М. ДУЛАТОВ атындағы
ҚОСТАНАЙ
ИНЖЕНЕРЛІК-
ЭКОНОМИКАЛЫҚ
УНИВЕРСИТЕТІ

КИнЭУ

КОСТАНАЙСКИЙ
ИНЖЕНЕРНО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
имени М. ДУЛАТОВА

Бекітемін / Утверждаю
ОӘК төрағасы /
Председатель УМС
_____ Г.М.Дюзельбаева
«10» _____03_____ 2020 ж./г.

2020-2021 оқу жылына арналған
ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
на 2020-2021 учебный год

ИНЖЕНЕРЛІК-ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ФАКУЛЬТЕТІ

ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

(ЧАСТЬ 3 ИЗ 4)

Қостанай, 2020 г.

Инженерлік-техникалық факультетінің әдістемелік кеңес отырысында қарастырылды, 28.02.2020 ж. № 7 хаттама.

Рассмотрен на заседании Методического совета инженерно-технологического факультета, протокол от 28.02.2020 г. № 7.

М. Дулатов атындағы ҚИнЭУ-дың оқу–әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 10.03.2020 ж. № 8 хаттама.

Утвержден на заседании учебно-методического совета КИнЭУ имени М. Дулатова, протокол от 10.03.2020 г. №8

Элективті пәндер каталогы қысқаша сипаттамасы, оқылу мақсаты, оқу мазмұны және күтілетін оқу нәтижесі көрсетілген таңдау компонентіне кіретін пәндер тізімін қамтиды. 2020-2021 оқу жылындағы кредиттік технология бойынша оқитын студенттерге арналған.

Инженерлік-технологиялық факультеті мамандықтары бойынша элективті пәндер каталогы кафедра бойынша құрылған және 4 бөлімнен тұрады:

1 бөлім - «Транспорт және сервис» кафедрасы;
2 бөлім - «Энергетики және машинажасау» кафедрасы;
3 бөлім - «Стандарттау және тағам технологиялары» кафедрасы;
4 бөлім - «Ақпараттық технологиялар және автоматика» кафедрасы.

Каталог элективных дисциплин содержит перечень дисциплин компонента по выбору и их краткое описание с указанием цели изучения, содержания и ожидаемых результатов обучения. Предназначен для студентов, обучающихся по кредитной технологии в 2020-2021 учебном году.

Каталог эллективных дисциплин по специальностям Инженерно-технологического факультета сформирован по кафедрам и состит из 4 частей:

1 часть – кафедра «Транспорт и сервис»;
2 часть – кафедра «Энергетика и машиностроение»;
3 часть - кафедра «Стандартизация и пищевые технологии»;
4 часть - кафедра «Информационные технологии и автоматика».

Мазмұны / Содержание

Студентке жаднама/ Памятка студенту	5-6
ҚАЙТА ӨҢДЕУ ӨНДІРІСТЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ (САЛАЛАР БОЙЫНША) **ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ (ПО ОТРАСЛЯМ)**	7
1 2020-2021 жылдың оқу жоспары / Учебный план на 2020-2021 год……	7
1.1 1 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 1 курса……	7
1.2 2 курска арналған оқу жоспары / Учебный план для 2 курса……	8
1.3 3 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 3 курса……	9
1.4 4 курска арналған оқу жоспары / Учебный план для 4 курса……	10
2 Білім беру бағдарламаларының және элективті пәндердің сипаттамасы / Описание образовательных программ и элективных дисциплин …….....	12
2.1 6В07213 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В07213 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)»	12
2.2 5В072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы «Бидайды өңдеу және сақтау технологиясы» траекториясы / Описание образовательной программы по специальности 5В072800 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)». Траектория «Технология хранения и переработки зерна» .....…….....	14
2.3 5В072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы «Кондитерлік өндірістің технологиясы» траекториясы/ Описание образовательной программы по специальности 5В072800 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)» Траектория «Технология кондитерского производства».....	17
2.4 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин	18
«Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» **«Стандартизация и сертификация (по отраслям)»**	
1. 2020-2021 жылдың оқу жоспары / Учебный план на 2020-2021 год……..…….....	47
1.1 1 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 1 курса……....…....	47
1.2 2 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 2 курса…….....	48
1.3 3 курска арналған оқу жоспары / Учебный план для 3 курса…….....	50
1.4 4 курска арналған оқу жоспары / Учебный план для 4 курса……...…….....	51
2 Білім беру бағдарламаларының және элективті пәндердің сипаттамасы / Описание образовательных программ и элективных дисциплин…….....	52
2.1 6В07514 «Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В07514 «Стандартизация и сертификация (по отраслям)»	52

2.2 5В073200«Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» мамандығы бойынша білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы по специальности 5В073200 Стандартизация и сертификация (по отраслям)……	53
2.3 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин	55
АГРОНОМИЯ **АГРОНОМИЯ**	
1 2020-2021 жылдың оқу жоспары / Учебный план на 2020-2021 год…….....	110
1.1 1 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 1 курса……	110
1.1 2 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 2 курса……	113
1.1 3 курска арналған оқу жоспары / Учебный план для 3 курса…….....	114
1.2 4 курска арналған оқу жоспары / Учебный план для 4 курса……..	116
2 Білім беру бағдарламаларының және элективті пәндердің сипаттамасы / Описание образовательных программ и элективных дисциплин……..…..... ...	118
2.1 6В08127 «Агрономия» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В08127 «Агрономия»……..	118
2.2 6В08126 «Өсімдік шаруашылығы және егін шаруашылығы» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В08126 «Растениеводство и земледелие»……..	120
2.3 5В080100 «Агрономия» мамандығы бойынша білім беру бағдарламасының сипаттамасы. «Экологиялық егіншілік» траектория/ Описание образовательной программы по специальности 5В080100 «Агрономия». Траектория «Экологическое земледелие».....	125
2.4 5В080100 «Агрономия» мамандығы бойынша білім беру бағдарламасының сипаттамасы. Траектория «Агробизнес және кәсіпкерлік» / Описание образовательной программы по специальности 5В080100 «Агрономия». Траектория «Агробизнес и предпринимательство» .....….....	128
2.5 5В080100 «Агрономия» мамандығы бойынша білім беру бағдарламасының сипаттамасы. Траектория «Агроландшафтты дизайн» / Описание образовательной программы по специальности 5В080100 «Агрономия». Траектория «Агроландшафтный дизайн»....….....	131
2.6 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин ……...	135

СТУДЕНТКЕ ЖАДНАМА

Құрметті студент!

Сіздің алдыңызда **элективті пәндер каталогы (ЭПК)**. ЭПК - элективті оқу пәндерінің жүйеленген аннотациялық тізбесі. Ол Сізге жеке оқу траекториясын өз бетіңізбен, жедел, икемді және жан-жақты құруға мүмкіндік беру мақсатымен жасалған. ЭПК Сіздің жеке оқу жоспарыңызды құрудағы көмекшіңіз.

Кредиттік оқыту технологиясы бойынша барлық оқу пәндері 3 циклға бөлінеді: жалпы білім беретін пәндер циклы (ЖБП), базалық пәндер циклы (БП) және кәсіптендіру пәндер циклы (КП). Жалпы білім беру пәндер циклы маманның интеллектуалдық, жеке тұлғалық, әлеуметтік тұрғыда дамуына мүмкіндік береді. Базалық пәндер циклы болашақ маманның мамандығына сәйкес фундаменталдық білімінің қалыптасуына бағытталады. Кәсіптендіру пәндері циклы кәсіби қызметтің нақты саласында қолданылатын арнайы білімді, дағдыны, құзыреттілікті анықтайды.

Әр циклдің ішінде оқу пәндері 2 түрге бөлінеді: міндетті компонент және таңдау бойынша компонент (элективті, яғни таңдалатын оқу пәндері). Міндетті компоненттің пәндері мамандық бойынша мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттарында бекітілген және тиісті мамандық бойынша міндетті түрде барлық студенттерге оқытылады. Студент Типтік оқу бағдарламасымен бекітілген мамандықтардың міндетті компонент пәндерін меңгерумен қатар, ұсынылып отырған таңдау бойынша пәндерді таңдап алуы тиіс.

Элективті пәндерді таңдауға эдвайзер кеңес береді. Элективті оқу пәндері тізбесінің ішінен Сіз өзіңізге қызықты пәндерді таңдай аласыз. Соның негізінде оқу пәндерінің әр циклы бойынша Сіздің жеке оқу жоспарыңыз 2 бөлімнен тұратын болады: міндетті компонент және таңдау бойынша компонент (элективті оқу пәндері).

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

Уважаемый студент!

Перед Ваминаходится **Каталог элективных дисциплин(КЭД).**

КЭД – систематизированный аннотированный перечень элективных учебных дисциплин. Он составлен с целью создания для Вас возможности самостоятельного, оперативного, гибкого и всестороннего формирования индивидуальной траектории обучения. КЭД – это Ваш помощник в составлении Вашего индивидуального учебного плана.

При кредитной технологии обучения все учебные дисциплины делятся на 3 цикла – цикл общеобразовательных дисциплин (ООД), цикл базовых дисциплин (БД) и цикл профилирующих дисциплин (ПД).

Цикл ООД предполагает подготовку интеллектуального, личностного и социально развитого специалиста. Цикл БД направлен на формирование у будущего специалиста фундаментальных знаний по соответствующей специальности. Цикл ПД определяет перечень специальных знаний, умений, навыков и компетенций применительно к конкретной сфере профессиональной деятельности.

Внутри каждого из циклов учебные дисциплины подразделяются на 2 вида – Обязательный компонент и Компонент по выбору (элективные, т. е. выбираемые учебные дисциплины). Дисциплины обязательного компонента установлены Типовым учебным планом специальности и изучаются всеми без исключения студентами данной специальности. Наряду с изучением дисциплин обязательного компонента, студент также должен выбрать для изучения дисциплины компонента по выбору.

Осуществить выбор элективных учебных дисциплин Вам поможет эдвайзер. Из всего перечня элективных учебных дисциплин Вы можете выбрать те, которые интересны именно Вам. Таким образом, Ваш индивидуальный учебный план по каждому циклу учебных дисциплин будет включать в себя 2 раздела: обязательный компонент и компонент по выбору (элективные учебные дисциплины).

ҚАЙТА ӨҢДЕУ ӨНДІРІСТЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ (САЛА БОЙЫНША) ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ (ПО ОТРАСЛЯМ)

Академиялық дәрежесі: 6В07213 - Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша) білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры (5В072800 - Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша) мамандығы бойынша техника және технология бакалавры)

Академическая степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе 6В07213-Технология перерабатывающих производств (по отраслям) (бакалавр техники и технологий по специальности 5В072800 -Технология перерабатывающих производств (по отраслям)

1 2019-2020 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ / УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2020-2021 УЧ. ГОД

1.1 1 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 1 курса

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны / Количество академических кредитов
1 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**21**
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	Kkzt/SIK / 1101	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы/Современная история Казахстана	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	PM/PK 1102	Психология.Мәдениеттану/Психология. Культурология	4
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / 1103 (1)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K (R)Ya 1104 (1)	Қазақ(орыс) тілі/ Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру/ Физическая культура	DSh/ FK 1108	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний/	MB/VS 1201	Мамандыққа баулу/Введение в специальность	4
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				
ЖБП / ООД	Жалпы элективті/ Общеэлективный	AOKEKN / OBZhOT 1112	Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері/ Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда	5
БП/ БД		ETD / EUR 1112	Экология және тұрақты даму / Экология и устойчивое развитие	
2 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**21**

ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	АКТ/ІКТ 1105	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде) / Информационно-коммуникационные технологии (на англ.языке)	5
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / IYa /1103 (2)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
ЖБП / ООД		K(O)T/K(R)Ya 1104 (2)	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	SA/PS 1106	Саясаттану. Әлеуметтану/Политология.Социология	4
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK 1109	Дене шынықтыру / Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				**6**
БП/ БД	Химия/ Химия	BOCh/NOCh 1202	Бейорганикалық және органикалық химия / Неорганическая и органическая химия	5
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	KPO/PPY 1204	Оқу / Учебная	1
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**3**
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	FMOT/TPF 1203	Функционалдық мақсаттағы өнімдердің технологиясы/Технология продуктов функционального назначения	3
		KTT/TOP 1203	Қоғамдық тамақтану технологиясы/Технология общественного питания	

1.2 2 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 2 курса

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық редиттер саны Количество академических кредитов
3 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**5**
ЖБП / ООД	Қоғамдық ғылымдар/ Общественные науки	Fil/Fil 2104	Философия/ Философия	5
Оқыту қосымша түрлері / Дополнительные виды обучения				**2**
ОҚТ / ДВО	Дене шынықтыру/ Физическая культура	DSh/ FK 1401	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**23**
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	OOMS /MSPP 2205	Өңдеу өндірісінің микробиологиясы және санитариясы/Микробиология и санитария перерабатывающих производств	5
		IE/IE 2206	Инженерлік экология/Инженерная экология	3
БП/ БД	Химия/ Химия	SSA/KKA 2207	Сандық және сапалық анализ/Количественный и качественный анализ	5
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	AOKN/OAPK 2208	АӨК негіздері/Основы в АПК	5

БП/ БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	ATOT / TZPP 2209	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы / Товароведение зерна и продуктов его переработки	5
4 СЕМЕСТР				**30**
Оқыту қосымша түрлері / Дополнительные виды обучения				**5**
ОҚТ / ДВО	Дене шынықтыру/ Физическая культура	DSh/ FK 1401	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
ОҚТ / ДВО	Кәсіптік практика/Профессиональная практика	KPO/PPP 2405	Өндірістік / Производственная	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***25***
БП/ БД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/ Экономические основы предпринимательства	TKS/TPS 2210	Технологиялық Кәсіпкерлік және Стартаптар/Технологическое Предпринимательство и Стартапы	5
БП/ БД	Астық өнімдерін алғашқы өңдеу технологиясы/Технология первичной обработки зернопродуктов	EOT/TEP 2211	Элеватор өнеркәсібінің технологиясы/Технология элеваторной промышленности	5
			Астықты қабылдау және сақтау технологиясы/ Технология приемки и хранения зерна	5
БП/ БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	AKST/ TPHZ 2212	Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау/ Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна	5
			Азық-түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі/ Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	5

1.3 3 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 3 курса

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны / Количество академических кредитов
5 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**5**
БП/БД	Тілдегі/Языковой	KBShT/POIY 3202	Кәсіби - бағдарланған шет тілі/Профессионально-ориентированный иностранный язык	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***25***
БП/ БД	Ұн, нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	OOTMZh/ TMOPP 3215	Өңдеу өнеркәсібінің технологиялық машиналары мен жабдықтары/ Технологические машины и оборудование перерабатывающих производств	7
БП/ БД	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	OOAT/ STPP 3303	Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы/ Специальные технологии перерабатывающих производств	6
КП/ ПД	Ұн, нан, макарон және кондитер	YZhOT/ TPKM 3304	Ұн және жарма өңдеу технологиясы/ Технология производства крупы и муки	6

	өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства муки, хлеба, макаронных и кондитерских изделий	NNBT / ТРННІ 3305	Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру/Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий	6
6 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**5**
КП/ ПД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	ООТ/ ТРР 3301	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/Технология перерабатывающих производств	5
Оқыту қосымша түрлері / Дополнительные виды обучения				**5**
ОҚТ / ДВО	Кәсіптік практика/Профессиональная практика	КРО/РРР 2405	Өндірістік / Производственная	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***20***
КП/ ПД	Өндеу өндірістерінің технологиясы/Технологии перерабатывающих производств	МОТ / ТРМІ 3306	Макарон өндірісінің технологиясы / Технология производства макаронных изделий	5
БП/ БД	Саланы ғылыми қамтамасыздандыру мен жобалау/Проектирование и научное обеспечение отрасли	KUKOUShK/ MPDPSMKI 3307	Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар/ Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий	5
БД КВ	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	AOOS/ АКРР 3216	Аудит өңдеу өндірісінің сапасы/ Аудит качества перерабатывающих производств	5
БД КВ	Химия/ Химия	STS/ ККА 3217	Сапалы талдау саны/ Количественный анализ	5

1.4 4 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 4 курса

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны / Количество академических кредитов
7.1 ТРИМЕСТР				**20**
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***20***
КП/ ПД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	ТООТ/ ТКРР 4309	Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі/ Технохимический контроль перерабатывающих производств	6
БП/ БД		КОТЈ/ TSCP 4222	Кондитерлік өнеркәсібіндегі технологиялық жүйелер/ Технологические системы кондитерской промышленности	8
БП/ БД		ATOShKZA/ MISSZPP 3308	Азық-түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі/ Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	6

7.2 КВАРТАЛ				**16**
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				
БП/ БД	Шикі затпен дайын өнім сапасын бақылау/ Оценка качества сырья и готовой продукции	KOOT/ TPKI 4222	Кондитер өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства кондитерских изделий	5
БП/ БД		AKSOTB/ PTKPHZ 4309	Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау/ Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна	5
БП/ БД	Алкогольді және алкогольсіз өнімдерді өндеу технологиясы/ Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	AAOOT/ TPABP 4223	Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы/ Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции	6
8 семестр				
Оқытудың қосымша түрлері / Дополнительные виды обучения				**12**
ОҚТ / ДВО	Кәсіптік практика/ Профессиональная практика	KPO/PPP 4405	Өндірістік / Производственная	10
ОҚТ / ДВО	Кәсіптік практика/ Профессиональная практика	KPDa/PPPd 4406	Диплом алды/ Преддипломная	2
Қорытынды аттестаттау/ Итоговая аттестация				**12**
КА /ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZh/NZDR 4401	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ / Написание и защита дипломной работы (проекта)	12

2 БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ ЖӘНЕ ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕРДІҢ СИПАТТАМАСЫ / ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ И ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

2.1 6В07213 Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В07213 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)»

Сфера профессиональной деятельности	
Бітіруші өзінің кәсіби қызметін келесі салаларда жүзеге асыра алады: - қайта өңдеу өнеркәсібінің барлық салалары, қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық процестерін әзірлеуді және өндірістік өнімін алуды қамтамасыз ету; - жобалау-конструкторлық және ғылыми-зерттеу ұйымдары; - әртүрлі меншік формасындағы фирмалар.	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в следующих сферах: -все отрасли перерабатывающей промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции перерабатывающих производств; -проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации; -фирмы различных форм собственности.
Объекты профессиональной деятельности	
Білімалушылардың кәсіби қызметінің объектілері болып табылады: - элеваторлар, диірмен зауыттары; - жарма зауыдтары; - құрама жем зауыттары; - құрама жем зауыттары; - нан зауыттары; - макарон және кондитерлік фабрикалар; - қант және крахмал-сірне зауыттары	Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: - элеваторы, мельзаводы; - крупозаводы; - комбикормовые заводы. - комбикормовые заводы - хлебозаводы - макаронные и кондитерские фабрики - сахарные и крахмалопаточные заводы
Предметы профессиональной деятельности	
- дәнді және жарма дақылдарының астығы; - ұн, жарма; - астықты, диірмен зауыттарын, жарма зауыттарын, құрама жем зауыттарын дайындау және сақтау бойынша технологиялық жабдықтар; - нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдер; - қант, крахмал, сірне, крахмал шәрбаттары, модификацияланған крахмалдар, декстриндер; - жүзім, құлмақ, мия, сыра, шарап, коньяк.	- зерно злаковых и крупяных культур; -мука, крупа; - технологическое оборудование по заготовке и хранению зерна, мельзаводов, крупозаводов, комбикормовых заводов. - хлеб, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия, - сахар, крахмал, патока, крахмальные сиропы, модифицированные крахмалы, декстрины, - виноград, хмель, солод, пиво, вино, коньяк
Виды профессиональной деятельности	

- еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру, басқарушылық шешімдер қабылдау, кәсіпорындардың техникалық-экономикалық көрсеткіштерін және маркетингтік қызметті талдау; -технологиялық тәртіптің сақталуын бақылау: технологиялық операцияларды жетілдіру және нормативтік өнімдерді құруда ресурстық іріктеуші технологиялық процестерді игеру жөніндегі жұмысқа қатысу; экология, еңбекті қорғау, өрт-жарылыс қауіпсіздігі және өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықталуын және өндірістік қызметін талдау; - қайта өңдеу өндірісінің тиісті салаларының шикізат, дайын өнім сапасын жақсарту бойынша эксперименттік зерттеу; - білім беру саласындағы жұмыс; - ұн, жарма өндірісінің технологиялық процестерін жүргізуді ұйымдастыру, дәнді және жарма дақылдарын өңдеу; - астық өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарының технологиялық схемаларын әзірлеу және жобалау; қолданыстағы кәсіпорындарды қайта жаңарту; - астық өңдеу өнеркәсібі саласындағы ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік тәжірибені зерттеу және талдау.	- организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений, анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; - контроль за соблюдением технологической дисциплины: совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов в создании новых продукций; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожара-взрывобезопасности и производственной санитарии; -экспериментальное исследование по улучшению качества сырья, готовой продукции соответствующих отраслей перерабатывающих производств; - работа в сфере образования; -организация ведения технологических процессов производства муки, крупы, переработке зерна злаковых и крупяных культур; -разработка и проектирование технологических схем предприятий зерноперерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий; - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях зерноперерабатывающей промышленности.

