regulatory and other requirements.			
		КП ТК	BMZh 309	Біріктірілген менеджмент жүйесі	Модульдің пәні менеджменттің интеграцияланған жүйесі (МЖ) саласында білімді қалыптастырады, олардың құрамдас бөлігі сапаны бағалау және бақылау әдістері туралы білім жиынтығы, оны өнімнің өмірлік циклінің әр түрлі сатыларында қамтамасыз ету, бұл білімді практикада іске асыра білу, екі немесе одан да көп халықаралық стандарттар талаптарын белгілейтін және біртұтас ретінде жұмыс істейтін жалпы менеджмент жүйесінің бір бөлігі ретінде ұсыну болып табылады. Қазақстандық өндірістің жоғары талабына байланысты ISO 9001, ISO 14001 және OHSAS 18001 халықаралық стандарттары негізінде.	6	7	ON 6; ON 7; ON 10
		ПД КВ	ISM 309	Интегрированн ые системы менеджмента	Дисциплина модуля формирует знания в области интегрированных систем менеджмента (ИСМ), составной частью которых является совокупность знаний о методах оценивания и контроля качества,			

					обеспечения его на различных стадиях жизненного цикла продукции, умения реализовать эти знания на практике, представлять ИСМ как часть системы общего менеджмента, отвечающую требованиям двух или более международных стандартов и функционирующую как единое целое на основе международных стандартов ISO 9001, ISO 14001 и OHSAS 18001 ввиду повышенного требования казахстанского производства.			
		PD EC	IMS 309	Integrated Management System	The discipline of the module forms knowledge in the field of integrated management systems (IMS), an integral part of which is a set of knowledge about methods of quality assessment and control, ensuring it at various stages of the product life cycle, the ability to implement this knowledge in practice, to represent the IMS as part of a general management system that meets the requirements of two or more international standards and functions as a whole on the basis of international standards ISO 9001, ISO 14001 and OHSAS 18001 due to the increased requirements of Kazakh production.			
		БП ЖООК	OPSBSA 208	Өнім және процестер сапасын басқарудың статистикалық	Пән өнімнің сапасын басқару және статистикалық бақылау әдістерін қолдану саласындағы білімді қалыптастырады және өндірісте осы әдістердің негіздерін практикалық	4	3	ON 1; ON 2; ON 5

				әдістері	қолдану, ұйымдастыру кезінде өнімнің сапасын басқару жүйелері мен бақылау әдістерін практикалық қолдану дағдысы және стандарттау саласында жұмыстар жүргізу, жоғары сапалы өнім өндірісін қамтамасыз ету мәселелерін және ең аз шығынмен қажетті қызмет көрсету, өндірістік процестің әр түрлі кезеңдерінде бақылауды жүзеге асыра отырып, өнімнің сапасын арттыру, өнеркәсіп өнімдері мен халық тұтынатын тауарлардың сапасы мен сатысын статистикалық бақылау мен басқарудың негізгі әдістері туралы.			
		БД ВК	SMUKP P 208	Статистические методы управления качеством продукции и процессов	Дисциплина формирует знания в области применения методов статистического контроля и управления качеством продукции и практическое применение основ этих методов в производстве, навыки практического применения методов контроля и систем управления качеством продукции при организации и знания работ в области стандартизации, изучает вопросы обеспечения производства высококачественной продукцией и оказание необходимых услуг с наименьшими затратами, повышение качества продукции, осуществляя контроль на различных этапах производственного процесса, об			

					основных методах статистического контроля и управления качеством и процессов промышленной продукции и товаров народного потребления.			
		BD UC	SMQCP P 208	Statistical methods for quality control of products and processes	The discipline forms knowledge in the field of application of methods of statistical control and product quality management and practical application of the basics of these methods in production, skills of practical application of control methods and product quality management systems in the organization and knowledge of work in the field of standardization, studies the issues of ensuring production of high-quality products and the provision of necessary services at the lowest cost, improving product quality by control at various stages of the production process, about the main methods of statistical control and quality management and processes of industrial products and consumer goods.			
		КП ТК	ТОК 310	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Пін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалаудың негізгі үрдістері мен әдістері; тамақ өнімдерінің тұтынушылық қасиеттері; өнім сапасының көрсеткіштері; өнім сапасын бақылау түрлері; өнім сапасының деңгейі; өнімнің техникалық бақылауы; жарамдылық ұғымдары саласында кәсіби білім мен	6	7	ON 1; ON 2; ON 7;

					іскерлікті қалыптастырады			
		ПД КВ	ВРР 310	Безопасность пищевых продуктов	Дисциплина формирует профессиональные знания и умения в области основных тенденций и методиках оценки безопасности пищевых продуктов; потребительских свойствах пищевых продуктов; показателях качества продукции; видах контроля качества продукции; уровня качества продукции; технического контроля продукции; понятия годности продукции; дефектов готовой продукции			
		PD EC	FS 310	Food safety	The discipline forms professional knowledge and skills in the field of the main trends and methods of food safety assessment; consumer properties of food products; product quality indicators; types of product quality control; product quality level; technical control of products; concepts of product shelf life; defects of finished products			
		КП ТК	STG 310	Санитария және тағамтану гигиенасы	Модульдің пәні тағамтану гигиенасының негіздері, сыртқы орта факторларына және сала кәсіпорындарын абаттандыруға қойылатын гигиеналық талаптар, сала кәсіпорындарының құрылысын жобалаудың гигиеналық негіздері, Технологиялық жабдыққа, мүкәммалға, ыдысқа, ыдысқа қойылатын санитариялық талаптар, сала кәсіпорындарындағы санитариялық режимдер, тамақ			ON 1; ON 5; ON11;

					өнімдерін санитариялық-гигиеналық бағалау және олардың эпидемиологиялық мәндері саласындағы білімді қалыптастырады.			
		ПД КВ	SGP 310	Санитария и гигиена питания	Дисциплина модуля формирует знание в области основ гигиены питания, гигиенических требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли, гигиенических основ проектирования строительства предприятий отрасли, санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре, санитарных режимов на предприятиях отрасли, санитарно-гигиенической оценки пищевых продуктов и их эпидемиологических значений.			
		PD EC	SFH 310	Sanitation and food hygiene	The discipline of the module forms knowledge in the field of the basics of food hygiene, hygienic requirements for environmental factors and for the improvement of industry enterprises, hygienic bases for the design of construction of industry enterprises, sanitary requirements for technological equipment, inventory, dishes, containers, sanitary regimes at industry enterprises, sanitary and hygienic assessment of food products and their epidemiological values.			
		БП ЖООК	OSA 213	Өнім сапасының аудиті	Модульдің пәні шығарылатын өнімнің немесе өнім топтарының сапасын бағалау, сондай-ақ шығарылған	5	7	ON1; ON2; ON5;

				<p>өнімдердің немесе өнімдер желісінің алдын-ала белгіленген сапа стандарттарына сәйкестігі, инспекциялық тексеру үшін арнайы белгіленген сапа деңгейін бағалау, инспекциялық тексерудің тиімділік дәрежесін өлшеу, сапа мәселелері, кәсіпорындағы ішкі сапаны бақылау процестерін тексеру саласындағы білімді қалыптастырады.</p>				ON6
		БД КВ	АҚР 213	Аудит качества продукции	<p>Дисциплина модуля формирует знание в области оценки качества выпускаемой продукции или групп продукции, а так же соответствия выпущенной продукции или линейки продуктов заранее установленным стандартам уровню качества, оценки уровня качества, обозначенной специально для инспекционной проверки, измерений степени эффективности инспекционной проверки, по вопросам качества, проверки процессов внутреннего контроля качества на предприятии.</p>			
		BD EC	PQA 213	Product quality audit	<p>The discipline of the module forms knowledge in the field of assessing the quality of products or product groups, as well as the compliance of the released products or product line with pre-established standards to the quality level, assessing the quality level designated specifically for inspection, measuring the degree of effectiveness of inspection, on</p>			

					quality issues, checking the internal quality control processes in the enterprise.			
		БП ТК	UO 225	Үнемділік өндіріс	<p>Бұл пән үнемді өндіріс тұжырымдамасын іске асыру және қолдану негізінде тамақ өндірісі саласындағы қызметті жүзеге асыратын кәсіпорындардың өндірісін басқарудың перспективалық тәсілдерін қолдану мәселелері бойынша білім кешенін қалыптастырады.</p> <p>Пән үнемді өндірісті ұйымдастыру, үнемді өндірісті ұйымдастырудың отандық және шетелдік тәжірибесін қолдану, үнемді өндірісті ұйымдастырудың құралдары мен әдістерін дамытудың заманауи тенденцияларын қолдану, үнемді өндірісті ұйымдастырудың тиімді әдістерін қолдану мәселелерінде білім қалыптастыруға мүмкіндік береді. 5С және "Штурм-серпіліс" үнемді өндірісін ұйымдастырудың заманауи әдістерін қолдану және қолдану негізінде іс жүзінде жұмысты ұйымдастыруға және туындаған өткір мәселелерді шешуге, өндіріске талдау жүргізу үшін қажетті құжаттарды әзірлеуге мүмкіндік береді.</p>	6	7	ON3; ON7; ON11
		БД /КВ	BP 225	Бережливое производство	Данная дисциплина формирует комплекс знаний по вопросам использования перспективных подходов по управлению производством предприятий, осуществляющих деятельность в			