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Түлек келесі бағыттар бойынша өзінің кәсіби қызыметтін жүзеге асыруына болады: - өңдеуші өндірістердің барлық салалары,технологиялық процесстерді және өңдеуші өндірістердің өнімін алу өндірісін қамтамасыз ету; - жобалау-конструкциялық және ғылыми-зерттеу ұйымдарында; - әртүрлі меншік нысандарында .	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в следующих сферах: -все отрасли перерабатывающей промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции перерабатывающих производств; -проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации; -фирмы различных форм собственности.
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	

Бакалаврдің кәсіби қызыметінің объектілері болып табылады: - элеваторлар, ұнзауыттары; - жарма зауыттары; - аралас жемдер зауыты. Дайындалу бағыты бойынша «Өңдеуші өндірістердің технологиясы»,траектория бойынша «Бидайды өңдеп және сақтау технологиясы», ұнды, жарма, бидай дақылдары мен жарма мәдениетін өндіру процессінің технологиясын енгізу үшін технологтардың қажеттілігін бағалау тәжірибесі мен білімін алады; - бидай өңдейтін өнеркәсіптердің технологиялық схемасын жобалау және дамыту; жұмыс істеп тұрған өнеркәсіптерді қайта құру. - ғылыми – техникалық ақпаратты талдау және зерттеу, астықты өңдеу салаларындағы отандық және шетелдік тәжірибелер.	Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: -элеваторы, мельзаводы; -крупозаводы; -комбикормовые заводы. По направлению подготовки «Технология перерабатывающих производств» по траектории «Технология хранения и переработки зерна» получают знания и практические навыки оценки пригодности технологов для ведения технологических процессов производства муки, крупы, переработке зерна злаковых и крупяных культур; -разработка и проектирование технологических схем предприятий зерноперерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий. - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях зерноперерабатывающей промышленности..
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
Бакалавриат мамандығы 5В072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» түлектерінің кәсіби қызыметтік нысанасы дәнді дақылдар және жарма мәдинеттері, ұн, жарма болып табылады; - астық, диірмен өнімдері мен бидайды дайындап және сақтау технологиясының жабдықтары.	Предметы профессиональной деятельности выпускников бакалавриата специальности 5В072800 «Технология перерабатывающих производств» является зерно злаковых и крупяных культур;-мука, крупа; - технологическое оборудование по заготовке и хранению зерна, мельзаводов, крупозаводов, комбикормовых заводов.
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	
-Кәсіби қызыметінің түрлері болуы мүмкін: – ұн, жарма, өңделген дәндер және жарма дақылдарын өндірудің технологиялық процестерін жүргізуді ұйымдастыру; - бидай өңдейтін өнеркәсіптердің технологиялық схемасын жобалау және дамыту; жұмыс істеп тұрған өнеркәсіптерді қайта құру. - ғылыми – техникалық ақпаратты талдау және зерттеу, астықты өңдеу салаларындағы отандық және шетелдік тәжірибелер	Видами профессиональной деятельности могут быть: – -организация ведения технологических процессов производства муки, крупы, переработке зерна злаковых и крупяных культур; -разработка и проектирование технологических схем предприятий зерноперерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий. - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях зерноперерабатывающей промышленности.

2.2 5В072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы «Бидайды өңдеу және сақтау технологиясы» траекториясы / Описание образовательной программы по специальности 5В072800 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)». Траектория «Технология хранения и переработки зерна»

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Түлек келесі бағыттар бойынша өзінің кәсіби қызыметтін жүзеге асыруына болады: - өңдеуші өндірістердің барлық салалары,технологиялық процесстерді және өңдеуші өндірістердің өнімін алу өндірісін қамтамасыз ету; - жобалау-конструкциялық және ғылыми-зерттеу ұйымдарында; - әртүрлі меншік нысандарында .	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в следующих сферах: -все отрасли перерабатывающей промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции перерабатывающих производств; -проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации; -фирмы различных форм собственности.
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	

Бакалаврдің кәсіби қызыметінің объектілері болып табылады: - элеваторлар, ұнзауыттары; - жарма зауыттары; - аралас жемдер зауыты. Дайындалу бағыты бойынша «Өңдеуші өндірістердің технологиясы»,траектория бойынша «Бидайды өңдеп және сақтау технологиясы», ұнды, жарма, бидай дақылдары мен жарма мәдениетін өндіру процессінің технологиясын енгізу үшін технологтардың қажеттілігін бағалау тәжірибесі мен білімін алады; - бидай өңдейтін өнеркәсіптердің технологиялық схемасын жобалау және дамыту; жұмыс істеп тұрған өнеркәсіптерді қайта құру. - ғылыми – техникалық ақпаратты талдау және зерттеу, астықты өңдеу салаларындағы отандық және шетелдік тәжірибелер.	Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: -элеваторы, мельзаводы; -крупозаводы; -комбикормовые заводы. По направлению подготовки «Технология перерабатывающих производств» по траектории «Технология хранения и переработки зерна» получают знания и практические навыки оценки пригодности технологов для ведения технологических процессов производства муки, крупы, переработке зерна злаковых и крупяных культур; -разработка и проектирование технологических схем предприятий зерноперерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий. - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях зерноперерабатывающей промышленности..
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
Бакалавриат мамандығы 5В072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» түлектерінің кәсіби қызыметтік нысанасы дәнді дақылдар және жарма мәдинеттері, ұн, жарма болып табылады; - астық, диірмен өнімдері мен бидайды дайындап және сақтау технологиясының жабдықтары.	Предметы профессиональной деятельности выпускников бакалавриата специальности 5В072800 «Технология перерабатывающих производств» является зерно злаковых и крупяных культур;-мука, крупа; - технологическое оборудование по заготовке и хранению зерна, мельзаводов, крупозаводов, комбикормовых заводов.
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	
-Кәсіби қызыметінің түрлері болуы мүмкін: – ұн, жарма, өңделген дәндер және жарма дақылдарын өндірудің технологиялық процестерін жүргізуді ұйымдастыру; - бидай өңдейтін өнеркәсіптердің технологиялық схемасын жобалау және дамыту; жұмыс істеп тұрған өнеркәсіптерді қайта құру. - ғылыми – техникалық ақпаратты талдау және зерттеу, астықты өңдеу салаларындағы отандық және шетелдік тәжірибелер	Видами профессиональной деятельности могут быть: – -организация ведения технологических процессов производства муки, крупы, переработке зерна злаковых и крупяных культур; -разработка и проектирование технологических схем предприятий зерноперерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий. - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях зерноперерабатывающей промышленности.
«Бидайды өңдеу және сақтау технологиясы»» білім беру траекториясы бойынша оқыту барысында түлек міндеті / По итогам обучения в рамках образовательной траектории «Технология хранения и переработки зерна» выпускник должен	

Білу керек: - өңдеуші өнеркәсіп технологиялық процестердің параметрлерін өлшеу әдістерін білу; - бидайдың физиологиясын білу, технологиялық процессті дұрыс және тиімді ұйымдастыру; - мәдени өсімдіктерді өндіру технологиясының негіздерін білуге, өнімнің технологиялық және сапалық құрылуының ерекшеліктерін түсіну; -өсімдік шаруашылығы өнімінің арнайы өңдеу технологиясын білу: ұн, жарма, жем, нан өндіру, макарон астық өңдеу; - шикізат пен дайын өнімнің жалпы сипаттамалары, сақтау және оларды жою әдістерін кезінде астық жатқан процестерді білу; - астық зандарын, қайта өңдеу өнімдерінің сапасына мемлекеттік стандарттарының негізгі талаптарын, астық және астық өнімдері сапасын анықтау әдісін, сақтау және қайта өңдеу технологиясын, бидай және жарна өнімдерін сақтау және өңдеу технологиясын білу; қазіргі заманғы нарықтық экономика негіздері, несие алу үшін жағдай туралы ережелер, жалға алу және т.б..; экономика және ауыл шаруашылығы кәсіпорындарында негізгі өнімдерді ұйымдастыру.	- **знать** методы измерения параметров технологических процессов перерабатывающей отрасли; -знать физиологию зерна, правильно и эффективно организовать технологические процессы; знать: основы технологии производства культурных растений для лучшего понимания формирования качественных и технологических особенностей продукции; -знать специальные технологии переработки продукции растениеводства :переработку зерна в муку, крупу, комбикорма, производство хлеба, макарон; иметь представление о технологии производства элеваторной промышленности. -знание общих характеристик сырья и конечных продуктов,процессы происходящие в зерне при хранении и способы их устранения; - знать законы о зерне; основные требования ГОСТов к качеству продукции переработки; методику определения качества зерно и зернопродуктов; основы технологии хранения и переработки продукции -зерна, круп.; основы современной рыночной экономики, положения об условиях получения кредитов, аренды и т.д.; экономику и организацию производства основных видов продукции в сельскохозяйственных предприятиях.
меңгеруі керек: істей білуі керек: қазіргі заманғы әдістер мен компьютерлік технологияны пайдалана отырып өңдеу индустриясының тиімді технологиясы міндеттерін шешу;	**уметь:**решать задачи эффективной технологии перерабатывающих производств с использованием современных методов и вычислительной техники;
дағдысы болуы керек: дағдысы болуы керек: технологиялық, көлік пайдалану, жедел және энергетикалық жабдықтарды өнеркәсіп кәсіпорындарында пайдалануға; - жобалауды тиімді орындауға, шикі зат саласының ұзақ мерзімді дамуын қанағаттандыру және қолданыстағы процестерді оңтайландыру . бидай өңдеуші өндіріске және технологиялық процесске қойылатын талаптар білуге; - зерттеу үшін ғылыми-зерттеу әдістері мен құралдарын пайдалану.	**иметь навыки:**эксплуатации технологического, транспортного, операционного и энергетического оборудования на предприятиях отраслей; -выполнять эффективные проектные разработки, отвечающие требования перспективного развития отрасли; -совершенствовать и оптимизировать действующие и технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции зерноперерабатывающих производств; -использования методов исследований и приборов для проведения исследований.

2.3 5В072800 «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы «Кондитерлік өндірістің технологиясы» траекториясы/ Описание образовательной программы по специальности 5В072800 «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)». Траектория «Технология кондитерско-го производства»

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Түлектер келесі бағыттар бойынша өздерінің кәсіби қызметтін жүзеге асыруға болады: - өңдеуші өндірістердің барлық салаларында, технологиялық процестер мен өңдеуші өндірістердің өнімдерін алуды қамтамасыз етуде; - жобалап – құрастырушы және ғылыми – зерттеуші ұйымдарда; - әртүрлі меншіктегі фирмаларда.	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в следующих сферах: -все отрасли перерабатывающей промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции перерабатывающих производств; -проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации; -фирмы различных форм собственности.
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	
Бакалаврдың кәсіби қызметінің объектілері болып табылады: - нан зауыттары, макарон және кондитерлік фабрикалар; - қант және крахмал зауыты; - ашыту және шарап өндіру кәсіп орындары. Дайындалу бағыты бойынша «Өңдеу өндірісінің технологиясы», траектория бойынша «Кондитерлік өндірістің технологиясы», дағдыларды бағалау процесі нан, нан-тоқаш өнімдері, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін жүргізу қабілетті бар;	Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: -хлебозаводы, макаронные и кондитерские фабрики; -сахарные и крахмалопаточные заводы; -предприятия бродильных производств и виноделия. По направлению подготовки «Технология перерабатывающих производств» по траектории «Технология кондитерского производства» получают знания и практические навыки оценки пригодности технологов для ведения технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных и кондитерских изделий;
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
Бакалавриат мамандығы 5В072800 «Өңдеу өндірістерінің технологиясы» түлектерінің кәсіби қызмет объектілері болып табылады: нан, нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдер; - қант, крахмал, сірне, крахмал сироптар, түрлендірілген крахмалдар, декстриндер; - наубайхана, макарон және кондитер зауыттар, қант және крахмал зауыттардың технологиялық жабдықтар.	Предметы профессиональной деятельности выпускников бакалавриата специальности 5В072800 «Технология перерабатывающих производств» является:хлеб, хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия; - сахар, крахмал, патока, крахмальные сиропы, модифицированные крахмалы, декстрины; - технологическое оборудование хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик, сахарных и крахмалопаточных заводов.
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	
Кәсіби қызмет түрлері болуы мүмкін: – нан, макарон және кондитерлік өнімдерін өндіру үшін технологиялық процестерді жүргізуді ұйымдастыру; наубайханалар, макарондық және кондитерлік фабрикалардың технологиялық схемаларын жобалау мен құрастыру; - ғылыми және ғылыми-техникалық ақпараттарды зерттеу және талдау, нан, макарон және кондитер өндірісінің отандық және шетелдік тәжірибесі білу.	Видами профессиональной деятельности могут быть: – -организация ведения технологических процессов по производству хлеба, макаронных и кондитерских изделий; -разработка и проектирование технологических схем хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик; - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в производстве хлеба, макаронных и кондитерских изделий.
«Кондитерлік өндірістің технологиясы»» білім беру траекториясы бойынша оқыту барысында түлек міндеті / По итогам обучения в рамках образовательной траектории « Технология кондитерского производства » выпускник должен	

Білу керек: -нан, макарон және кондитерлік өнімдер өндірісінде шикізат тұтыну нормаларын, ыңғайлы тағамдарды, жылу және электр энергиясын білу; - нан, макарон, кондитерлік және оны қалай алдын алу туралы заңдылықтары; - химиялық, физика-химиялық, биохимиялық, микробиологиялық және коллоидтық процестер нан, кеспе және кондитер өнімдерін өндіру кезінде туындайтынын білу; - тұйықталу талдау негізгі азық-түлік және азық компоненттер мен дайын өнімдерді анықтаудың заманауи әдістері; - әдістері мен процестердің нәтижесінде өнімдерді теориялық және эксперименттік зерттеулердің түрлерін;	- **знать** нормы расхода сырья, полуфабрикатов, тепла и электроэнергии при производстве хлеба, макаронных и кондитерских изделий; -виды брака хлеба, макаронных, кондитерских изделий и способы его предупреждения; -химические,физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы, протекающие при производстве хлеба, макаронных и кондитерских изделий; - схемы анализа основных пищевых продуктов и современные методы определения компонентов сырья и готовой продукции; - методы и средства теоретического и экспериментального исследования технологических процессов и получаемых продуктов;
меңгеруі керек: Шикі заттың сапалық талдауларын жасау үшін, технологиялық процессті жетілдіріп және дамытуды, нан, макарон және кондитерлік өнімдерді өндіру барысында технологиялық процесске қойылатын талаптарды білуге;	**уметь** совершенствовать и оптимизировать действующие и технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции при производстве хлеба, макаронных и кондитерских изделий;
ПК14:дағдысы болуы керек:түрлі өнімдер өндірісінде технологиялық процестерді талдау үшін статистикалық деректерге дағдылардың болуы.	**ПК14: иметь** навыкистатистической обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве различных видов продукции.

2.4 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин

AOKEKN 1203 Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері

Пререквизеттері: Мектеп курсы
Постреквизиттері: Кәсіби қызмет.
Оқу мақсаты: Сыртқы факторлар мен себептер салдарынан өлім-жітім және денсаулық шығындарды төмендетуге бағытталған білімді қалыптастыру және насихаттау. Антропогендік, адам қолымен жасалған немесе табиғи сыртқы теріс ықпалынан техносфераға адам қорғау құру.
Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Денсаулық және қауіпсіздік саласындағы заңнамалық және нормативтік-құқықтық актілер. Қазақстан Республикасында мақсаттары, азаматтық қорғаныс құрылысы мен жұмыс істеу принциптері (ГО). Қауіпті және зиянды факторлардың жіктелуі. Радиациялық және химиялық қауіпті. техносферы мен .Біз ноосфераға кірудеміз қауіпсіздігі ағымдағы жағдайы. табиғи және техногендік сипаттағы зиянды және қауіпті факторлардан адам мен қоршаған ортаны қорғау. түрлі сипаттағы төтенше жағдайлардың жіктелуі. Төтенше жағдайларда шаруашылық объектілерінің тұрақты даму. төтенше жағдайларда халықты қорғаудың негізгі принциптері мен әдістері. жаппай қырып-жою қаруын қорғау. жер сілкінісі кезінде ұйымдастырушылық және практикалық қауіпсіздік шаралары. өнеркәсіп нысандарында табиғи апаттар, өрт, авариялар мен жарылыстар халықтың денсаулығын қорғау. ұйымдастыру негіздері және құтқару операцияларын жүзеге асыру.
Оқыту нәтижесі: Төтенше жағдайлар айналысатын негізгі жолдары мен әдістерін білу және түсіну; жеке тұлғалар, қоғам мен мемлекеттің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі өз әсерлерін әсерін түсіну; төтенше жағдайлардан халықты қорғау үшін қоғамдық жүйесін; қауіпті және төтенше жағдайларда әрекет халықтың оқытуды ұйымдастыру; салауатты өмір салты туралы; төтенше жағдайда алғашқы көмек көрсету; денсаулық сақтау және қауіпсіздік саласындағы азаматтардың құқықтары мен міндеттері.
Төтенше жағдайлар қауіпсіздік пен құқықтарын қорғау дағдылары болуы.

Өмір қауіпсіздігі жағдайларын және тәсілдерін білу, оны тәжірибедемедициналық білім мен салауатты өмір салтын негіздерін білу; әскери қызмет негіздері, заманауи кешенді қауіпсіздік мәселелері.

Табиғи, технологиялық және әлеуметтік сипаттағы қауіпті және төтенше жағдайлар түрлі барабар мінез-қамтамасыз ету үшін жеке рухани және дене қасиеттерін қалыптастыруға және дамытуға қабілетті болуы; Салауатты өмір салтын ережелерін құрметтеуге қажеттілігі; денсаулық сақтау және қауіпсіздік саласындағы Қазақстан азаматтары үшін талаптарды жүзеге асыру үшін дайындық

Өмір қауіпсіздігі саласындағы білім алуға жеткілікті дайындықта бар

Бағдарлама жетекшісі: Умербеков С.Ж.

Кафедра: «Энергетика және машина жасау»

OBZhOT 1203 Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения. Формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешний факторов и причин. Создание защиты человека в техносфере от внешних негативных воздействий антропогенного, техногенного и естественного происхождения.

Краткое содержание курса: Введение. Законодательные и правовые акты в области безопасности жизнедеятельности. Задачи, принципы построения и функционирования гражданской обороны (ГО) в Республике Казахстан. Классификация опасных и вредных факторов. Радиационная и химическая опасность. Современное состояние техносферы и техносферной безопасности. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного и техногенного происхождения. Классификация чрезвычайных ситуаций различного характера. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Основные принципы и способы защиты населения в чрезвычайных ситуациях. Защита от оружия массового поражения. Организационно-практические меры безопасности при землетрясениях. Защита населения при стихийных бедствиях, пожарах, авариях и взрывах на производственных объектах. Основы организации и проведения аварийно-спасательных работ.

Результаты обучения: Знать и понимать основные способы и методы борьбы с ЧС; иметь представление о влиянии их последствий на безопасность личности, общества и государства; о государственной системе обеспечения защиты населения от чрезвычайных ситуаций; об организации подготовки населения к действиям в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; о здоровом образе жизни; об оказании первой медицинской помощи при неотложных состояниях; о правах и обязанностях граждан в области безопасности жизнедеятельности

Владеть навыками безопасности и защити человека в чрезвычайных ситуациях;

Знать условия и способы безопасности жизнедеятельности, применять их на практике

Знать основы медицинских знаний и здорового образа жизни; основы военной службы, современный комплекс проблем безопасности.

Уметь формировать развитие личных духовных и физических качеств, обеспечивающих адекватное поведение в различных опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; потребность соблюдать нормы здорового образа жизни; подготовку к выполнению требований, предъявляемых к гражданину РК в области безопасности жизнедеятельности.

Иметь достаточную подготовку для приобретения знаний в области ОБЖ.

Руководитель программы: Войцеховская Л.А.

Кафедра: «Энергетика и машиностроение»

ETD 1203 Экология және тұрақты даму

Пререквизеттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Қоғам мен табиғаттың тұрақты даму негіздерін терең жүйесі білімі мен түсінігі, табиғи ресурстар және қоршаған ортаны қорғау ұтымды пайдалану қазіргі заманғы тәсілдерді теориялық және практикалық білім алуға, экологиялық дүниетанымды қалыптастыру тұрады.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Экология және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері. Аутэкология - организмдердің экология. Халқы экология - экология популяция. Синэкология -

қауымдастықтар экологиясы. Биосфера және ноосфера туралы ілім. Биосфера және оның тұрақтылығы. Тірі тұжырымдамасы. Қазіргі заманғы биосфера. Ғаламдық биогеохимиялық цикл. Тұрақты даму тұжырымдамасы. экологиялық дағдарыс және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері. экологиялық дағдарыс және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері. Жасыл экономика және тұрақты даму. табиғатты пайдалану және қоршаған ортаны қорғау механизмі. Қазақстан Республикасының энергоэкологиялық стратегия. Қазақстан Республикасының тұрақты даму тұжырымдамасы.

Оқыту нәтижесі: Табиғат пен қоғамның өзара іс-қимыл негізгі заңдарын білу; экожүйелер мен биосфераның даму істеуі; өндіру және экологиялық денсаулығына қауіп әсері; ғылыми және кәсіби әдебиеттерді іздеу және ұйымдастыру дағдыларын бар; қоршаған ортаға антропогендік әсер бағалауды талдау қабілетті; стандартты әдістемесі экологиялық мониторинг; экологиялық және экономикалық жүйелерді тұрақты дамыту үшін оңтайлы жағдай анықтай алады; ойлау өз мәдениеті, табиғи ресурстарды пайдалануға байланысты экологиялық және экономикалық жүйелердің даму үрдістеріне туралы сыни ойлауға және олардың қоршаған ортаға әсерін сипаттайтын.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

EUR 1203 Экология и устойчивое развитие

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения.состоит в формировании экологического мировоззрения, получение глубоких системных знаний и представлений об основах устойчивого развития общества и природы, теоретических и практических знаний по современным подходам рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды.

Краткое содержание курса: Введение. Экология и проблемы современной цивилизации. Аутэкология - экология организмов. Демэкология - экология популяций. Синэкология - экология сообществ. Учение о биосфере и ноосфере. Биосфера и ее устойчивость. Концепция живого вещества. Современная биосфера. Глобальные биогеохимические циклы. Концепция устойчивого развития. Экологический кризис и проблемы современной цивилизации. Экологический кризис и проблемы современной цивилизации. Зеленая экономика и устойчивое развитие. Механизм природопользования и охраны окружающей среды. Энергоэкологическая стратегия Республики Казахстан. Концепция устойчивого развития Республики Казахстан.

Результаты обучения: знать основные закономерности взаимодействия природы и общества; основы функционирования экосистем и развития биосферы; влияние вредных и опасных факторов производства и окружающей среды на здоровье человека; иметь навыки поиска и систематизации научной и специальной литературы; уметь анализировать оценку техногенного воздействия производства на окружающую среду; стандартную методику мониторинга окружающей среды; уметь определять оптимальные условия устойчивого развития эколого- экономических систем; владеть культурой мышления, критически осмысливать тенденции развития эколого-экономических систем, связанных с использованием природных ресурсов и охарактеризовать их экологические последствия.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

FMOT 1203 Функционалдық мақсаттағы өнімдердің технологиясы

Пререквизиттер: Мамандыққа кіріспе.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Қалыптастыру, теориялық білімдерін және практикалық дағдыларын сапа және қауіпсіздік процестерін жүргізу кезінде тамақ билхимия өнімдері мен азық-түлік шикізат.

Курстың қысқаша мазмұны: Азық-Түлік қауіпсіздігі: түсінігі, мәні және қол жеткізу жолдары. Жіктеу ықтимал қауіпті заттар мен тамақ негізгі жолдары оның ластану. Сипаттамасы және анықтау әдістері контаминанттардың химиялық және биологиялық текті азық-түлік өнімдеріндегі. Негіздері ра-диационной қауіпсіздігін азық-түлік шикізатын және тамақ өнімдерін. Тағамдық қоспалардың сапасын бағалау мен бақылауды, оларды қолдану. Полимерлі және басқа материалдар, ықтимал көзі тамақ өнімдерін ластау. Гигиеналық бақылауды қолдану тағамға биологиялық белсенді қоспалардың.

Оқыту нәтижелері: Білу, мәні мен негізгі ұғымдар продовольственнойя. Білуге балуан алмат

кебіспаев қол-фикацию ықтимал қауіпті заттар мен тамақ негізгі жолдары оның ластану. Меңгеру әдістеріне сипаттама беріңіз анықтау контаминанттардың химиялық және биологиялық текті азық-түлік өнімдеріндегі. Рөлін түсіну бағалау қауіпсіздік тағамдық қоспалар және оларды қолдану. Болуы, ой-өрісі кең, аналитикалық ақыл-ой жүйесі мен қабілеті бағдарлауға қазіргі заманғы жағдайында. Пайдалану өз қызметінде кәсіптік лексиканы.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

TPF1203 Технология продуктов функционального назначения

Пререквизиты: Введение в специальность

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения. Формирование теоретических знаний и практических навыков в области качества и безопасности процессов при производстве пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Краткое содержание курса: Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути её загрязнения. Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль их применения. Полимерные и другие материалы, как возможный источник загрязнения пищевой продукции. Гигиенический контроль применения биологически активных добавок к пище.

Результаты обучения: Знать сущность и основные понятия продовольственнойя безопасности. Знать классификацию потенциально опасных веществ пищи и основные пути её загрязнения. Уметь дать характеристику методам определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах. Понимать роль оценки безопасности пищевых добавок и контроля их применения. Иметь широкий кругозор, аналитический склад ума и способность ориентироваться в современных условиях. Использовать в своей деятельности профессиональную лексику.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KTT 1203 Қоғамдық тамақтану технологиясы

Пререквизиттер: Мамандыққа кіріспе.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Білімді қалыптастыру қамтамасыз ету туралы санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздік қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары мен олардың өнімдерін сақтау, санитарлық күтіп-ұстау қағидаларын кәсіпорындар, транс-портировки, қабылдау, тамақ өнімдерін сақтауға және оны іске асыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы-бұл тұтынушылардың әртүрлі санаттары үшін күрделі аспаздық өнімдерді, нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау және тамақ өнімдерін өндіруді басқару процесін ұйымдастыру. Санитарлық заңнама және қолданыстағы нормативтік құжаттар. Жеке гигиена қызметкерлерінің ас кәсіпорын. Санитарлық-гигиеналық жүргізуге қойылатын талаптар нан, нан-тоқаш және кондитерлік бұйымдар. Гигиеналық сипаттамасы сыртқы орта факторларының. Санитариялық-эпидемиологиялық талаптар абаттандыру үшін тамақ. Гигиеналық негіздері жобалау және құрылыс тағам объектілерін санитарлық режимі тамақ. Қойылатын талаптар құрылғысына және күтіп-ұстауға, үй-жайларды. Қойылатын талаптар жабдыққа, мүкәммалға ыдыс-аяққа және ыдысқа. Қойылатын талаптар тасымалдау, қабылдау және сақтау шикізат, тамақ өнімдері. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Оқыту нәтижелері: Білу керек-санитарлық-тағамдық Қазақстан Республикасының заңнамасы. Болуы туралы түсінік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау тағам объектілерін санитариялық-эпидемиологиялық талаптар абаттандыру және санитарлық режиміне кәсіпорындардың, әсері сыртқы орта факторларының сапасы мен қауіпсіздігін, тамақ өнімдерін, сондай-ақ жай-күйі, қызметкерлердің

денсаулығын және тұтынушылардың өнімдер. "Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы": техник-технологтың кәсіби қызметі әр түрлі типтегі және меншік түріндегі қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жүзеге асырылады.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

TOP 1203 Технология общественного питания

Пререквизиты: Введение в специальность.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения. Формирование знаний об обеспечении санитарноэпидемиологической безопасности предприятий общественного питания и их продукции, соблюдении санитарных правил содержания предприятий, транспортировки, приемки, хранения пищевой продукции и ее реализации.

Краткое содержание курса: Введение. Технология продукции общественного питания – это организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы. Личная гигиена работников на пищевом предприятии. Санитарно-гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Санитарно-эпидемиологические требования для благоустройства пищевых объектов. Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов, санитарный режим пищевых объектов. Требования к устройству и содержанию помещений. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Результаты обучения: Знать санитарно-пищевое законодательство Республики Казахстан. Иметь представление о санитарно-эпидемиологическом надзоре за пищевыми объектами, санитарно-эпидемиологических требованиях к благоустройству и санитарному режиму предприятий, влиянии факторов внешней среды на качество и безопасность пищевых продуктов, а также на состояние здоровья персонала и потребителей продукции. "Технология продукции общественного питания": профессиональная деятельность техника-технолога осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АТОТ 2209 Азық-түлік өнімдерінің тауартануы

Пререквизиттері: Мамандыққа кіріспе.

Постреквизиттері: Элеватор өнеркәсіптің технологиясы, Астықты қабылдау және сақтау технологиясы, Астықтың технологиялық сипаттамасы.

Оқу мақсаты: практикалық дағдылар теориялық білім алу болып табылады

Курстың қысқаша мазмұны: Негізгі тауардың ұғымдар. Өнімдерді, мүмкіндіктерді, сапасы, сапа өнім. тауарларды ауқымы. Ассортимент басқару өнімдері. Тауарларды жіктеу. тауарлар сапасы. ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын және ауыл шаруашылығы өнімдерінің химиялық құрамын әсер ететін факторлардың тұжырымдамасы. / ауыл шаруашылығы өнімдерімен сақтау кезінде жүретін процестерді зерттеу. Тауарлық астық өнімдері. қоғамдық тамақтандыру олардың тиістілігі.

астық өңдеу мүмкіндіктері мен өнімдерін тұрғысынан астық және астық өнімдері сапасын бағалау. ұн орау және сақтау.

Оқыту нәтижесі: Ел экономикасының астық маңыздылығы туралы білу; өндірістік мәселелерді өсіру және тұқым әдістері; астық өнімдерінің химиялық құрамын анықтау әдістері; өмірлік циклінің барлық кезеңдерінде тауарлардың негізгі сипаттамаларын көрсеткіштерін талдау қабілетті болуы. өмірлік циклінің барлық кезеңдерінде тауарлардың негізгі сипаттамаларын көрсеткіштерін талдау жеңе алады.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

TZPP 2209 Товароведение зерна и продуктов его переработки

Пререквизиты: Введение в специальность.

Постреквизиты: Технология элеваторной промышленности, Технология приемки и хранения зерна, Технологическая характеристика зерна.

Цель изучения: является приобретение теоретических знаний, практических навыков Проведения оценки качества зерна и зернопродуктов с целью его дальнейшей переработки.

Краткое содержание курса: Основные категории товароведения. Общие понятия. Совйства, качество, показатель качества продукции. Ассортимент товара. Классификация товаров. Потребительские свойства. Понятие о факторах, влияющих на качество с/х продуктов и химический состав с/х продуктов. Изучение процессов, протекающих при хранении с/х продуктов. Товароведение продукции, целесообразности использования их в общественном питании.

Результаты обучения: знать о значении зернопродуктов в экономике страны; о методах селекции и задачах семеноводства; о методах определения химического состава зернопродуктов; уметь анализировать показатели основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла. владеть навыками анализа показателей основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АТОТ 2209 Азық-түлік өнімдерінің тауартануы

Пререквизиттері: Мамандыққа кіріспе.

Постреквизиттері: Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп

Оқу мақсаты: практикалық дағдылар теориялық білім алу болып табылады

Курстың қысқаша мазмұны: Негізгі тауардың ұғымдар. Өнімдерді, мүмкіндіктерді, сапасы, сапа өнім. тауарларды ауқымы. Ассортимент басқару өнімдері. Тауарларды жіктеу. тауарлар сапасы. ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын және ауыл шаруашылығы өнімдерінің химиялық құрамын әсер ететін факторлардың тұжырымдамасы. / ауыл шаруашылығы өнімдерімен сақтау кезінде жүретін процестерді зерттеу. Тауарлық астық өнімдері. қоғамдық тамақтандыру олардың тиістілігі.

астық өңдеу мүмкіндіктері мен өнімдерін тұрғысынан астық және астық өнімдері сапасын бағалау. ұн орау және сақтау.

Оқыту нәтижесі: Ел экономикасының астық маңыздылығы туралы білу; өндірістік мәселелерді өсіру және тұқым әдістері; астық өнімдерінің химиялық құрамын анықтау әдістері; өмірлік циклінің барлық кезеңдерінде тауарлардың негізгі сипаттамаларын көрсеткіштерін талдау қабілетті болуы. өмірлік циклінің барлық кезеңдерінде тауарлардың негізгі сипаттамаларын көрсеткіштерін талдау жеңе алады.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

TKI 2209 Товароведение кондитерских изделий

Пререквизиты: Введение в специальность

Постреквизиты: Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий

Цель изучения: является приобретение теоретических знаний, практических навыков

Краткое содержание курса:Основные категории товароведения. Общие понятия. Изделия, свойства, качество, показатель качества продукции. Ассортимент товара. Управление ассортиментом товаров. Классификация товаров. Потребительские свойства товаров. Понятие о факторах, влияющих на качество с/х продуктов и химический состав с/х продуктов. Изучение процессов, протекающих при хранении с/х продуктов. Товароведение зерновой продукции,целесообразности использования их в общественном питании.

Результаты обучения: знать о значении зернопродуктов в экономике страны; о методах селекции

и задачах семеноводства; о методах определения химического состава зернопродуктов; уметь анализировать показатели основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла. владеть навыками анализа показателей основных характеристик товаров на всех этапах жизненного цикла.

Руководитель программы: Мукашева Т.К..

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

EB 1108 Экономика және бизнес

Пререквизеттері: Шетел тілі, Экономикалық теория.

Постреквизиттері: Оценка эффективности предпринимательской деятельности, бизнес-планирование.

Оқу мақсаты: экономика және бизнес облысында студенттердіңтеориялық білімдері мен тәжірибелік дағдыларының қалыптасуы

Курстың қысқаша мазмұны: Экономикалық мәні, қоршаған ортаны және бизнес моделі. Бизнестің түсінігі және мәні. Бизнестің субъектісі. Заманауи бизнестің инфрақұрылымы. Бизнес қызметінің түрлері және ұйымдастырушылық-құқықтық формалары. Бизнестегі бәсекелестік және тәуекелдер. Бизнестегі тұлға және оның ролі. Бизнес қызметінде келісім-шарт тәртібі. Кәсіпорынның негізгі капиталы. Айналым капиталы. Еңбек ресурстары және еңбек өнімділігі.Кәсіпорындағы төлем ақы.Өндіріс шығындары және бизнестегі бағаның құрылуы. Бизнес негізі-жоспарлау. Бизнестің қаржылары және оның функциялары. Өндірістің экономикалық тиімділігі.

Оқыту нәтижесі: Ұйымның жұмыс істеу зандылығы мен дамуының принциптерін білу;ұйымдық құрылымдарын жобалау, оның басты параметрлері мен принциптері; Программаны дайындау кезіндегі ұйымшылдық өзгерістердің жүзеге асыру мен тиімділігіне баға беру. Жаңа қызыметкерлерді іріктеуге тарту мен олардың бейімделу бағдарламасы бойынша іс – шара жасауға дайын болу;басты басқару функцияларын іске асыру. Инвестициялық шешімдердің және алынатын финанстардың тәуекелділігін ,табыстылығын және тиімділігін бағалау; Кәсіпорындағы төлем ақы.Өндіріс шығындары және бизнестегі бағаның құрылуы. Бизнес негізі-жоспарлау. Бизнестің қаржылары және оның функциялары. Өндірістің экономикалық тиімділігі.

Бағдарлама жетекшісі: Жандарбекова Д.Д.

Кафедра: «Экономика и менеджмента»

EB 1108 Экономика и бизнес

Пререквизиты: Иностранный язык, Экономическая теория.

Постреквизиты:Оценка эффективности предпринимательской деятельности, бизнес-планирование.

Цель изучения: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области экономики и бизнеса

Краткое содержание курса: Экономическая сущность, среда и модели бизнеса. Понятие и сущность бизнеса. Субъекты бизнеса. Инфраструктура современного бизнеса. Организационно-правовые формы и виды деятельности бизнеса. Конкуренция и риски в бизнесе. Личность и ее роль в бизнесе. Договорной режим деятельности в бизнесе. Основной капитал предприятия. Оборотный капитал. Трудовые ресурсы и производительность труда. Оплата труда на предприятии. Издержки производства и ценообразование в бизнесе. Основы бизнес – планирования. Финансы бизнеса и их функции. Экономическая эффективность производства

Результаты обучения: Знать принципы развития и закономерности функционирования организации; типы организационных структур, их основные параметры и принципы их проектирования; понимать теоретические и практические подходы к определению источников и механизмов обеспечения конкурентного преимущества организации; принципы организации операционной деятельности, основные методы и инструменты управления операционной деятельностью организации; иметь навыки в процессе разработки программы осуществления организационных изменений и оценки их эффективности; уметь анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию; иметь готовность сформулировать мероприятия по привлечению и отбору новых сотрудников и программы их адаптации; реализации основных управленческих функций (принятие

решений, организация, мотивирование и контроль).

Уметь оценить риски, доходность и эффективность принимаемых финансовых и инвестиционных решений; уметь владеть современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации; иметь хорошую подготовку для приобретения знаний в области формулирования и реализации стратегий на уровне бизнес-единицы; уметь развивать стремление к научному поиску путей в совершенствовании своей бизнес-идеи

Руководитель программы: Жандарбекова Д.Д.

Кафедра: «Экономика и менеджмента»

MN 2208 Микробиология негіздері

Пререквизеттері: Школьный курс, Өсімдік биохимиясы.

Постреквизиттері: Ауылшаруашылық дақылдарын химиялық қорғау, Өсімдік шаруашылығық өнімін өндеу технологиясының экологиялық негізі, Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы.

Оқу мақсаты: студенттердің микробиологияны меңгеруі, морфология, физиология, генетика, экология микроорганизмдер, жануарлар мен адам өміріндегі орны олардың, табиғат заттарына өзгеруі.

Курстың қысқаша мазмұны:микробиологияның жалпы даму тарихы; морфологиясы және функционалдық құрылымы; микроорганизмдерді систематикасы және әр түрлілігі

микроорганизмдердің өсуі және культивирлеу; экологиялық биосферадағы микроорганизмдердің рөлі, оның ішінде олардың маңызы топырақ, су және әуе экожүйелер.

Оқыту нәтижесі: жалпы микробиологияның даму тарихын білу; микроағзалардың морфологиялық және функциналдық құрылымы;әртүрлілік пен систематика,микроағзалардың өсуі мен олардың өсуі;биосферадағы микроағзалардың экологиялық рөлі;соның ішінде топырақтың, судың және ауаның экожүйелерінің маңызы; микробиологияның термині мен түсінігі; микроағзалардың классификациясы;микроағзалардың негізгі тобының физиологиясы мен морфологиясын білу.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

OM 2208 Основы микробиологии

Пререквизеттері: Школьный курс, Биохимия растений.

Постреквизиты: земледелие, селекция и семеноводство сельскохозяйственных растений интенсивные технология возделывания сельскохозяйственных культур.

Цель изучения: усвоение студентами знаний микробиологии, морфологии, физиологии, генетике, экологии микроорганизмов, их роли в жизни животных и человека, превращениях веществ в природе.

Краткое содержание курса: Предмет и задачи микробиологии. Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Влияние физических факторов внешней среды на микроорганизмы. Микробиологические основы современных методов хранения продуктов. Важнейшие биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами, их практическое значение. Основы микробиологического контроля в пищевой промышленности.

Результаты обучения: Знатьроль микробов в окружающей среде**.** Мир микроорганизмов, их распространение в природе и роль в круговороте веществ, методов изучения микроорганизмов. Иметь навыки по технике окраски простым способом и сложным методами. уметь пользоваться научной литературой по данному вопросу для правильной постановки экспериментальных работ

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра:«Стандартизация и пищевые технологии»

AFH 2209 Аналитикалық және физколлоидтық химия

Пререквизиттер: химия, физика, математика (мектептік курс).