					<p>области пищевого производства, на основе реализации и применения концепции бережливого производства. Дисциплина позволяет закладывать знания в вопросах организации бережливого производства, применения отечественного и зарубежного опыта организации бережливого производства, применения современных тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства, использования эффективных методов организации бережливого производства. Позволяет на практике организовывать работу и решить назревшие острые проблемы на основе применения и использования современных методов организации бережливого производства 5С и «Штурм-прорыв», разрабатывать необходимые документы для проведения анализа производства.</p>			
		BD EC	LM 225	Lean manufacturing	<p>This discipline forms a complex of knowledge on the use of promising approaches to production management of enterprises operating in the field of food production, based on the implementation and application of the concept of lean production.</p> <p>The discipline allows you to lay knowledge in the organization of lean production, the use of domestic and for-</p>			

					<p>own experience in the organization of lean production, the use of modern trends in the development of means and methods for the organization of lean production, the use of effective methods of organizing lean production. Allows you to organize work in practice and solve urgent problems on the basis of the application and use of modern methods of organizing lean production of 5S and "Storm-breakthrough", to develop the necessary documents for the analysis of production.</p>			
		БП ТК	АТОТ 225	Тауарларды кодтау негіздері	<p>Бұл пән тауарларды кодтау, кодтарды тағайындау ережелері мен әдістері, олардың құрылымы, сонымен қатар штрих-кодтаудың функциялары, түрлері мен артықшылықтары, өнімнің өмірлік циклі туралы түсініктер, оның кезеңдерінің сипаттамалары туралы білім жиынтығын құрайды.</p> <p>Пән халық тұтынатын тауарларды жіктеудің мақсаттары мен мәндері туралы, жіктеу принциптері туралы, жіктеудің негізгі ережелері туралы, тауарларды жіктеу үшін қолданылатын әдістер туралы, Тауарларды жіктеудің иерархиялық және фасеттік әдістерінің мәні туралы, халық тұтынатын тауарларды жіктеудің негізгі түрлері туралы, тауарлар кодының элементтері туралы, тауарларды кодтау үшін қолданылатын әдістер туралы</p>			<p>ON3; ON4; ON11</p>

					білім алуға мүмкіндік береді. штрих-код құрылымы, штрих-кодтарды жіктеу принциптері туралы.			
		БД КВ	ТРР 225	Основы кодирования товаров	<p>Данная дисциплина формирует комплекс знаний в области кодирования товаров, о правилах и методах присвоения кодов, их структуре, а так же о функциях, типах и преимуществах штрихового кодирования, о понятиях жизненного цикла товара, характеристике его этапов.</p> <p>Дисциплина позволяет получить знания о целях и значениях классификации товаров народного потребления, о принципах классификации, об основных правилах классификации, о методах, применяемых для классификации товаров, о сущности иерархического и фасетного методов классификации товаров, об основных видах классификации товаров народного потребления, о элементах кода товаров, о методах применяемых для кодирования товаров, о структуре штрихового кода, о принципах классификации штриховых кодов.</p>			
		BD EC	GMFP 225	Basics of coding products	This discipline forms a complex of knowledge in the field of coding of goods, about the rules and methods of assigning codes, their structure, as well as about the functions, types and advantages of bar coding, about the concepts of the product life cycle, the characteristics of			