Постреквизиттер :ұн өндіру технологиясы, алкоголь өндіру технологиясы, ашытқы, кондитерлік өндіріс технологиясы.

Зерттеудің мақсаты: қазіргі заманғы аналитикалық әдістер, физика-химиялық процестер мен Дисперсті жүйелердің қасиеттерін теориялық негіздерін дамыту.

Курстың қысқаша мазмұны: Негізгі әдістер мен тапсырмалар. Гравиметриялық сараптама.Титриметриялық сараптама. Тотығу-тотықсыздану титрлеу. Сандық тікелей және жанама әдістері. Концентрациясын анықтау әдістері. Оптикалық әдістер. Сіңіру спектрлік талдау. Электрохимиялық әдістері: потенциометрия электр сараптамасы. Хроматография теориялық негіздері. Хроматографиялық әдістерінің жіктелуі.

Оқудың нәтижелері : химиялық талдау теориялық негіздерін білу; шикі ингредиенттерді және дайын азық-түлік өнімдері сандық заманауи әдістері; , Өндірістің химиялық-технологиялық процестерді термодинамикалық және кинетикалық негіздері әр әдістің артықшылықтары мен кемшіліктерін түсіну.

Бағдарламаның жетекшісі : Тулебаева Б.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

AFH 2209 Аналитическая и физколлоидная химия

Пререквизиты: химия, физика, математика (школьный курс).

Постреквизиты: технология производства муки, технология производства спирта, дрожжей, технология производства кондитерских изделий.

Цель изучения: Освоение современных методов анализа веществ, теоретических основ физико-химических процессов и свойств дисперсных систем.

Краткое содержание курса: Задачи и основные методы. Гравиметрический анализ. Титриметрический анализ. Окислительно-восстановительное титрование. Прямые и косвенные методы количественного определения. Приемы определения концентрации. Оптические методы. Абсорбционный спектральный анализ. Закон Бугера - Ламберта - Бера. Электрохимические методы: потенциометрия электроанализ. Теоретические основы хроматографии. Классификация хроматографических методов.

Результаты обучения: знать теоретические основы химического анализа; современные методы количественного определения компонентов сырья и готовой продукции пищевой промышленности; понимать достоинства и недостатки каждого метода, термодинамические и кинетические основы химико-технологических процессов производства

Руководитель программы: Тулебаева Б.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АН 2209 Аналитикалық химия

Пререквизиттер : химия, физика, математика (мектептік курс).

Постреквизиттер:ұн өндіру технологиясы, алкоголь өндіру технологиясы, ашытқы, кондитерлік өндіріс технологиясы.

Зерттеудің мақсаты: қазіргі заманғы аналитикалық әдістер, физика-химиялық процестер мен Дисперсті жүйелердің қасиеттерін теориялық негіздерін дамыту.

Курстың қысқаша мазмұны: Міндеттері мен негізгі әдістері. Гравиметриялық талдау. Титрлеу. Тотығу-тотықсыздану титрлеу. Сандық тікелей және жанама әдістері. Концентрациясын анықтау әдістері. Оптикалық әдістер. Сіңіру спектрлік талдау. Электрохимиялық әдістері: потенциометриялық электрсараптама. Хроматография теориялық негіздері. Хроматографиялық әдістерінің жіктелуі.

Оқытудың нәтижелері: химиялық талдау теориялық негіздерін білу; шикі ингредиенттерді және дайын азық-түлік өнімдері сандық заманауи әдістері; , Өндірістің химиялық-технологиялық процестерді термодинамикалық және кинетикалық негіздері әр әдістің артықшылықтары мен кемшіліктері түсіну.

Бағдарлама жетекшісі : Тулебаева Б.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

АН 2209 Аналитическая химия

Пререквизиты: химия, физика, математика (школьный курс).

Постреквизиты: технология производства муки, технология производства спирта, дрожжей,

технология производства кондитерских изделий.

Цель изучения: Освоение современных методов анализа веществ, теоретических основ физико-химических процессов и свойств дисперсных систем.

Краткое содержание курса: Задачи и основные методы. Гравиметрический анализ. Титриметрический анализ. Окислительно-восстановительное титрование. Прямые и косвенные методы количественного определения. Приемы определения концентрации. Оптические методы. Абсорбционный спектральный анализ. Закон Бугера - Ламберта - Бера. Электрохимические методы: потенциометрия электроанализ. Теоретические основы хроматографии. Классификация хроматографических методов.

Результаты обучения: знать теоретические основы химического анализа; современные методы количественного определения компонентов сырья и готовой продукции пищевой промышленности; понимать достоинства и недостатки каждого метода, термодинамические и кинетические основы химико-технологических процессов производства

Руководитель программы: Тулебаева Б.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OE 2210 Өнеркәсіптік экология

Пререквизиттері: Жалпы биология, ботаника, физика, химия

Постреквизиттері: ОБЖД, Экономикалық теорияның негіздері

Оқу мақсаты: Экология негізгі ұғымдарымен таныстыру, өндірістік процестер мен әкімшілік аппараттың ойлау одан әрі экологияландыру инженерлік және экологиялық қауіпсіздікті қамтамасыз ету қажетті түсіну қамтамасыз ету үшін, жаратылыстану және экономика, қоршаған орта арасындағы өзара және өзара көрсетеді.

Курстың қысқаша мазмұны: Экологиялық менеджмент жүйесі. Қоршаған ортаға антропогендік және техногендік әсері. Технологиялық факторлардың туындаған экологиялық дағдарыс себептері. Энергия жүйесінің экологиялық мәселелері. Гидроэнергетика экологиялық мәселелері. Атом энергиясын мәселелері. Экологиялық бақылау бағалау Инженерлік-әдістемелік сұрақтар.

Кешенді мониторинг бөлігі ретінде алу және ақпаратты өңдеу техникалық құралдарын сипаттамасы.

Оқыту нәтижесі: Биосфераның компоненттерінің, әсіресе қоғам мен биосфераның арасындағы қарым-қатынастардың аясында практикалық міндеттерді шешу үшін қажетті табиғи ресурстарды қарқындату жағдайында адам қызметінің араласу әсерлерін, өзара іс-қимыл негізгі заңдарын білу. Қоршаған ортаға антропогендік әсер етуге қатысты экологиялық процестердің ағынын талдау қабілетті болуы. Уақытында бағалау үшін және айналамыздағы әлем бойынша мүмкін болатын теріс адам әсерін болдырмау мүмкіндігіне ие болу үшін

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

PE 2210 Промышленная экология

Пререквизиты: Общая биология, Ботаника, Физика, Химия

Постреквизиты: ОБЖД, Основы экономической теории

Цель изучения: Познакомить студентов с основными понятиями по экологии, показать взаимосвязь и взаимозависимость между экологией, естественными науками и экономикой, дать необходимые представления об инженерно-экологическом обеспечении производственных процессов и дальнейшей экологизацией мышления управленческого аппарата.

Краткое содержание курса: Система охраны окружающей среды. Антропогенное и техногенное воздействие на окружающую среду. Причины возникновения экологических кризисов, обусловленных технологическими факторами. Экологические проблемы теплоэнергетики. Экологические проблемы гидроэнергетики. Проблемы ядерной энергетики. Инженерно-методические вопросы нормирования экологического контроля.

Характеристика технических средств получения и обработки информации в составе комплексного мониторинга.

Результаты обучения: знать основные закономерности взаимодействия компонентов биосферы и последствий вмешательства хозяйственной деятельности человека, особенно в условиях

интенсификации природопользования необходимо для решения практических задач в свете взаимоотношений общества и биосферы. Уметь анализировать протекание экологических процессов, связанных с антропогенным воздействием на окружающую среду. Уметь своевременно оценивать и предотвращать возможные негативные воздействия человека на окружающий мир

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

TKS 2212 Технологиялық кәсіпкерлік және стартаптар

Пререквизиттер: Бизнесті ұйымдастыру, Деректерді талдау және бизнесті жоспарлау.

Постреквизиттер: Кәсіпкерлік қызмет.

Оқу мақсаты: студенттерде өмір сүруге қабілетті стартаптар мен техпренерлік процестер жасау түсінігін қалыптастыру. Кәсіпкерге қажетті IT-компетенцияны, бизнес дағдыларды және топтық жұмыстарды дамыту. Осы курс өз бизнес-идеясын инкубатор немесе акселераторда дамыту үшін білімдер жинағын беруге бағытталған.

Курстың қысқаша мазмұны: Техпренёрлік. Уақыт ағымы және мемлекеттің мұқтаждығы. Ынталандыру. MCI. Серпілісті Идея және шабыт көзі. Қазіргі заман трендтері. Қорытынды мақсат ретінде инкубатор мен акселератор арасындағы айырмашылық. Топ. Қажетті білікті негізін салушыларды қалай тарту және қиын сәттерде топты қалай ынталандыру. Мақсатты аудиторияның Клиенттің Сегментке бөлінуі. Әрбір сегментке бірегей Құнды Ұсыныс жасау. Customer Development. Мәселелі сұхбат арқылы клиентті зерттеу. Тікелей бәсекелестер және жасанды өнімдер. TAM - SAM - SOM. MVP нарығының көлемі. MCI сәйкес өнімді енгізу. Бизнес-Модельдердің Canvas-картасы. Гипотездерді тестілеуге арналған HADI-циклдер. Ақшаландыру модельдері. Өнімнің юнит-экономикасы және метрикасы. Қаржы. Бағаның құрылуы. Маркетинг. Алғашқы сатылымдар. PR. Customer Validation. Сатылым арналары және масштабтау. Венчурлық Инвестициялар. Pre-seed, Seed, A/B/C раундтағы инвесторлар түрлері. Бизнес-ангелдер және Краудфандинг. Питчинг.

Оқудың нәтижесі: білу керек: техпренёрлік процестердің негіздерін және оның негізгі теориялық тәсілдерін. Істей алу: IT-кәсіпкердің алған дағдыларын қолдана отырып, ең кемі өмірге бейімді өнімге дейін идеяны жеткізу. Меңгеру керек: бизнес-идеяны жүзеге асыру әдістерін, оқылатын пәндердің әдістемелік базистерін.

Бағдарлама жетекшісі: Джабасова Ж.Г.

Кафедра: «Экономикажәне менеджмент»

TPS 2212 Технологическое предпринимательство и стартапы

Пререквизиты: Организация бизнеса, Анализ данных и бизнес-планирование.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование у студентов понимания процесса создания жизнеспособного стартапа и техпренёрского процесса. Развитие IT-компетенции, командной работы и бизнес-навыков, необходимых технологическому предпринимателю. Данный курс призван дать совокупность знаний для развития своей бизнес-идеи в инкубаторе или акселераторе.

Краткое содержание курса: Техпренёрство. Веяние времени и потребность государства. Мотивация. MCI. Прорывная Идея и источники вдохновения. Тренды Современности. Разница между инкубатором и акселератором, как итоговой цели. Команда. Как привлечь со-основателей с нужными компетенциями и мотивировать команду в трудные моменты. Разбиение Целевой Аудитории на Клиентские Сегменты. Составление уникального Ценностного Предложения каждому сегменту. Customer Development. Изучение клиентов через Проблемные Интервью. Прямые конкуренты и продукты заменители. Объём рынка TAM - SAM - SOM. MVP. Имплементация продукта согласно MCI. Canvas-карта Бизнес-Модели. HADI-циклы для тестирования гипотез. Модели монетизации. Юнит-экономика продукта и метрики. Финансы. Ценообразование. Маркетинг. Первые Продажи. PR. CustomerValidation. Каналы продаж и масштабирование. Венчурные Инвестиции. Виды инвесторов на раундах Pre-seed, Seed, A/B/C. Бизнес-ангелы и Краудфандинг. Питчинг.

Результаты обучения: знать: основы техпренёрского процесса и основные теоретические подходы к нему. Уметь: довести идею до минимально жизнеспособного продукта, используя полученные навыки IT-предпринимателя. Владеть: методологическим базисом изучаемой дисциплины, методами реализации бизнес-идей.

Руководитель программы: Джабасова Ж.Г.
Кафедра: «Экономики и менеджмента»

ZhM 2212 Жобалық менеджмент

Пререквизеттері: Кәсіпкерлік қызмет
Постреквизиттері: Практика, дипломдық жұмыс
Оқу мақсаты: пәнді оқытудың мақсаты мен міндеті жобаларды басқарудын технологияларын қолдану және өмір сүрудін түрлі салаларында жобаларды басқару теориясы туралы білім алу болып табылады. Осы курс елдін дамуындағы жоспарлау жүйелерін ұйымдастыру үшін білім беру болып табылады.
Курстың қысқаша мазмұны: Жобалық менеджментке кіріспе. Жобаның классификациясы және сыртқы ортасы. Жобаның басқару принциптері. Жобаның ұйымдастырушылық құрылымы. Жобаның жүзеге асырылуы: стратегия және технология. Менеджер және жобаның командасы. Тәуекелдерді басқару. Жобаның қаржылық қамтамасыз етуі. Жобаның инвестициялық сипаттамасы. Бизнес-жобаның презентациясы.
Оқыту нәтижесі: менеджмент және маркетинг, жобалық менеджментке негізгі теориялық әдістерін және негіздерін білу. Оқытылатын пәннің әдістемелік базисін, жобаны жүзеге асырудың әдісіне ие болу. Қолайсыз жағдайларда ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдерді табу, жобаларды құрастыру, осы жобаларды жарнама және байланыс саласында басқара алу.
Бағдарлама жетекшісі: Джабасова Ж.Г.
Кафедра: «Экономика және менеджмент»

PM 2212 Проектный менеджмент

Пререквизиты: Предпринимательская деятельность
Постреквизиты: Практика, дипломная работа
Цель изучения:является представление знаний о теории и методах управления проектами в различных сферах жизнедеятельности человека, сформировать навыки практического использования технологий управления проектами. Данный курс призван дать совокупность знаний для организации системы планирования в условиях современного развития страны.
Краткое содержание курса: Введение в проектный менеджмент. Классификация проекта и внешняя среда проекта. Принципы управления проектами. Организационная структура проекта. Реализация проекта: стратегия и технология. Анализ проблем, возникающих в ходе реализации проекта. Менеджер и команда проекта. Управление рисками. Финансовое обеспечение проекта Инвестиционная характеристика проекта. Презентация бизнес-проекта
Результаты обучения: знать: основы менеджмента и маркетинга, основные теоретические подходы к проектному менеджменту. Уметь: находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, создавать проекты и управлять проектами в области рекламы и связей с общественностью фирмы, организации. Владеть: методологическим базисом изучаемой дисциплины, методами реализации проектов.
Руководитель программы: Джабасова Ж.Г.
Кафедра: «Экономики и менеджмента

AKST 2213 Астықты қабылдау және сақтау технологиясы

Пререквизиттері: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы, Азық-түлік өнімдерінің тауартануы.
Постреквизиттері: Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы, Өңдеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы.
Оқу мақсаты: Элеваторлардың астық білім қабылдауды меңгеру қабілетті мамандар мен астық өңдеу кәсіпорындары оқу
Курстың қысқаша мазмұны: Талдау үшін астық, ХПП астық қабылдау процесінің, кептіру процестерді, астық, сақтау шарттарын, ХПП түрлерінің сапа көрсеткіштерін бөлігінің сапалық сипаттамалары дискреттеу. Астық биологиялық және физиологиялық сипаттамасы. Астық технологиялық қасиеттері. HSP астық сапалық сипаттамалары астық қабылдау процесі, кептіру

процестер, бір бөлігі сапалы көрсеткіштері

Оқыту нәтижесі: астық технологиясы қабылдау және сақтау түсінік бар.

Білу керек: өсімдік шаруашылығы технологиясы негіздері жақсы өнім сапалы және технологиялық ерекшеліктерін қалыптастыру түсіну.

білуі керек: сіз қазіргі заманғы әдістерін түрлі өсімдік шаруашылығы өнімін сапасын басқарудың жолына таңдау.

және т.б. астық сақтау, элеваторлар мен жабдықтарды түрлері, HSP, және т.б. өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы және өнеркәсіптің түрлі салаларында өнеркәсіптік өңдеу үшін шикізат байланысты мәселелер бойынша әдістемелік және практикалық көмек көрсету деректер нәтижесінде алынған, өндірісте алған білімдерін, өсімдік шаруашылығы басқарудың сапасын пайдалануға талдау және бағалау қабілетін бойынша практикалық дағдыларды иеленуі.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

TRSG 2213 Технология приемки и хранения зерна

Пререквизиты: Товароведение зерна и продуктов его переработки, Товароведение кондитерских изделий.

Постреквизиты: Специальные технологии перерабатывающих производств, Прикладная технология перерабатывающих производств.

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных овладению знаний приемки зерна на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях

Краткое содержание курса: Отбор проб на анализ, качественные характеристики зерна, процесс приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп. Биологические и физиологические особенности зерна. Технологические свойства зерна. Качественные характеристики зерна при процессе приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп и т.д. т.д. Приобрести практические навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства, анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные, оказывать методическую и практическую помощь в вопросах связанных с технологией производства культурных растений и сырья для промышленной переработки в различных отраслях.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ATS 2213 Астықтың технологиялық сипаттамасы

Пререквизиттері: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы.

Постреквизиттері: Ұн және жарма өндеу технологиясы, Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері, Өңдеу өндірістерінің технологиясы.

Оқу мақсаты: Элеваторлардың астық білім қабылдауды меңгеру қабілетті мамандар мен астық өңдеу кәсіпорындары оқу

Курстың қысқаша мазмұны: Талдау үшін астық, ХПП астық қабылдау процесінің, кептіру процестерді, астық, сақтау шарттарын, ХПП түрлерінің сапа көрсеткіштерін бөлігінің сапалық сипаттамалары дискреттеу. Астық биологиялық және физиологиялық сипаттамасы. Астық технологиялық қасиеттері. HSP астық сапалық сипаттамалары астық қабылдау процесі, кептіру процестер, бір бөлігі сапалы көрсеткіштері

Оқыту нәтижесі: астық технологиясы қабылдау және сақтау түсінік бар.

Білу керек: өсімдік шаруашылығы технологиясы негіздері жақсы өнім сапалы және технологиялық ерекшеліктерін қалыптастыру түсіну.

білуі керек: сіз қазіргі заманғы әдістерін түрлі өсімдік шаруашылығы өнімін сапасын басқарудың жолына таңдау.

және т.б. астық сақтау, элеваторлар мен жабдықтарды түрлері, HSP, және т.б. өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы және өнеркәсіптің түрлі салаларында өнеркәсіптік өңдеу үшін шикізат байланысты мәселелер бойынша әдістемелік және практикалық көмек көрсету деректер нәтижесінде алынған, өндірісте алған білімдерін, өсімдік шаруашылығы басқарудың

сапасын пайдалануға талдау және бағалау қабілетін бойынша практикалық дағдыларды иеленуі.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиялары»

THZ 2213 Технологическая характеристика зерна

Пререквизиты: Товароведение зерна и продуктов его переработки, Товароведение кондитерских изделий.

Постреквизиты: Технология производства крупы и муки, Основы технологии производства муки и кондитерских изделий, Технология перерабатывающих производств.

Цель изучения: Подготовка специалистов, способных овладению знаний приемки зерна на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях

Краткое содержание курса: Отбор проб на анализ, качественные характеристики зерна, процесс приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп. Биологические и физиологические особенности зерна. Технологические свойства зерна. Качественные характеристики зерна при процессе приемки зерна на ХПП, процессы сушки, подработки, показатели качества зерна, условиях хранения, виды и оборудования элеваторов, хпп и т.д. т.дПриобрести практические навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства, анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные, оказывать методическую и практическую помощь в вопросах связанных с технологией производства культурных растений и сырья для промышленной переработки в различных отраслях.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AKSKBS 2214 Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау

Пререквизиттер: Өңдеу өндісінің микробиологиясы және санитариясы.

Постреквизиттер: Өндеу өндірістерінің қолданбалы технологиясы

Мақсаты: білімді қалыптастыру негізгі ережелері туралы әдістерін жоспарлау, ұйымдастыру және сынау мен бақылау, сынау нәтижелерін өңдеу туралы кейіннен пайдалану үшін білімді шешу кезінде ұйымдастырушылық, әдістемелік және техникалық мәселелерін зерттеу жүргізу, определительных және бақылау сынақтарын бұйымдарды әр түрлі өнеркәсіптің жағдайында тәжірибелік пайдалану, полигондарда, өндірістік кәсіпорындарда және жобалық ғылыми-зерттеу ұйымдарында.

Курстың қысқаша мазмұны: Мазмұны және пәннің негізін құрайды зерделеу негізгі түрлерінің қауіпсіздігін бақылау барлық астық дақыл түрлерін, бақылау мерзімінің қалдығы аз мөлшерде пестицидтерді зерттеу сілтемелік нормативтік-техникалық құжаттар. Бидай. Сынау, бақылау және қауіпсіздігі қабылдау кезінде. Қара бидай. Сынау, бақылау және қауіпсіздігі. Арпа. Сынау, бақылау және қауіпсіздігі.

Оқыту нәтижелері: түсінігі болуы керек: міндеттер туралы сынақ жүйесі өнімнің сапасын қамтамасыз ету; қазіргі заманғы даму деңгейінде технологиялық, математикалық, әдістемелік, метрологиялық және ақпараттық қамтамасыз ету; сынау туралы сертификаттау жүйелерінде сапасын сынау; білуі және үйренуі керек: пайдалану әдістемесін және технологиясын әсеріне сынауларды өткізуге механикалық, климаттық және биологиялық факторларға; дағдысы болуы керек: жоспарлау және нәтижелерін өңдеу сынау сенімділік; орындалу жекелеген фрагменттерін сынау әсері механикалық, климаттық және биологиялық факторларға; қабылданған шешімдердің сапасы туралы бұйымдарды сынау нәтижелері бойынша;

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

IKBPHZ 2214 Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна

Пререквизиты: Микробиология и санитария перерабатывающих производств.

Постреквизиты: Прикладная технология перерабатывающих производств.

Цель изучения: формирование знаний об основных положениях методов планирования,

организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний для последующего использования знаний при решении организационных, методических и технических вопросов проведения исследовательских, определительных и контрольных испытаний изделий различных отраслей промышленности в условиях опытной эксплуатации, на полигонах, на производственных предприятиях и в проектных научно-исследовательских организациях.

Краткое содержание курса: Содержание и основу дисциплины составляет изучение основных видов контроля безопасности зерна всех видов культур, контроль за остаточным количеством пестицидов, изучение ссылочных нормативно-технических документов. Пшеница. Испытание, контроль и безопасность при приеме. Рожь. Испытание, контроль и безопасность. Ячмень. Испытание, контроль и безопасность. Овес. Испытание, контроль и безопасность. Просо. Испытание, контроль и безопасность.

Результаты обучения: *иметь представление:* о задачах испытаний в системе обеспечения качества продукции; о современном уровне развития технологического, математического, методического, метрологического и информационного обеспечения испытаний; о сертификации и системах качества испытаний; *знать и уметь:* использовать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; *иметь навыки:* планирования и обработки результатов испытаний на надежность; выполнения отдельных фрагментов испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; принятия решений о качестве изделий по результатам испытаний;

Руководитель программы: Лаптева Е.Н.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии».

UZhKBOKSSE 2214 Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп

Пререквизиттер: Азық-түлік өнімдерінің тауартануы.

Постреквизиттер: Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау, Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар.

Мақсаты: білімді қалыптастыру негізгі ережелері туралы әдістерін жоспарлау, ұйымдастыру және сынау мен бақылау, сынау нәтижелерін өңдеу туралы кейіннен пайдалану үшін білімді шешу кезінде ұйымдастырушылық, әдістемелік және техникалық мәселелерін зерттеу жүргізу, определительных және бақылау сынақтарын бұйымдарды әр түрлі өнеркәсіптің жағдайында тәжірибелік пайдалану, полигондарда, өндірістік кәсіпорындарда және жобалық ғылыми-зерттеу ұйымдарында.

Курстың қысқаша мазмұны: Сипаттамасы, негізгі қолданылатын шикізаттың хлебопек. және макарон өндірісінде. Биохимиялық процестер шикізат. Ерекшеліктері биохимиялық процестердің ұн. Сипаттамалары есепке алу шикізат және өндіру процестері. Есепке нан және нан-тоқаш өнімдері, макарон өнімдері. Есепке алу және есептілік заттар жақсартатын сыртқы өнімнің түрі, олардың сипаттамасы және сапасына әсері. Есепке алу және есептілік заттар, өзгертетін құрылымы мен физ-хим. қасиеттері тамақ өнімдерінің.

Оқыту нәтижелері: Білу химиялық негіздерін зерттеу сандық және сапалық құрамын өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің түсіну; теориялық негіздерін және принциптерін зерделеу өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің

Әдістерін қолдану химиялық сапасын бақылау, шикізат және дайын өнімді қайта өңдеу өндірістерінің.Пайдалану өз қызметінде кәсіби лексиканы

Ұйымдастыра білу талдау өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің сүйене отырып, ғылыми көзқарас.Білу өзгертуге талдау негіздерін білуі өнімдерін қайта өңдеу өндірістерінің жаңа контексінде

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

KKUPKIM 2214 Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий из муки

Пререквизиты: Товароведение кондитерских изделий.

Постреквизиты: Производственно-технологический контроль при приемке и хранения зерна,

Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий.

Цель изучения: Формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний для последующего использования знаний при решении организационных, методических и технических вопросов проведения исследовательских, определительных и контрольных испытаний изделий различных отраслей промышленности в условиях опытной эксплуатации, на полигонах, на производственных предприятиях и в проектных научно-исследовательских организациях.

Краткое содержание курса: Характеристика основного сырья используемого в хлебопек. и макаронном производстве. Биохимические процессы, происходящие в сырье. Особенности биохимических процессов происходящих в муке. Характеристики учета сырья и процессов производства. Учет хлеба и хлебобулочные изделия, макаронные изделия. Учет и отчетность вещества, улучшающие внешний вид продукции, их характеристика и влияние на качество. Учет и отчетность вещества, изменяющие структуру и физ.-хим. свойства пищевых продуктов

Результаты обучения: Знание химических основ изучения количественного и качественного состава продукции перерабатывающих производств; понимание теоретических основ и принципов изучения продукции перерабатывающих производств.

Применение методов химического контроля качества сырья и готовой продукции перерабатывающих производств.

Использование в своей деятельности профессиональной лексики

Умение организовать анализ продукции перерабатывающих производств, опираясь на научный подход.

Умение модифицировать знание основ анализа продукции перерабатывающих производств в новом контексте.

Руководитель программы: Мукашева Т.К..

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OOTMZh 3302 Өңдеу өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары

Пререквизеттері: Өндеушінің өндірісінің арнаулы технологиялары

Постреквизиттері: Микробиология негіздері, Ауыл шаруашылық химиясы, Ауыл шаруашылық биотехнологиясы, Ауыл шаруашылық өсімдіктерінің генетикасы.

Оқу мақсаты:Студенттерді өндірістік-техникалық,жобалық және зерттеу қызметін пайдалануға байланысты технологиялық жабдықтарды өндеу өндірістерінің;студенттерді оқыту пайдалануға алған білімдерін,нәтижесінде іргелі дайындық бойынша жалпы ғылыми және жалпы техникалық пәндер үшін инженерлік есептерді шешу байланысты технологиялық жабдықтармен.

Курстың қысқаша мазмұны: Машиналар мен аппараттар-технологиялық кешендердің құрамдық бөліктері.Машиналар мен аппараттар-лендіргіштер тамақ.Технологиялық құрал-жабдықтар,нана,макарон және кондитер фабрикаларының.

Оқыту нәтижесі: Өнім сапасын басқару істің тетігін білу; жақсы қалыптастыру үшін өндірістің негізі сапалы түсінілсін және өнімнің технологиялық ерекшеліктері өндірістің оптимизациясын білу, өнер-білімдердің қолдануы практикалық дағдылар бар болу, икемділік ең оңтайлы нұсқа бағалау; алынған өнер-білімдер икемділік өндірісте пайдалансын, өнім сапасын басқаруда; икемділік өнер-білім пайдалану.

Бағдарлама жетекшісі: Тулебаева Б.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TMOPP 3302 Технологическое оборудование перерабатывающих производств

Пререквизиты: Теоретические основы технологии перерабатывающих производств

Постреквизиты: Производственная практи-ка и вы-полне-ние ди-пломной работы

Цель изучения: Подготовка студентов к производственно-технической, проектной и исследовательской деятельности, связанной с эксплуатацией технологического оборудования перерабатывающих производств;обучение студентов использованию знаний, полученных, в результате фундаментальной подготовки по общенаучным и общетехниче-ским дисциплинам для

решения инженерных задач, связанных с технологическим оборудо-ванием.

Краткое содержание курса: Машины и аппараты - составные части технологических комплексов. МиА – п/пищевых сред. Оборудование мех. и гидромех/п. Машины и аппараты – преобразователи пищевых сред. Технологическое оборудование отраслей пищевой промышленности. Технологическое оборудование хлеб/з, макаронных и конд. фабрик. Технологическое оборудование для переработки сахаросодержащего сырья. Технологическое оборудование бродильного винодельческого производства

Результаты обучения: знать способ управления качеством продукции;

понимать основы производства для лучшего формирования качественных и технологических особенностей продукции;

иметь навыки практического применение знаний;

уметь решать задачи оптимизации производства;

иметь готовность сформулировать проблему и ее рещение;

уметь оценить наиболее оптимальный вариант;

уметь приобретенные знания использовать на производстве, в управлении качеством продукции;

иметь достаточную подготовку для приобретения знаний;

уметь использовать полученные знания.

Руководитель программы:Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OOPA 3302 Өңдеу өндірісінің процесстері мен аппараттары

Пререквизиттер: бұл пәнді меңгеру үшін қажет білім, білік және дағдыларды зерделеу кезінде алынған химия, биология.

Постреквизиттер: процестер мен аппараттар, технологиялық машиналар және жабдықтар.

Мақсаты:зерттеу тәсілдерін қабылдау, кептіру және өңдеу элеваторларда астық өнімдері және астық өңдеу кәсіпорындарында.

Курстың қысқаша мазмұны: астықты Кептіру ескере отырып, табиғи-климаттық жағдайлар. Теориялық аспектілері технологиясы астықты кептіру. Жылу және влагообмен астық. Кептіру тәсілдері астық. Сипаттамасы астық кептіргіштердің. Ұйымдастыру іс-шаралары бойынша астықты кептіру.Кептіру режимдері, тұқымдық және азық-түліктік астық.Бақылау және есепке алу, астық кептіргіштердің жұмыс. Есепке алу сақтаулы қорлар астық.

Оқыту нәтижелері: анықтау әдістемесін меңгеру сапасын астық және астық өнімдері бойынша мемлекетаралық стандарттарға;

-зерделеп, қозғалыс сызбасы элеваторларда астық;

-кептіру тәсілдерін өңдеу астық өнімдері. білу және түсіну мәні, мақсаттары, міндеттері, қағидаттары мен ұғымдардың құрылымы бойынша элеваторной промышленности, өңдеу әдістері, астық сапасын бақылау және тиеп жөнелту. болуы керек: негізгі.

Бағдарлама жетекшісі : Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

PAPP 3302 Процессы и аппараты перерабатывающих производств

Пререквизиты: Для освоения этой дисциплины необходимы знания, умения и навыки полученные при изучении химии, биологии.

Постреквизиты: Процессы и аппараты, технологические машины и оборудование.

Цель изучения:изучение способов приемки сушки и подработки зернопродуктов на элеваторах и зерноперерабатывающих предприятиях.

Краткое содержание курса: Сушка зерна с учетом природно-климатические условия. Теоретические аспекты технологии сушки зерна. Тепло - и влагообмен в зерне. Способы сушки зерна. Характеристика зерносушилок. Организационные мероприятия по сушке зерна.Режимы сушки семенного и продовольственного зерна.Контроль и учет работы зерносушилок. Учет хранящихся фондов зерна.

Результаты обучения: освоить методику определения качества зерна и зернопродуктов по

межгосударственным стандартам;

-изучить схемы движения зерна на элеваторах;

-способы сушки подработки зернопродуктов. знание и понимание сущности, целей, задач, принципов и понятий по структуре элеваторной промышленности, способах обработки зерна, контролю качества и отгрузке зерна. иметь: основные навыки работы лаборанта и технолога по приему сушке и подработке зернопродуктов. уметь составлять план размещения зерна в хранилищах с учетом культуры, составлять план размещения зерна в хранилищах с учетом показателей качества.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООАТ 3303 Өңдеу өндірісінің арнайы технологиясы

Пререквизеттері: Астықты қабылдау және сақтау технологиясы.

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет**.**

Оқу мақсаты:студенттерді практикалық меңгеру технологиялармен нан, макарон және кондитерлік бұйымдар, қант және спирт, шарап және ликер өнімдерін өндіру.

Курстың қысқаша мазмұны: Бидайдың классификациясы объектісі ретінде қайта өңдеу ұңға және жармаға.Нан ұнтақтау бидай дамығын схемасы,технолгиялық процестің.

Оқыту нәтижесі: Білім алушы туралы ұсыныс алуы керек ,жалпы өндіріс технологиясы,ұн және жарма ,білуі тиіс:ассортименті мен сапасының нормалары тазалау тәсілдерін;астықты арамшөп.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

STPP 3303 Специальные технологии перерабатывающих производств

Пререквизиты: Технология приемки и хранения зерна.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: Классификация пшеницы как объекта переработки в муку и крупу. Хлебопекарный помол пшеницы с сокращенной схемойтехнологического процесса. Хлебопекарные помолы пшеницы с развитой схемойтехнологического процесса.

Результаты обучения: обучающийся должен иметь представление об общей технологии производства муки и крупы, знать: ассортимент и нормы качества; способы очистки зерна от сорной примеси;способов измельчения, шелушения и сортирования зерна и продуктов переработки; определения качества зерна и муки; метода расчета норм выхода сортов муки и крупы

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ООКТ 3303 Өңдеу өндірісінің қолданбалы технологиясы

Пререквизеттері: Астықты қабылдау және сақтау технологиясы, Астықты қабылдау және сақтаудағы қауіпсіздік, бақылау және сынау.

Постреквизиттері: Өңдеу өндірістерінің технологиясы. Кәсіби қызмет**.**

Мақсаты: студенттерді практикалық меңгеру технологиялармен нан, макарон және кондитерлік бұйымдар, қант және спирт, шарап және ликер өнімдерін өндіру.

Курстың қысқаша мазмұны: зерттеу әдістері басқару күрделі технологиялық процесін барынша қамтамасыз ету мақсатында өндірістің тиімділігін және алынған ұн мен жарманың сапасы жоғары.Білім кешенін игеруі қажет арнайы теориялық білім мен практикалық дағдыларды қатысты шешім келесі кәсіби міндеттерді:

-ұтымды технологиялық процесті жүргізудің, өнімдерді шығару

-шығысының нормаларын есептеу шикізат, жартылай фабрикаттар, материалдар;

- әзірлеу бойынша іс-шараларды жетілдіру, технологиялық процестер және өндірістің тиімділігін арттыру;
- жүзеге асыру технохимиялық бақылау шикізат пен дайын өнімнің сапасын арттыру.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

PTPP 3303 Прикладная технология перерабатывающих производств

Пререквизиты: Технология приемки и хранения зерна, Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна.

Постреквизиты: Технология перерабатывающих производств. Профессиональная деятельность

Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.

Краткое содержание курса: изучение способов управления сложным технологическим процессом с целью обеспечения максимальной эффективности производства и получения муки и крупы высокого качества.

Результаты обучения: должен обладать комплексом специальных теоретических знаний и практических навыков, касающихся решения следующих профессиональных задач:
-рационального ведения технологического процесса выпуска продукции
-расчетанорм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов;
-разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов и повышению эффективности производства;
- осуществлению технохимического контроля качества сырья и готовой продукции.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

YzhOT 3304 Ұн және жарма өндеу технологиясы

Пререквизеттері: Астықтың технологиялық сипаттамасы.

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет**.**

Мақсаты: Игеру технологиясының негіздері, өсімдік өнімдерін қайта зерделеп, қайта өңдеу негіздері астықты ұнға және жармаға.

Курстың қысқаша мазмұны: Жалпы сипаттамасы технология ұн және жарма. Тарихи негізі салынған технология ұн және жарма. Ұн және жарма ретінде азық-түлік. Ассортименті мен сапасының нормалары ұн және жарма. Жіктеу тартылу. Қойылатын талаптар астық үшін тартылған. Тазалау астық арамшөп. Ретті сепараторда тазарту астық қоспасы. Бетін өңдеу астық. Дәнді гидротермиялық өңдеу. Негізгі міндет. Әсері ГТҰ технологиялық қасиеттері астық. Астықты уату. Негізгі міндет. Іріктеу өнімдерін ұсақтау ірілігі бойынша және беріктілік. Сапасын бақылау ұн және жарма.

Оқыту нәтижелері: Білу негіздерін өңдеу технологиясы, өсімдік шаруашылығы өнімдерін;
әдістерді Қолдану, өндіру және сапасын бағалау өсімдік шаруашылығы өнімінің;
жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын;
ұйымдастыра Білу технологиялық процесі сүйене отырып, жаңа жетістіктер
қолдана Білу және жаңа білім негіздерін қайта өңдеу астықты ұнға және жармаға;

Бағдарлама жетекшісі: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TPKM 3304 Технология производства крупы и муки

Пререквизиты: Технологическая характеристика зерна.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность

Цель изучения: Освоить основы технологии переработки продукции растениеводства изучить основы переработки зерна в муку и крупу

Краткое содержание курса:Общая характеристика технологии муки и крупы. Исторический очерк технологии муки и крупы. Мука и крупа как продукты питания. Ассортимент и нормы качества муки и крупы. Классификация помолов. Требования к зерну для помола. Очистка зерна от сорной примеси. Сепарирование зерновой смеси. Обработка поверхности зерна. Гидротермическая обработка зерна. Основная задача процесса. Влияние ГТО на технологические свойства зерна. Измельчение зерна. Основная задача процесса. Сортирование продуктов измельчения по крупности и добротности. Контроль качества муки и крупы. Шелушение зерна пленчатых культур на крупозаводах. Сортирование продуктов шелушения зерна на крупозаводах

Результаты обучения: Знание основ технологии переработки продукции растениеводства;
Применение методов производства и оценки качества продукции растениеводства;
Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;
Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения
Умение применять новые знания основ переработки зерна в муку и крупу;

Руководитель программы: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

UKBOTN 3304 Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері

Пререквизиттері: Астықтың технологиялық сипаттамасы.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет**.**

Мақсаты: Игеру технологиясының негіздері, өсімдік өнімдерін қайта зерделеп, қайта өңдеу негіздері астықты ұнға және жармаға бағытталған. Өсімдік жамылғысының түрлі , экожүйелер белгілі бір климаттық аймақтардағы ерекшеліктер.

Курстың қысқаша мазмұны: Зерттеу схемаларын дайындау астықты қарапайым өңдеу. Зерттеу схемаларын дайындау астықты түрлік бөлуге жіберу. Зерттеу технологиясының ерекшеліктері ұн макарон өнімдері. Зерттеу схемаларын сорттық тартылу бидай қысқартылған схемасы технологиялық процессін жүргізу. Зерттеу схемаларын тартылу бидай дамыған процесімен байыту жұмыстарын жүргізу.Білім технологиясының негіздері кондитерлік бұйымдарды өндіру әдістерін қолдану, өндірістің сапасын бағалау және кондитерлік өнімдерді өңдеу.Жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын ұйымдастыра білу, технологиялық процесіне сүйене отырып, жаңа жетістіктерді қолдана білу және жаңа білім негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

OTPMKI 3304 Основы технологии производства муки и кондитерских изделий

Пререквизиты: Технологическая характеристика зерна.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Освоить основы технологии переработки продукции растениеводства изучить основы переработки зерна в муку и крупу

растительного покрова в разных типах экосистем определенной климатической зоны.