					<p>its stages.</p> <p>The discipline allows you to gain knowledge about the purposes and meanings of the classification of consumer goods, about the principles of classification, about the basic rules of classification, about the methods used to classify goods, about the essence of hierarchical and faceted methods of classification of goods, about the main types of classification of consumer goods, about the elements of the goods code, about the methods used to encode goods, about the structure of the bar code, the principles of classification of bar codes.</p>			
		КП ЖООК	ОР 307	Өндірістік практика	<p>Өндірістің негізгі технологиялық процестері мен экономикалық көрсеткіштерін есептеу әдістерін қолдануға мүмкіндік береді; қазіргі заманғы басқару әдістері негізіндегі өндіріс; ғылыми-техникалық прогрестің қазіргі жетістіктерін қолдана отырып, өсімдік және жануар тектес шикізатты қайта өңдеу саласындағы теориялық және практикалық негіздер; ұйымды қисынды және дәйекті түрде негіздеу</p>	14	8	ON 1; ON 2; ON 7; ON 11
		ПД КВ	РР 307	Производственная практика	<p>Позволяет применять методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; использовать приемы организации эффективного производства на основе современных</p>			

					методов управления; теоретические и практические основы в области переработки сырья растительного и животного происхождения с применением современных достижений научно-технического прогресса; логически и последовательно обосновывать организацию производства продуктов питания			
		PD UC	SP 307	Specialized practice	It allows to apply methods of calculation of the main technological processes and economic indicators of production; to use methods of organization of effective production on the basis of modern management methods; theoretical and practical bases in the field of processing of raw materials of plant and animal origin with the use of modern achievements of scientific and technological progress; logically and consistently justify the organization			
		КП/ ЖООК	DP 308	Дипломалды практикасы	Диплом алдындағы практикадан өту процесі мынадай құзыреттерді қалыптастыруға бағытталған: кәсіпорынның нормативтік құжаттарымен және құжаттамаларымен табысты жұмыс істеу; қазіргі заманғы технологиялық тәсілдерді және жаңа жабдықтарды қолдану; өндіріс тиімділігін есептеу үшін техникалық-экономикалық көрсеткіштерді пайдалан	5	8	ON 1; ON 2; ON 7; ON 11
		ПД/	PP	Преддипломная	Процесс прохождения преддипломной			

		КВ	308	практика	практики направлен на формирование следующих компетенций: успешная работа с нормативными документами и документацией предприятия; применение современных технологических приемов и новейшего оборудования; использование технико-экономических показателей для расчета эффективности производства.			
		PD UC	PP 308	Pregraduation practice	The process of passing the pre-graduate practice is aimed at the formation of the following competencies: successful work with regulatory documents and documentation of the enterprise; the use of modern technological techniques and the latest equipment; the use of technical and economic indicators to calculate the efficiency of production.			
Қосымша білім беру бағдарламалары (Minor)/Дополнительные образовательные программы(Minor)/								
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	219	Пән 1/Дисциплина 1		5	5	
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	220	Пән 2/Дисциплина 2		5	6	
		БП /ТК БД /КВ ВД/ ЕС	221	Пән 3/Дисциплина 3		5	6	
Дене шынықтыру/ Физическая культура/ Physical	Модульді сәтті аяқтағаннан кейін білім алушы	ЖБП МК	DSh 108 (1-4)	Дене шынықтыру	Пән кәсіби қызметке дайындалу үшін денсаулықты сақтау, нығайтуды қамтамасыз ететін дене шынықтыру құралдары мен әдістерін мақсатты түрде қолдануға үйретеді; физикалық	8	1,2,3,4	ЖК 20

Culture	қаблетті: ЖК 20 / После успешного завершения модуля обу- чающийся будет: ОК20 / Upon suc- cessful com- pletion of the module, the student will: GC 20				жүктемені, жүйке-психикалық стрессті және болашақ еңбек әрекетіндегі қолайсыз факторларды тұрақты түрде ауыстыруға ынталандырады			
		ООД ОК	FK 108 (1-4)	Физическая культура	Дисциплина учит целенаправленно использовать средства и методы фи- зической культуры, обеспечивающие сохранение, укрепление здоровья для подготовки к профессиональной дея- тельности; к стойкому перенесению физических нагрузок, нервно- психических напряжений и неблаго- приятных факторов в будущей тру- довой деятельности.			
		GED MC	PhC 108 (1-4)	Physical Culture	The discipline teaches to purposefully use the means and methods of physical culture, ensuring the preservation, strengthening of health in order to pre- pare for professional activity; to persis- tent transfer of physical exertion, neu- ropsychic stress and adverse factors in future labor activity.			
		КА		Дипломдық жұмысты немесе дипломдық жо- баны жазу және қорғау немесе- кешенді емтихан тапсыру		8	8	
		ИА		Написание и за- щита дипломной работы или ди-				