Краткое содержание курса: Изучение схем подготовки зерна к простому помолу. Изучение схем подготовки зерна к сортовому помолу. Изучение особенности технологии муки для макаронных изделий. Изучение схем сортовых помолов пшеницы с сокращенной схемой технологического процесса. Изучение схем помолов пшеницы с развитым процессом обогащения крупок

Результаты обучения: Знание основ технологии производства кондитерских изделий
Применение методов производства и оценки качества кондитерских изделий;
Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;
Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения
Умение применять новые знания основ производства кондитерских изделий

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

NNBT3305 Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұымдастыру

Пререквизиттер: Нан және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясын ұйымдастыру.
Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.
Мақсаты: Игеру жағдайын дұрыс бағалау кезінде шикізат өндіру бұйымдар ұн, бағалай білу, шикізат талаптарға сәйкес мемлекеттік стандарттары.
Курстың қысқаша мазмұны: Кондитер өнімдері: жалпы мәліметтер. Тауартану және сараптамасы қант, карамельных, жеміс-жидек бұйымдар мен шоколад. Тауартану және сараптамасы конфет және ұннан жасалған кондитерлік бұйымдар.
Оқыту нәтижелері: Тұтынушылық қасиеттері, кондитерлік тауарлар; принциптері қалыптастыру және оңтайландыру сауда және өнеркәсіптік ассортиментін негіздері; қалыптастыру және сақтау сапасын кондитерлік тауарлар; талаптар нормативтік құжаттама сапасы, таңбалау, орау, тасымалдау және сақтау, кондитерлік тауарлар. - бағалау білу және талдау көрсеткіштері ассортименті, сапасын бағалау, кондитерлік тауарлар, диагностика жасау, ақауларды анықтау, олардың пайда болу себептері; реттеуге әсер ететін факторлар сақталуы осы топтың тауарларды сақтау кезінде, дайындау және іске асыру; - меңгеруі арнайы терминология, бағалау әдістерімен кондитер өнімдерінің сапасын диагностикалау мақсатында ақауларды анықтау және сапасыз өнім.
Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.
Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TPHHI 3305 Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий

Пререквизиты: Технология и организация производства хлеба и хлебобулочных изделий.
Постреквизиты: Профессиональная деятельность.
Цель изучения: Изучение способов управления сложным технологическим процессом с целью обеспечения максимальной эффективности производства и получения продукции высокого качества; Обучающийся должен иметь представление о специфичности технологии производства хлеба;
Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов хлеба, и хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой продукции,
Результаты обучения: Знание основ технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий.Применение методов производства и оценки качества хлеба и хлебобулочной продукции;Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;
Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения
Умение применять новые знания основ производства хлеба и хлебобулочных изделий
Руководитель программы: Мукашева Т.К.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

YKOOT 3305 Ұн кондитер өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиттер: Өңдеу және сақтау өнімдерін, өсімдік шаруашылығы
Постреквизиттер: "Сынау, бақылау және қауіпсіздігі астықты қабылдау және сақтау кезіндегі
Мақсаты: басқару тәсілдерін күрделі технологиялық процесін барынша қамтамасыз ету мақсатында өндірістің тиімділігін және алу жоғары сапалы өнім; білім Алушы туралы түсінігі болуы, ерекшелігін өндіріс технологиясынан;
Қысқаша мазмұны: Технологиялық сипаттамасы негізгі және көмекші қосымша шикізаттың, технологиялық процесс барлық түрлерін өндіру нан және нан-тоқаш өнімдері. Дайын өнімнің сапасын бағалау, оқыту
Нәтижелері: шикізаттың сипаттамасы арналған ұннан жасалған кондитерлік бұйымдар; - жіктелуі және ассортименті, ұннан жасалған кондитерлік бұйымдар; -сапа көрсеткіштері кондитерлік өнімдерді, жартылай фабрикаттарды және дайын кондитерлік бұйымдар МЕМСТ-қа сәйкес (органолептикалық,физикалық-химиялық); - технологиялық процестің ерекшеліктері дайындау ұннан жасалған және кондитерлік бұйымдар;
Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.
Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TPMKI 3305 Технология производства мучных кондитерских изделий

Пререквизиты: Обработка и хранение продукции растениеводства
Постреквизиты:Испытание, контроль и безопасность при приемке и хранении зерна
Цель изучения: Изучение способов управления сложным технологическим процессом с целью обеспечения максимальной эффективности производства и получения продукции высокого качества; Обучающийся должен иметь представление о специфичности технологии производства хлеба;
Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов хлеба, и хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой продукции,
Результаты обучения: характеристику сырья для мучных кондитерских изделий; - классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий; -показатели качества кондитерских полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий в соответствии с ГОСТ (органолептические, физико-химические); - особенности технологического процесса приготовление мучных и кондитерских изделий; - требования к качеству полуфабрикатов и изделий, режимы хранения; нормы отходов;
Руководитель программы: Мукашева Т.К.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

МОТ 3306 Макарон өндірісінің технологиясы

Пререквизиттер: Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі.
Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.
Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімдері мен практикалық дағдыларын, заманауи технологияларды пайдалану макарон өнімдерін қоса алғанда, құралдарының жиынтығы, әдістері, тәсілдері мен әдістерін, өңдеу, өсімдік шикізатын өндіру мақсатында макарон өнімдері.
Қысқаша мазмұны: Технологиялық сипаттамасы негізгі және көмекші қосымша шикізат өндірісінің технологиялық процесі, барлық түрлері макарон өнімдері. Дайын өнімнің сапасын бағалау.
Оқыту нәтижелері: өндіру технологиясының негіздері макарон өнімдері әдістерді қолдану, өндіру және сапасын бағалау макарон;
жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын;
ұйымдастыра білу технологиялық процесі сүйене отырып, жаңа жетістіктер
қолдана Білу және жаңа білім негіздерін өндіру макарон бұйымдар
Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.
Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TPMI 3306 Технология производства макаронных изделий

Пререквизиты: Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях.
Постреквизиты: Профессиональная деятельность.
Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологиймакаронных изделий включая, совокупность средств, приемов, способов и методов переработки растительного сырья с целью производства макаронных изделий.
Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов макаронных изделий. Оценка качества готовой продукции.
Результаты обучения: Знание основ технологии производства макаронных изделий
Применение методов производства и оценки качества макарон;
Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;
Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения
Умение применять новые знания основ производства макаронных изделий
Руководитель программы: Мукашева Т.К.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OOGZN 4221 Өңдеу өндірістерінің ғылыми зерттеулер негіздері

Пререквизиттер: Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі.
Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.
Мақсаты: Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімі.
Курстың қысқаша мазмұны: Классификациясы және стандарттарының құрылымы. Сапасы мен сапасы. Ғылыми принциптері, азық-түлікті сақтау. Химиялық құрамы астық және тұқым, әр түрлі дақылдар. Теориясы мен практикасы сақтау тұқымдық, азық-түліктік және жемдік астық. Ұн тартатын қасиеттері астық бидай және қара бидай. Наубайханалық қасиеттері астық бидай және қара бидай. Шикізат макарон өндіру.
Оқыту нәтижелері: Білу, өндіріс технологиясының негіздері, мәдени өсімдіктердің одан: түсіну қалыптастыру сапалы және технологиялық ерекшеліктері. Қолдану саласындағы білімді өңдеу технологиясы, астық өнімдерінің, нан және макарон өнімдері.Дағдысы болуы керек берудегі пайдалану жинақталған білімді өндірісте өнімнің сапасын басқару өсімдік шаруашылығы білу, талдау және бағалау нәтижесінде алынған жұмыс деректер.
Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т. К.
Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ONIPP 4221 Основы научных исследований перерабатывающих производств

Пререквизиты: Методы исследования свойств сырья на зерноперерабатывающих предприятиях.
Постреквизиты: Профессиональная деятельность.
Цель изучения: Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий.
Краткое содержание курса: Классификация и структура стандартов. Кондиции и качество. Научные принципы хранения продуктов. Химический состав зерна и семян различных культур. Теория и практика хранения семенного, продовольственного и кормового зерна. Мукомольные свойства зерна пшеницы и ржи. Хлебопекарные свойства зерна пшеницы и ржи. Сырье макаронного производства.
Результаты обучения: Знать основы технологии производства культурных растений из него: понимать формирование качественных и технологических особенностей продукции. Применение знаний в области технологии переработки зернопродуктов, хлеба и макаронных изделий.Иметь навыки в умении использования накопленных знаний на производстве, в управлении качеством продукции растениеводства уметь анализировать и оценивать, полученные в результате работы данные.
Руководитель программы: Мукашева Т.К.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KUKOUShK 4310 Қант және ұн кондитерлік өндірісі үшін шағын кәсіпорындар

Пререквизиттер: Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп, Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері.
Постреквизиттер: Технологиялық Кәсіпкерлік және Стартаптар, Электрондық бизнес.
Курстың қысқаша мазмұны: Негізгі және көмекші шикі заттың технологиялық мінездемесі, кондитерлік өнімдердің технологиялық процессі. Дайын өнімнің сапасын бағалау.
Оқытудың нәтижелері: Өндіру технологиясының негіздері, кондитерлік бұйымдар әдістерін қолдану, өндірістің сапасын бағалау және кондитерлік өнімдер; жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын; ұйымдастыра білу технологиялық процесі сүйене отырып, жаңа жетістіктер қолдана білу және жаңа білім негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру.
Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.
Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

MPDPSMKI 4310 Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий

Пререквизиты: Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий, Основы технологии производства муки и кондитерских изделий.

Постреквизиты: Технологическое Предпринимательство и Стартапы, Электронный бизнес.

Цель изучения: Изучение основ теории и практики, технологии элеваторной промышленности. Выращенные и поступившие на склады урожай продукции зернового хозяйства. Требования, предъявляемые промышленностью к зерну как к сырью для переработки.

Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов кондитерских изделий. Оценка качества готовой продукции.

Результаты обучения: Знание основ технологии производства кондитерских изделий
Применение методов производства и оценки качества кондитерских изделий;
Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;
Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения
Умение применять новые знания основ производства кондитерских изделий

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра:«Стандартизация и пищевые технологии»

JN 4310 Жобалауының негізі

Пререквизеттері: Шетел тілі, Экономикалық теория.

Постреквизиттері: Кәсіпкерлік, бизнес-жоспарлау тиімділігін бағалау.

Оқу мақсаты: "Жобалау негіздері" пәнін оқу барысында студенттер негізгі ұғымдарды меңгеруі, жобалаудың методологиясы мен әдістемелік негіздерімен танысу керек. Жобалау шешімдерін талдау және синтездеу әдістері құрылыс қызметін білу.

Курстың қысқаша мазмұны: Жобалау басқару элементі ретінде қарастырылады, оның шеңберінде тиімді жобалық шешімдерді қалыптастыру жүзеге асырылады. "Жобалау негіздері" Құрылыс қызметін дамытуды жобалаудың негізгі бағыттары бойынша базалық білімді қалыптастыру болып табылады.

Оқыту нәтижесі: Шаруашылық субъектілерінің қызметін сипаттайтын экономикалық және әлеуметтік-экономикалық көрсеткіштерді есептеу үшін қажетті бастапқы деректерді жинау және талдау қабілеті. аналитикалық және зерттеу міндеттерін шешу үшін заманауи техникалық құралдар мен ақпараттық технологияларды қолдану қабілеті.

Бағдарлама жетекшісі: Жандарбекова Д.Д.

Кафедра: Экономика және менеджмент.

OP 4310 Основы проектирования

Пререквизиты: Иностранный язык, экономическая теория.

Постреквизиты: Оценка эффективности проектирования, бизнес-планирование.

Цель изучения: В процессе изучения дисциплины «Основы проектирования» студенты должны усвоить основные понятия, ознакомиться с методологией и методическими основами проектирования строительной деятельности, методам анализа и синтеза проектных решений развития строительной деятельности.

Краткое содержание курса: Проектирование рассматривается как элемент управления, в рамках которого осуществляется формирование эффективных проектных решений. «Основы проектирования» является формированием базовых знаний по основным направлениям проектирования развития строительной деятельности.

Результаты обучения: Способность собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов. способность использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии.

Руководитель программы: Жандарбекова Д.Д.

Кафедра: Экономика и менеджмент.

TOOT 4309 Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі

Пререквизиттер: Азық-түлік химиясы, Азық түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: студенттердің технологиялық процесті бақылау әдістеріне қабылдау, өңдеу, қайта өңдеу, сақтау, тиеп-жөнелту өсімдік шаруашылығы өнімінің;білім Алушы туралы түсінігі болуы, технологиялық операциялар астықпен, түрлері, бақылау әдістері, сапасын анықтау.

Курстың қысқаша мазмұны: ұйымдастыру Схемасы өндірістік технологиялық зертхана. Ұйымдастыру және функциялары КБП. Көрсеткіштері астық сапасын бақылайтын зертхана. Бақылау-работкой астық. Бақылау астықтың. Санитарлық жағдайын бақылау өндірістік Үй-жайлар. Құжаттаманы жүргізу.

Оқыту нәтижелері: Білу, ұйымдастыру схемалары, өндірістік технологиялық зертхана. Ұйымдастыру және функциялары КБП. Көрсеткіштері астық сапасын бақылайтын зертхана. Бақылау подработкой астық. Бақылау астықтың. Санитарлық жағдайын бақылау өндірістік.

Бағдарлама жетекшісі: Төлеубаева Б.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТКРР 4309 Технохимический контроль перерабатывающих производств

Пререквизиты: Пищевая хими, Методы исследования свойств сырья и продуктов питания.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: формирование представлений об экспертизе продовольственных продуктов, её видах, методиках проведения, получение специальных знаний и навыков в проведении экспертизы, творческое усвоение студентами теоретических знаний об экспертизе продовольственных продуктов, а также формирование умений и практических навыков проведения и оформления экспертизы, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность бакалавров технологии.

Краткое содержание курса: Экспертиза товаров: понятие, принципы, объекты. Классификация продовольственных продуктов. Требования к лаборатории к проведению экспертизы**.** Экспертиза хлеба. Требования к качеству. Классификация продуктов переработки плодов и овощей и методы консервированияИдентификация и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Идентификация и экспертиза сушеных плодов

Результаты обучения: знание теоретических основ экспертизы, её видов, способов идентификации и фальсификации продовольственной продукции; основных видов нормативных и технических документов и их требования, регламентирующие экспертную деятельность. Знать и понимать важнейшие виды экспертной деятельности, особенностей её объектов, субъектов, методов проведения; свойства и показатели качества продовольственных продуктов; ассортимент, товарную классификацию, правила маркировки товаров; требования к ней; уметь применять основные термины и понятия экспертизы продовольственных продуктов; требования к порядку проведения и документальному оформлению результатов экспертиз; уметь проводить экспертизу продукции и документально оформить результаты.

Руководитель программы: Тулебаева Б.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KOTJ 4222 Кондитер өнеркәсібіндегі технологиялық жүйелер

Пререквизиттері: Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: мамандарды дайындау және диагностика жасау, ақауларды анықтау, олардың пайда болу себептері; реттеуге әсер ететін факторлар сақталуы кондитерлік тауарларды сақтау кезінде, дайындау және іске асыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Технологиялық сипаттамасы негізгі және көмекші қосымша шикізаттың, технологиялық процесс барлық түрлерін өндіру, кондитерлік бұйымдарды дайындау. Дайын өнімнің сапасын бағалау: білім технологиясының негіздері кондитерлік бұйымдарды өндіру әдістерін қолдану, өндірістің сапасын бағалау және кондитерлік өнімдерді дайындау;

жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын;

ұйымдастыра білу технологиялық процесіне сүйене отырып, жаңа жетістіктерді қолдана білу және жаңа білім негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.
Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TSKP 4222 Технологические системы кондитерской промышленности

Пререквизиты: Основы технологии производства муки и кондитерских изделий.
Постреквизиты: Профессиональная деятельность.
Цель изучения: Подготовка специалистов, способных проводить диагностику дефектов, выявлять причины их возникновения; регулировать факторы, влияющие на сохраняемость кондитерских товаров при хранении и подготовке к реализации**.**
Краткое содержание курса:Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов кондитерских изделий. Оценка качества готовой продукции.
Результаты обучения: Знание основ технологии производства кондитерских изделий
Применение методов производства и оценки качества кондитерских изделий;
Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;
Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения
Умение применять новые знания основ производства кондитерских изделий
Руководитель программы: Есеева Г.К.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ATOShKZA 3308 Азық-түлік өнімдерін және шикізат қасиеттерін зерттеу әдісі

Пререквизиттер: Өңдеу өндісінің микробиологиясы және санитариясы.
Постреквизиттер: Технохимиялық өңдеушінің өндірісінің тексерісі.
Мақсаты: студенттерде туралы механикалық, физикалық қасиеттері, шикізат пен өнімдерді, ғылыми принциптері бағалау шикізат және дайын өнім; зерттеудің заманауи әдістері шикізат пен азық-түлік, жіктеу әдістерін зерттеу; үйрету әдістемелері анықтау органолептикалық, механикалық және физикалық сипаттамаларын; - алған білімін бағалау кезінде шикізаттың сапасын және оларды өндіру технологиясы.
Курстың қысқаша мазмұны: Курс "Әдістері шикізат қасиеттерін зерттеу" зерттейді физикалық, физика-химиялық, биохимиялық, микро-биологиялық процестер шикізат және дайын өнім; Зерттеу сапасы, шикізат және дайын өнім халықаралық стандарттар бойынша органолептикалық, химиялық және қауіпсіздік көрсеткіштері;нәтижелері туралы.
Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.
Кафедра: "Стандарттау және тағам технологиялары".

MISSZPP 3308 Методы исследования свойств сырья и продуктов питания

Пререквизиты: Микробиология и санитария перерабатывающих производств.
Постреквизиты: Технохимический контроль перерабатывающих производств.
Цель изучения: сформировать у студентов знания о механических, теплофизических свойствах сырья и продуктов, научных принципах оценки сырья и готовой продукции; современных методах исследования сырья и продуктов питания, классификации методов исследований; научить методикам определения органолептических, механических и физических характеристик; применять полученные знания при оценке качества сырья, и технологии их производства.
Краткое содержание курса: Курс «Методы исследования свойств сырья» изучает физические, физико-химические, биохимические, микро-биологические процессы, происходящие в сырье и готовой продукции;
Исследование качество сырья и готовой продукции по международным стандартам органолептических,, химических и показателей безопасности;
Результаты обучения: Знание и понимание методов исследования свойств сырья на кондитерских предприятиях на практике, знания и способности понимания, суждения и оценке идей и формулированию выводов, общение и знание нескольких языков для чтения международных стандартов; умение получать новые знания в области методов исследования сырья и продукции
Руководитель программы:Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KOOT 4222 Кондитер өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиты: Өңдеу өндірістерінің арнайы технологиясы
Постреквизиты:Зерттеу әдістері қасиеттерін, шикізат және азық-түлік
Мақсаты:Меңгеру болашақ мамандардың теориялық білімдері мен практикалық дағдыларын, заманауи технологияларды пайдалану кондитерлік өнімдер.
Курстың қысқаша мазмұны: Технологиялық сипаттамасы негізгі және көмекші қосымша шикізаттың, технологиялық процесс барлық түрлерін өндіру, кондитерлік бұйымдар. Дайын өнімнің сапасын бағалау.
Оқыту нәтижелері: Білу технология негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру
Әдістерін қолдану, өндірістің сапасын бағалау және кондитерлік өнімдер;
Жеткізе алатын пайымдаулар мәселелері бойынша технологиялық процесс барысын;
Ұйымдастыра білу технологиялық процесі сүйене отырып, жаңа жетістіктер
Қолдана білу және жаңа білім негіздерін кондитерлік бұйымдарды өндіру
Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.
Кафедра: "Стандарттау және тағам технологиясы"

TPKI 4222 Технология производства кондитерских изделий

Пререквизиты: Специальные технологии перерабатывающих производств
Постреквизиты: Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Цель изучения:Овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими навыками по использованию современных технологий кондитерских изделий.
Краткое содержание курса: Технологическая характеристика основного и вспомогательного дополнительного сырья, технологический процесс производства всех видов кондитерских изделий. Оценка качества готовой продукции.
Результаты обучения: Знание основ технологии производства кондитерских изделий
Применение методов производства и оценки качества кондитерских изделий;
Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса;
Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения
Умение применять новые знания основ производства кондитерских изделий
Руководитель программы: Лаптева Е.Н.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AKSOTB 4309 Астықты қабылдау және сақтаудағы өндірістік технологиялық бақылау

Пререквизиттер: Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп.
Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.
Мақсаты: білу, ұйымның өндірістік-технологиялық бақылау подработкой,кептіру және астық сақтауға.
Курстың қысқаша мазмұны: ұйымдастыру Схемасы өндірістік технологиялық зертхана. Ұйымдастыру және функциялары КБП АҚК. Сапа көрсеткіштері түсетін астық. Сапасын бақылау, технологиялық процесс және өнім. Бақылау кезінде кептіру. Бақылау сақталған өнімдер және тиеп-жөнелту. Санитарлық жағдайын бақылау өндірістік үй-жайлар. Құжаттаманы жүргізу.
Оқыту нәтижелері: негіздері, технологиялық процестерді өңдеу бойынша өнімді Қолдану процестері мен аппараттарының технологиялық процесте қайта өңдеу кезінде өнімнің Болуы толыққанды және сапалы білім түрлі салалар бойынша ұйымдастыра Білу, технологиялық процестер өнімдерін қайта өңдеу бойынша коммуникациялық технологиялар Білу өзгертуге білімдерін процестер мен аппараттардың жаңа контексінде
Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.
Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

PTKPHZ 4309 Производственно-технологический контроль при приемке и хранении зерна

Пререквизиты: Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий.
Постреквизиты: Профессиональная деятельность.
Цель изучения: Знание организации производственно-технологического контроля за подработкой,сушкой и хранением зерна.
Краткое содержание курса: Схема организации производственно технологической лаборатории. Организация и функции ПТК на ХПП. Показатели качества поступающего зерна. Контроль качества технологического процесса и продукции. Контроль при сушке. Контроль хранящейся продукции и отгрузка. Контроль санитарного состояния производственных помещений. Ведение документации.
Результаты обучения: Знание основ технологических процессов по переработки продукции Применение процессов и аппаратов в технологическом процессе при переработке продукции Иметь полноценные и качественные знания по различным отраслям Умение организовывать технологические процессы по переработке продукции пищевой технологии Умение модифицировать знания процессов и аппаратов в новом контексте
Руководитель программы: Гайдай И.И.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ААООТ 4223 Алкоголь және алкогольсіз өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиттер: Бейорганикалық және органикалық химия.
Постреквизиты: Кәсіби қызмет.
Мақсаты: Студенттерді астық, ұн, жарма, құрама жем, кондитерлік өнімдер, қант және құрамында қант бар заттар, спирт, шарап және ликерлік өндіріс технологияларын практикалық меңгеруге дайындау.
Қысқаша мазмұны: Алкоголь өнімін өндіру технологиясы-бұл этил спиртіне әр түрлі шикізат түрлерін өңдеу әдістері мен процестері туралы ғылым. Қазіргі заманғы номенклатура бойынша спирт технологиясы биотехнологияға жатады. Спиртті алудың негізгі процестері-биологиялық катализаторлардың (ферменттердің) әсерінен крахмал мен қантты этил спиртіне айналдыру. Арақ, ликер-арақ өнімдері, ром, виски, жүзім және жеміс-жидек шараптары, коньяк кіретін алкогольді сусындарды зерттейді.
Алкогольсіз өнімдерді өндіру технологиясы-шикізаттың әртүрлі түрлерін өңдеу әдістері мен процестері туралы ғылым. Алкогольсіз сусындарды өндіру үшін қолданылатын негізгі шикізаттың түрлері. Негізгі шикізаттың органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштері. Су. Судағы бактериологиялық және химиялық заттардың құрамы мен рұқсат етілген нормалары. Қант. Жеміс-жидек жартылай фабрикаттары. Бояғыштар және хош иісті заттар. Консерванттар. Композициялар және Концентраттар. Алкогольсіз сусындардың сапасына қойылатын талаптар. Сироптардың сипаттамасы. Квас өндіруге арналған шикізат. Минералды сулардың сипаттамасы.
Оқыту нәтижелері: Алкоголь және алкогольсіз өнімдерді өндіру технологиясының негіздерін білу. Алкоголь және алкогольсіз өнімдерді өндіру және сапасын бағалау әдістерін қолдану; технологиялық процесс барысы мәселелері бойынша пікір білдіре білу; жаңа жетістіктерге сүйене отырып, технологиялық процесті ұйымдастыра білу; алкоголь және алкогольсіз бұйымдарды өндіру негіздерін жаңа білімдерді қолдана білу.
Бағдарлама жетекшісі : Муратов А.А.
Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ТРАВР 4223 Технология производства алкогольной и безалкогольной продукции

Пререквизиты: Неорганическая и органическая химия.
Постреквизиты: Профессиональная деятельность.
Цель изучения: Подготовка студентов к практическому овладению технологиями зерна, муки, крупы, комбикормов, хлеба, макаронных и кондитерских изделий, сахара и сахаросодержащих веществ, спирта, вин и ликерного производства.
Краткое содержание курса: Технология производства алкогольной продукции – это наука о методах и процессах переработки различных видов сырья в этиловый спирт. По современной номенклатуре технология спирта относится к биотехнологии. Основные процессы получения спирта – превращение крахмала и сахара в этиловый спирт под действием биологических катализаторов (ферментов).

Изучает алкогольные напитки, в состав которых входит спирт: водка, ликероводочные изделия, ром, виски, виноградные и плодово-ягодные вина, коньяк.
Технология производства без алкогольной продукции - наука о методах и процессах переработки различных видов сырья. Виды основного сырья, применяемого для производства безалкогольных напитков. Органолептические и физико-химические показатели основного сырья. Вода. Содержание и допустимые нормы бактериологических и химических веществ в воде. Сахар. Плодово-ягодные полуфабрикаты. Красители и ароматические вещества. Консерванты. Композиции и концентраты. Требования к качеству безалкогольных напитков. Характеристика сиропов. Сырье для производства кваса. Характеристика минеральных вод.
Результаты обучения: Знание основ технологии производства алкогольной и безалкогольной продукции. Применение методов производства и оценки качества алкогольной и безалкогольной продукции; Умение выражать суждения по вопросам хода технологического процесса; Умение организовать технологический процесс, опираясь на новейшие достижения; Умение применять новые знания основ производства алкогольных и безалкогольных изделий.
Руководитель программы: Муратов А.А.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

«Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)»
«Стандартизация и сертификация (по отраслям)»

Академиялық дәрежесі: 6В07514 «Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры, 5В073200 «Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» мамандығы бойынша техника және технология бакалавры

Академическая степень: бакалавр техники и технологии по образовательной программе 6В07514 «Стандартизация и сертификация (по отраслям)», бакалавр техники и технологии по специальности 5В073200 «Стандартизация и сертификация (по отраслям)»

1 2020-2021 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ / УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2020-2021 УЧ. ГОД

1.1 1 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 1 курса

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
1 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**21**
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениет /Социальная коммуникативность и культура	KZT/SIK 1101	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы/Современная история Казахстана	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	PM/PK 1102	Психология.Мәдениеттану/Психология. Культурология	4
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / IYa 1103 (1)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K(R)Ya 1104(1)	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1108	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Вузовский компонет				**4**
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	MK/VS 1201	Мамандыққа кіріспе/ Введение в специальность	4
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**5**
ЖБП / ООД	Жалпы элективті/Общеэлективный	AOKEKN / OBZhOT 1112	Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері/ Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда	5
		Din/Rel 1112	Дінтану/Религиоведение	
		ETD / EUR 1112	Экология және тұрақты даму / Экология и устойчивое развитие	

		Gen/Gen 1112	Гендерология/Гендерология	
		OMSHN/ORZh 1112	Өсімдік және мал шаруашылық негіздері/Основы растениеводства и животноводства	
2 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**21**
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / IYa 1103 (2)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K(R)Ya 1104 (2)	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениет /Социальная коммуникативность и культура	AKT/IKT 1105	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде)/ Информационно-коммуникационные технологии (на англ.языке)	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	SA/PS 1106	Саясаттану. Әлеуметтану/Политология.Социология	4
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1109	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Вузовский компонет				**6**
БП / БД	Стандарттау/Стандартизация	Stan/Stan 1202	Стандарттау /Стандартизация	5
БП / БД		KPO/PPY 1204	Оқу / Учебная	1
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**3**
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции/ Production and estimation of quality of products	MShOOT/TPPZh/PTLP 1203	Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы / Технология производства продукции животноводства/ Production technology of livestock products	3
		TSB/IFT/IFG 1203	Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау / Идентификация и фальсификация товаров /Identification and falsification of goods	

1.2 2 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 2 курса

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
3 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**7**
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	Fil/ Fil 2107	Философия /Философия	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1110	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**15**
БП / БД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	ATTG/GPT 2207	Азық-түлік тауарларының гигиенасы /Гигиена продовольственных товаров	5

		TOS/SPP 2207	Тағам өнімдерінің сертификатталуы / Сертификация пищевых продуктов	
БП / БД		ATTT/TPP 2208	Азық-түлік тауарларының тауартануы/Товароведение продовольственных товаров	5
		SN/OE 2208	Сараптама негіздері/Основы экспертизы	
БП / БД	Нақты ғылымдар / Точные науки	MN/OM/BM 2209	Метрология негіздері/Основы метрологии	5
		OKA/SMI/MIM 2209	Өлшеу құралдары мен әдістері/Средства и методы измерений	
ЖОО компоненті/Вузовский компонент				**8**
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	OOT/TPP 2205	Өнім өндіру технологиясы / Технология производства продукции	5
БП / БД	Стандарттау/ Стандартизация	AShOK/KSP 2206	Стандарттау жөніндегі құжаттарды каталогтау /Каталогизация документов по стандартизации	3
4 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**2**
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh/FK 1111	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**20**
БП / БД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономические основы предпринимательства	TKS/TPS 2210	Технологиялық Кәсіпкерлік және Стартаптар/Технологическое Предпринимательство и Стартапы	5
		ZhM/PM 2210	Жобалық менеджмент/Проектный менеджмент	
БП / БД	Тілдегі/Языковой	KK (O) T/PK (R) Ya 2212	Кәсіби бағыттағы қазақ(орыс) тілі / Профессиональный казахский (русский) язык/	5
БП / БД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	SR/PS 2213	Сәйкестігін растау /Подтверждение соответствия	5
		AOS/SPA 2213	АӨК өнімдерін сертификаттау / Сертификация продукции АПК	
БП / БД	Нормативтік қамсыздандыру/ Нормативное обеспечение	KKB/UDP 2214	Кәсіпорында құжаттарды басқару/Управление документами на предприятии	5
		Sert/Sert 2214	Сертификаттау/Сертификация	
ЖОО компоненті/Вузовский компонент				**8**
БП / БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	OK/BP 2211	Өнімнің қауіпсіздігі / Безопасность продукции	5
БП / БД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	KPO/PPP 2215	Өндірістік / Производственная	3

1.3 3 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 3 курса

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
5 СЕМЕСТР				**30**
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**30**
БП / БД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	TOS/SPP 2216	Тағам өнімдерінің сертификатталуы 2 / Сертификация пищевых продуктов 2	4
		AShOS/SSP 2216	Ауыл шаруашылық өнімдерінің сертификатталуы 2 /Сертификация сельскохозяйственной продукции 2	
БП / БД	Нақты ғылымдар/ Точные науки	Kval/Kval 3207	Квалиметрия/Квалиметрия	5
	Стандарттау/Стандартизация	Stan/Stan 3217	Стандарттау /Стандартизация	8
		KOShMS/MSRTS 3217	Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау /Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза	
	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	KATShTO/BPSHH 3218	Азық-түлік шикізатының және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі / Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	8
		RKN/ ORB 3218	Радиациялық қауіпсіздіктің негіздері / Основы радиационной безопасности	
КП / ПД	Химия/ Химия	TOH/OPH 3219	Тағам және органикалық химия/Органическая и пищевая химия	5
6 СЕМЕСТР				**30**
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**16**
БП/ БД	Нормативтік қамсыздандыру/ Нормативное обеспечение	KK/DO 3220	Құжаттамамен қамтамасыздандырылуы / Документационное обеспечение	5
		KNK/ NOD 3220	Құжаттармен нормативтік қаматамасыздандырылуы/Нормативное обеспечение документами	
КП / ПД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	SR/PS 3303	Сәйкестігін растау /Подтверждение соответствия	6
		OShOS/ SRP 3303	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сертификаттау / Сертификация растениеводческой продукции	
КП / ПД	Өнімнің сәйкестігінің растамасы/Подтверждение соответствия продукции	TREEO/TREES 3304	Техникалық регламенттері, Еуразиялық экономикалық одақ /Технические регламенты Евразийского экономического союза	5
		TRKKO/TROBP 3304	Техникалық регламенттер қауіпсіздігін қамтамасыз өнім / Технические регламенты в обеспечении безопасности продукции	
ЖОО компоненті/Вузовский компонент				**14**
КП/ ПД		OSBK/IKBP 3301	Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздік/ Испытание, контроль и безопасность продукции	4
КП/ ПД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	SM/SK 3302	Сапа менеджмент/Система качества	5

БП/ БД	Өндіріс және өнімнің сапасының сарапшылығы/ Производство и оценка качества продукции	КРО/РРР 3222	Өндірістік / Производственная	5

1.4.4 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 4 курса

Цикл	Модулі / Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны/Количество академических кредитов
7 СЕМЕСТР				**36**
7.1 триместр/ 7.1 триместр				
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**20**
КП/ ПД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	SB/UK 4304	Сапаны басқару/ Управление качеством	5
		STO/ SPP 4304	Стандарттау тамақ өнеркәсібі / Стандартизация в пищевой промышленности	
КП/ ПД	Индустриялық қауіпсіздік/ Продовольственная безопасность	AOTGK/GPBPP 4309	Азық - түлік өнімдерінің тағам гигиенасы және қауіпсіздігі 2/Гигиена питания и безопасность пищевых продуктов 2	5
		AOK/BPP 4309	Азық-түлік өнімдірдің қауіпсіздігі/Безопасность продовольственных продуктов	
КП/ ПД	Нормативтік қамсыздандыру/ Нормативное обеспечение	KK/DO 4307	Құжаттаманың қамсыздандыруы 2/ Документационное обеспечение 2	5
		KNK/ NOD 4307	Құжаттардың нормативтік қаматамасыздандырылуы/Нормативное обеспечение документами	
ДВО/ КВ	Жалпы эллективті/Общий эллективный	OMSHN/ORZh 1403	Өсімдік және мал шаруашылық негіздері/Основы растениеводства и животноводства	5
7.2 квартал/ 7.2 квартал				
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				
БП/ БД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	SA/AK 4311	Сапа аудиты/Аудит качества	6
		SM/ MK 4311	Сапа менеджменті/Менеджмент качества	
КП/ ПД	Сапа менеджменті/ Менеджмент качества	ZhOSBCA/SMUKPP 4225	Жүйелер және өнімдердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері/Статистические методы управления качеством продукции и процессов	5
		TBA/ MTK 4225	Техникалық бақылау әдістері/ Методы технического контроля	
КП/ ПД	Жалпы эллективті/Общий эллективный	KOKSG/SGPP 1403	Қайта өңдеу кәсіпорындарының санитария және гигиенасы/Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях	5
8 СЕМЕСТР				
Практика для обучающихся, не выполняющих дипломную работу (проект)				
ПП	КРО/РРР 4405		Өндірістік / Производственная	12
Практика для обучающихся, выполняющих дипломную работу (проект)				
ПП	КРО/РРР 4405		Өндірістік / Производственная	10
	KPDa/PPPd 4406		Диплом алды/ Преддипломная	2
Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация				
ИА	Қорытынды аттестаттау /Итоговая аттестация	DZhZh/KEDT/ NZDR/PSKE 4401	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/Кешенді емтиханды дайындау және тапсыру / Написание и защита дипломной работы (проекта) /Подготовка и сдача комплексного экзамена	12

2 БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ ЖӘНЕ ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕРДІҢ СИПАТТАМАСЫ / ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ И ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

2.1 6В07514 «Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В07514 «Стандартизация и сертификация (по отраслям)»

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Техника және технология бакалаврының кәсіби қызметінің саласы өнім мен қызмет көрсетудің сапасы мен қауіпсіздігіне, ауыл шаруашылығы өнімдерін өндіру жөніндегі кәсіпорындарда өндірушілер мен тұтынушылар үшін экономикалық тиімділікке бағытталған өнімдерге, процесс пен жүйеге қойылатын нормаларды, ережелер мен талаптарды белгілеу, іске асыру және олардың орындалуын бақылау болып табылады.	Сферой профессиональной деятельности бакалавра техники и технологии является установление, реализация и контроль выполнения норм, правил и требований к продукции, процессу и системе, нацеленных на высокое качество и безопасность продукции и услуг, высокую экономическую эффективность для производителя и потребителя на предприятиях по производству сельскохозяйственной продукции; предприятиях перерабатывающих производств, проектных, научно-исследовательских организаций, предприятиях различных форм и видов собственности
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	
Түлектің кәсіби қызметінің объектілері: өнім, процестер мен жүйелер; ауыл шаруашылығы өнімдерін сынау және бақылау; стандарттаудың, сертификаттаудың нормативтік құжаттамасы, сапа менеджменті жүйесі	Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: продукция, процессы и системы; испытание и контроль сельскохозяйственной продукции; нормативная документация стандартизации, сертификации, система менеджмента качества
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
Стандарттау саласында: стандарттар мен нормативтік құжаттарды ұйымдастыру, әзірлеу, қайта қарау және оларға өзгерістер енгізу; стандарттарды, стандарттау жөніндегі құжаттарды сараптау және олардың қолданыстағы заңнамаға, техникалық регламенттерге, өзара байланысты стандарттар мен құжаттарға сәйкестігін бағалау; Қазақстан Республикасының аумағында халықаралық және шетелдік техникалық регламенттердің, стандарттардың және стандарттау және сертификаттау жөніндегі басқа да нормативтік құжаттардың қолданылуын талдау; нормативтік құжаттардың қолданыстағы базасын талдау, Қызмет пен қол жеткізілген стандарттау деңгейін қолдану салалары мен салалары бойынша бағалау, оларды жетілдіру ұсынысы; Сертификаттау саласында: өнімдер мен менеджмент жүйелерін сертификаттауға ұсынылатын құжаттарды талдау, олардың стандарттар мен басқа да нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін бағалау; өндірістің жай-күйін талдау және шығарылатын өнім сапасының тұрақтылығын бағалау; кәсіпорында сапа менеджменті жүйесінің жұмыс істеуін және өнім өндірісінің жай-күйін тексеру әдістері мен бағдарламаларын әзірлеу.	В сфере стандартизации: организация, разработка, пересмотр и внесение изменений в стандарты и нормативные документы; экспертиза стандартов, документов по стандартизации и оценка их соответствия действующему законодательству, техническим регламентам, взаимосвязанным стандартам и документам; анализ применения на территории Республики Казахстан международных и зарубежных технических регламентов, стандартов и других нормативных документов по стандартизации, и сертификации; анализ действующей базы нормативных документов, оценка деятельности и достигнутого уровня стандартизации по отраслям и областям применения, предложение их совершенствования; В сфере сертификации: анализ документов, предъявляемых на сертификацию продукции и систем менеджмента, оценка их соответствия требованиям стандартов и других нормативных документов; анализ состояния производства и оценка стабильности качества выпускаемой продукции; разработка методик и программ проверки состояния производства продукции и функционирования систем менеджмента качества на предприятии.

Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности

Өсімдік шаруашылығы мен мал шаруашылығының шикізат және қайта өңделген ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын бақылауды жүзеге асыру. Жинау, технологиялық процестерді жүргізуді ұйымдастыру туралы ақпаратты тіркеу және қорыту; қолданыстағы сапа менеджментінің әдістері мен құралдарын жаңғырту, ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау; ауыл шаруашылығы өнімдері сапасының жай-күйі мен динамикасын талдау, стандарттау және сертификаттау	Осуществление контроля качества сырья и переработанной сельскохозяйственной продукции растениеводства и животноводства. Сбор, регистрация и обобщение информации об организации ведения технологических процессов; модернизация существующих методов и средств менеджмента качества, стандартизация сельскохозяйственной продукции; анализ состояния и динамики качества сельскохозяйственной продукции, стандартизации и сертификации

2.2 5В073200 «Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 5В073200 «Стандартизация и сертификация (по отраслям)»

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Техника және технология бакалаврының кәсіби қызмет саласымен нормалардың орындалуын іске асыру және бақылау, өнімге қойылатын ережелер мен талаптар, процесс және жүйе, өнімдер мен қызметтердің жоғары сапасы мен қауіпсіздігіне бағытталған, ауыл шаруашылығы өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындарда өндіруші мен тұтынушы үшін жоғары экономикалық тиімділік; қайта өңдеу өндірісінің кәсіпорындарында, жобалық, ғылыми-зерттеу ұйымдарының, әртүрлі меншік нысандары мен түрлерінің кәсіпорындарында орнату болып табылады.	Сферой профессиональной деятельности бакалавра техники и технологии является установление, реализация и контроль выполнения норм, правил и требований к продукции, процессу и системе, нацеленных на высокое качество и безопасность продукции и услуг, высокую экономическую эффективность для производителя и потребителя на предприятиях по производству сельскохозяйственной продукции; предприятиях перерабатывающих производств, проектных, научно-исследовательских организаций, предприятиях различных форм и видов собственности.
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	
Түлектің кәсіби қызметінің объектілері: өнім, процестер және жүйелер; стандарттаудың нормативтік құжаттамасы, сертификаттау, сапа менеджменті жүйесі болып табылады	Объектами профессиональной деятельности выпускника являются: продукция, процессы и системы; испытание и контроль сельскохозяйственной продукции; нормативная документация стандартизации, сертификации, система менеджмента качества
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	

Стандарттау саласында: ұйымдастыру, әзірлеу, стандарттар мен нормативтік құжаттарды қайта қарау және өзгерістер енгізу; стандарттар сараптамасы, қолданыстағы заңнамаға сәйкес олардың бағалау және стандарттау жөніндегі құжаттар, техникалық регламенттерге, өзара байланысты стандарттар мен құжаттар; Қазақстан Республикасының аумағында халықаралық және шетелдік техникалық регламенттердің қолданылуын талдау, стандарттар және стандарттау бойынша басқа нормативтық құжаттар, және сертиикаттаудан; нормативтік құжаттардың қолданыстағы базасын талдау, қолдану салалары бойынша стандарттаудың қол жеткізілген деңгейін және әрекетін бағалау, оларды жетілдіру ұсынысы; Сертификаттау саласында: құжаттарды талдау, өнім мен менеджмент жүйелерін сертификаттауға қойылатын талаптар, олардың стандарттар мен басқа да нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін бағалау; өндіріс жағдайын талдау және шығарылатын өнім сапасының тұрақтылығын бағалау; кәсіпорында өнім өндірісінің жай-күйін және сапа менеджменті жүйесінің жұмыс істеуін тексеру әдістемелері мен бағдарламаларын әзірлеу.	В сфере стандартизации: организация, разработка, пересмотр и внесение изменений в стандарты и нормативные документы; экспертиза стандартов, документов по стандартизации и оценка их соответствия действующему законодательству, техническим регламентам, взаимосвязанным стандартам и документам; анализ применения на территории Республики Казахстан международных и зарубежных технических регламентов, стандартов и других нормативных документов по стандартизации, и сертификации; анализ действующей базы нормативных документов, оценка деятельности и достигнутого уровня стандартизации по отраслям и областям применения, предложение их совершенствования; В сфере сертификации: анализ документов, предъявляемых на сертификацию продукции и систем менеджмента, оценка их соответствия требованиям стандартов и других нормативных документов; анализ состояния производства и оценка стабильности качества выпускаемой продукции; разработка методик и программ проверки состояния производства продукции и функционирования систем менеджмента качества на предприятии.
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	
Өсімдік шаруашылығы мен мал шаруашылығының шикізат және қайта өңделген ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын бақылауды жүзеге асыру. Жинау, технологиялық процестерді жүргізуді ұйымдастыру туралы ақпаратты тіркеу және қорыту; қолданыстағы сапа менеджментінің әдістері мен құралдарын жаңғырту, ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау; ауыл шаруашылығы өнімдері сапасының жай-күйі мен динамикасын талдау, стандарттау және сертификаттау	Осуществление контроля качества сырья и переработанной сельскохозяйственной продукции растениеводства и животноводства. Сбор, регистрация и обобщение информации об организации ведения технологических процессов; модернизация существующих методов и средств менеджмента качества, стандартизация сельскохозяйственной продукции; анализ состояния и динамики качества сельскохозяйственной продукции, стандартизации и сертификации

2.3 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин

AOKEKN 1112 Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері

Пререквизиттері: Мектеп курсы.
Постреквизиттері: Кәсіби қызмет.
Оқу мақсаты: Қауіпсіздік техникасы ережелері мен жобалаудың санитарлық нормалары. Еңбек қауіпсіздігінің стандарттар жүйесі. Құрылыс нормалары мен ережелері. Жеке еңбек келісімшарты. Ұжымдық келісімшарт. Еңбекті қорғау және қауіпсіздік бойынша заңбұзушылықтар үшін жауапкершілік түрлері. Еңбек гигиенасы мен өндірістік санитария.
Курстың қысқаша мазмұны: ЕҚ саласындағы ҚР заңнамалық және нормативтік-техникалық актілері. Қауіпсіздік техникасы ережелері мен жобалаудың санитарлық нормалары. Еңбек қауіпсіздігінің стандарттар жүйесі. Құрылыс нормалары мен ережелері. Жеке еңбек келісімшарты. Ұжымдық келісімшарт. Еңбекті қорғау және қауіпсіздік бойынша заңбұзушылықтар үшін жауапкершілік түрлері. Еңбек гигиенасы мен өндірістік санитария. Өндірістік жабдықтарды монтаждау және пайдалану кезіндегі қауіпсіздік шаралары.
Оқыту нәтижесі: Еңбекті қорғау мен өмір тіршілігі қауіпсіздігінің теориялық негіздерін, қауіпсіз машиналар мен жабдықтарды жобалаудың жалпы ұстанымдарын білуі. Қандай да болмасын конструктивті шешімдерді қабылдау бойынша пікірін жеткізе алуы. Белгілі инженерлік ойларын жеткізе алуы. Өз бетінше өндірістік процестерді түрлендіру қабілеті, логикалық ойлау машығын дамыту, машиналар мен жабдықтар макеттерін жасау үшін компьютерлік бағдарламаларды қолдануы
Бағдарлама жетекшісі: Умербеков С.Ж.
Кафедра: Энергетика және машинажасау

OBZhOT 1112 Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда

Пререквизиты: Школьный курс.
Постреквизиты: Профессиональная деятельность.
Цель изучения: Формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин. Создание защиты человека в техносфере от внешних негативных воздействий антропогенного, техногенного и естественного происхождения.
Краткое содержание курса: Введение. Законодательные и правовые акты в области безопасности жизнедеятельности. Задачи, принципы построения и функционирования гражданской обороны (ГО) в Республике Казахстан. Классификация опасных и вредных факторов. Радиационная и химическая опасность. Современное состояние техносферы и техносферной безопасности. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного и техногенного происхождения. Классификация чрезвычайных ситуаций различного характера. Устойчивость функционирования объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Основные принципы и способы защиты населения в чрезвычайных ситуациях. Защита от оружия массового поражения. Организационно-практические меры безопасности при землетрясениях. Защита населения при стихийных бедствиях, пожарах, авариях и взрывах на производственных объектах. Основы организации и проведения аварийно-спасательных работ.
Результаты обучения: Знать и понимать основные способы и методы борьбы с ЧС; иметь представление о влиянии их последствий на безопасность личности, общества и государства; о государственной системе обеспечения защиты населения от чрезвычайных ситуаций; об организации подготовки населения к действиям в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; о здоровом образе жизни; об оказании первой медицинской помощи при неотложных состояниях; о правах и обязанностях граждан в области

безопасности жизнедеятельнос-ти. Владеть навыками безопасности и защити человека в чрезвычайных ситуациях;

Знать условия и способы безопасности жизнедеятельности, применять их на практике

Знать основы медицинских знаний и здорового образа жизни; основы военной службы, современный комплекс проблем безопасности.

Уметь формировать развитие личных духовных и физических качеств, обеспечивающих адекватное поведение в различных опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; потребность соблюдать нормы здорового образа жизни; подготовку к выполнению требований, предъявляемых к гражданину РК в области безопасности жизнедеятельности

Иметь достаточную подготовку для приобретения знаний в области ОБЖ

Руководитель программы: Войцеховская Л.А.

Кафедра: Энергетики и машиностроения

Din 1112 Дінтану

Пререквизеттері: Мектеп курсы.

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Осы курстың мақсаты: студенттерде-антрополог кәсіби іскерліктер жүргізуге дүниетанымдық диалог және нақтылау, өз жіктелу қатысты талдау жүргізілді.

Курстың қысқаша мазмұны: Дінтануға кіріспе. Адамзаттың мәдениетінде діннің орны. Діні: қазіргі заман және тарихи формалары. Буддизм: дін және діни ілімінің негіздері. Христиан: қазіргі заман және тарих. Қазақстанда және қазіргі әлемде исламның орны. Қасиетті кітап ретінде мәдениет ескерткіштері. Қазіргі дәстүрлі емес діни қозғалыстар мен культтер. Қазіргі заманғы діннің ерекшеліктері. Дін, мемлекет, саясат.

Оқыту нәтижесі: Дүниетанымдық проблемаларды конфессиялар тәсілдерін шешу, негізгі құндылықтар әлемдік діндерді түсіну және білу. Тарих және қазіргі заман және тарих, рухани-мәдени мәселелерін көшбасшы дін перспективалы тәсілдерін қою және шешу, анықтай білу және қолдану, Философиялық қыр-сырын, дінтану әдіснамасы және күнделікті дұрыс қолдана білу. Өзінің түсіндірмелерін негізгі дүниетанымдық проблемаларды шешу тұрғысынан зерттеп білу. Негізігі білім беру және өмірлік-практикалық ортада өз жүйесін тұлғалық құндылықтарды қолдана дамытып білу.

Бағдарлама жетекшісі: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Жалпы білім беретін пәндер

Rel 1112 Религиоведение

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Целью настоящего курса является: формирование у студентов-антропологов профессионального умения вести мировоззренческий диалог и конкретизировать свои гуманитарные знания применительно к анализу религии.

Краткое содержание курса: Введение в религиоведение. Место религии в культуре человечества. Религия: исторические формы и современность. Буддизм: основы вероучения и культа. Христианство: история и современность. Сущность ислама и его место в современном мире и Казахстане. Священные писания как памятники культуры

Современные нетрадиционные религиозные движения и культы. Особенности современной религиозности. Религия, государство, политика

Результаты обучения: Знать и понимать основные ценности мировых религий; способы решения мировоззренческих проблем конфессиями

Уметь определять и применять перспективные способы постановки и решения

духовно-культурных проблем лидерами вероисповеданий в истории и современности

Уметь корректно применять азы философско-религиоведческой методологии в профессии и повседневности

Уметь представлять собственную интерпретацию ключевых мировоззренческих проблем в контексте исследования

Уметь автономно развивать свою систему личностных ценностей; поддерживать гуманистическую основу образовательной и жизненно-практической среды

Руководитель программы: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Общеобразовательных дисциплин

ETD 1112 Экология және тұрақты даму

Пререквизиттері: Мектеп курсы.

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Қоғам мен табиғаттың тұрақты даму негіздерін терең жүйесі білімі мен түсінігі, табиғи ресурстар және қоршаған ортаны қорғау ұтымды пайдалану қазіргі заманғы тәсілдерді теориялық және практикалық білім алуға, экологиялық дүниетанымды қалыптастыру тұрады.

Курстың қысқаша мазмұны: Тірі организмдердің тіршілік ортасымен өзара іс-қимылының негізгі заңдылықтарын; организмдер санының таралуы мен динамикасын, қауымдастықтар құрылымы мен олардың динамикасын; тірі жүйелер мен заттардың айналымы арқылы энергия ағынының заңдылықтарын, жалпы экологиялық жүйелер мен биосфераның қызмет етуін; антропогендік қызметтің әлеуметтік-экологиялық салдарларын; Табиғатты қорғаудың және табиғатты тиімді пайдаланудың негізгі принциптерін зерттеу.

Оқыту нәтижесі: Табиғат пен қоғамның өзара іс-қимыл негізгі заңдарын білу; экожүйелер мен биосфераның даму істеуі; өндіру және экологиялық денсаулығына қауіп әсері; ғылыми және кәсіби әдебиеттерді іздеу және ұйымдастыру дағдыларын бар; қоршаған ортаға антропогендік әсер бағалауды талдау қабілетті; стандартты әдістемесі экологиялық мониторинг; экологиялық және экономикалық жүйелерді тұрақты дамыту үшін оңтайлы жағдай анықтай алады; ойлау өз мәдениеті, табиғи ресурстарды пайдалануға байланысты экологиялық және экономикалық жүйелердің даму үрдістеріне туралы сыни ойлауға және олардың қоршаған ортаға әсерін сипаттайтын.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: Стандарттау жане тагам технологиялары кафедрасы

EUR 1112 Экология и устойчивое развитие

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: состоит в формировании экологического мировоззрения, получение глубоких системных знаний и представлений об основах устойчивого развития общества и природы, теоретических и практических знаний по современным подходам рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды.

Краткое содержание курса: Изучение основных закономерностей взаимодействия живых организмов со средой обитания; распространения и динамики численности организмов, структуры сообществ и их динамику; закономерности потока энергии через живые системы и круговорота веществ, функционирования экологических систем и биосферы в целом; социально-экологических последствий антропогенной деятельности; основных принципов охраны природы и рационального природопользования.

Результаты обучения: знать основные закономерности взаимодействия природы и общества; основы функционирования экосистем и развития биосферы; влияние вредных и

опасных факторов про-изводства и окружающей среды на здоровье человека; иметь навыки поиска и систематизации науч-ной и специальной литературы; уметь анализировать оценку техногенного воздействия производства на окружающую среду; стандартную методику мониторинга окружающей среды; уметь определять оптимальные условия устойчивого развития эколого- экономических систем; владеть культурой мышления, критически осмысливать тенденции развития эколого-экономических систем, связанных с использованием природных ресурсов и охарактеризовать их экологические последствия.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: Стандартизации и пищевых технологий

Gen 1112 Гендерология

Пререквизеттері: Мектеп курсы.

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Мақсаты-гендерлік теориясы тұрады, көрсету үшін, қалай пайда болады бұл тетіктер ретінде қалыптасады гендерлік стереотиптер және олар қалай жұмыс істейді. Түпкі мақсаты осы күш-жігердің тұрады жою "гендерлік соқырлық". Пән қайта қарайды әлеуметтік және саяси теория, жою үшін тек монистический (ер немесе әйел) әлемге көзқарас және әлеуметтік проблемалар. Бұл ретте ұшырайды сын теориясы, олар құралы ретінде қызмет атқарады сексизма. Хабардар гендерологии расставляются мән кедергілер бөгет жасайтын ерлерге, әйелдерге, өту жолы әлеуметтендіру.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Классикалық және қазіргі заманғы даму бағыттары гендерлік теориясы және гендерлік зерттеулер. Ер адам мен женшина субъектілері ретінде қоғам. Әлеуметтендіру және гендер. Теориясы туралы олқылықтың ретінде әйелдердің таптаурын ерлер ұсыну туралы әйелдер, оның орны мен рөлі, өмірде ерлер. Әлеуметтік аңыздар әйел және әлеуметтік туралы аңыздар еркекке. Әлеуметтік теория жынысты. Стереотиптер маскулинности және фемининности қазіргі заманғы қоғамда. Өзгерту гендерлік стереотипа: ассертивная әйел қазіргі заманғы әлемде. Жыныс-жас сипаттамасы және әлеуметтік мәртебесін әйелдер қазіргі қоғамда. Әйелдер құқығы басында үшінші мыңжылдықтың. Гендер және экономика. Әйел және дін. Отбасы өміріндегі әйелдер. Тұрмыстық зорлық-зомбылық. Халықаралық тәжірибе және келешегі әйелдер қозғалысы шетелде.

Оқыту нәтижесі: Дүниетанымдық проблемаларды конфессиялар тәсілдерін шешу, негізгі құндылықтар әлемдік діндерді түсіну және білу. Тарих және қазіргі заман және тарих, рухани-мәдени мәселелерін көшбасшы дін перспективалы тәсілдерін қою және шешу, анықтай білу және қолдану, Философиялық қыр-сырын, дінтану әдіснамасы және күнделікті дұрыс қолдана білу. Өзінің түсіндірмелерін негізгі дүниетанымдық проблемаларды шешу тұрғысынан зерттеп білу. Негізігі білім беру және өмірлік-практикалық ортада өз жүйесін тұлғалық құндылықтарды қолдана дамытып білу.

Бағдарлама жетекшісі: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Жалпы білім беретін пәндер

Gen 1112 Гендерология

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Цель гендерной теории состоит в том, чтобы показать, как появляются эти механизмы, как формируются гендерные стереотипы и как они действуют. Конечная цель этих усилий состоит в устранении «гендерной слепоты». Дисциплина пересматривает социальные и политические теории, чтобы устранить сугубо монистический (мужской или женский) взгляд на мир и социальные проблемы. При этом подвергаются критике теории, которые служат инструментом сексизма. В курсе гендерологии

расставляются акценты на барьерах, мешающих как мужчинам, так и женщинам пройти путь социализации.

Краткое содержание курса: Введение. Классические и современные направления развития гендерной теории и гендерных исследований. Мужчина и женшина как субъекты общества. Социализация и гендер. Теории о неполноценности женщин как стереотипные мужские представления о женщин, её месте и роли в жизни мужчины. Социальные мифы о женщине и социальные мифы о мужчине. Социальная теория пола. Стереотипы маскулинности и фемининности в современном обществе. Изменение гендерного стереотипа: ассертивная женщина в современном мире. Половозрастные характеристики и социальный статус женщины в современном обществе. Права женщин к началу третьего тысячелетия. Гендер и экономика. Женщина и религия. Семья в жизни женщины. Домашнее насилие. Международный опыт и перспективы женского движения за рубежом.

Результаты обучения: Знать и понимать основные ценности мировых религий; способы решения мировоззренческих проблем конфессиями. Уметь определять и применять перспективные способы постановки и решения духовно-культурных проблем лидерами вероисповеданий в истории и современности. Уметь корректно применять азы философско-религиоведческой методологии в профессии и повседневности.Уметь представлять собственную интерпретацию ключевых мировоззренческих проблем в контексте исследования. Уметь автономно развивать свою систему личностных ценностей; поддерживать гуманистическую основу образовательной и жизненно-практической среды.

Руководитель программы: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Общеобразовательных дисциплин

OMSHN 1112 Өсімдік және мал шаруашылық негіздері

Пререквизиттері: Мектеп курсы.

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Негізгі мақсатты – ауылшаруашылығында негізгі технологиян, егіншілік, мал шаруашылығы оқу.

Курстың қысқаша мазмұны: Асыл тұқымды мал шаруашылығы негіздері. Ауыл шаруашылығының өсуі мен дамуы. жануарлар. Мал шаруашылығы. Сүт өнімділігі Ауыл шаруашылығы өнімділігінің негізгі түрлері. жануарлар. Мал шаруашылығы. Ет өнімділігі. Қой өсіру жүн өнімділігі. жануарлар. Шошқа өндірісі. Шошқалардың репродуктивті қасиеттері. Бордақылау Жылқы өсіру. Өнімді жылқы шаруашылығы. Құс шаруашылығы. Жұмыртқа және құс еті. Ауыл шаруашылық жануарларын азықтандыру негіздері. Азықтың химиялық құрамы. Тамақтану нормалары. Тамақ нормалары мен рациондар. Азықтың жіктелуі және қысқаша сипаттамасы. Қоректік заттардың сіңімділігі және оған әсер ететін факторлар. Зоогигиенаның негіздері. Ауыл шаруашылығы байланыста. Жануарларды жасанды ұрықтандыру, әдіс мәні, құндылығы. Өсіру әдістері, олардың биологиялық маңызы. Гибридтеу, оның мәні мен практикалық маңызы. Өсімдіктану бағытының ауыл шаруашылығындағы маңызы. Топырақ пен топырақ құнарлығы. Солтүстік Қазақстадағы таралған топырақ пен топырақ классификациясы. Топырақты бонитеттеу. Өсімдік өміріндегі тәуелсіздік пен түрлілік факторларының заңдары (В.Р.Вильямс). Минимум, оптимум, максимум заңдары (Ю. Либих), Жиынтық факторларының өмірге әсер ету заңы (Э. Митчерлих), Қайтарым заңы (Ю. Либих), Ұрпақ ауысу заңы.

Оқыту нәтижесі: Өріс, өндіру және өсімдікке арналған эксперименттерді жасау әдісін білу; эксперименттерде байқау талдауларын өткізу әдістері. Өндірістік бақылау әдістерін қолдану; деректердің сенімділігін анықтау әдістері. Агрономиялық зерттеулер жоспарын қалдырыңыз; Өрістерді, өсімдіктерді және өндірістік тәжірибелерді жүргізу; эксперименттерде негізгі бақылау мен талдаудың дұрыс әдістерін қолданады. Өндірістік тәжірибелерді жүргізу арқылы өндірістегі жаңа ауыл шаруашылық тәжірибелерінің

тиімділігін тексеріңіз. Деректерді талдау, синтездеу және жинақтау және олардың сенімділігін анықтау. Деректерді математикалық өңдеу және олардың сенімділігін анықтау; дұрыс тұжырым жасауға; оқу материалдары бойынша есеп беру.

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ORZh 1112 Основы растениеводства и животноводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: профессиональная деятельность.

Цель изучения: Основная цель данной дисциплины – изучение основы технологии сельхозпроизводства, земледелия, растениеводства, животноводства и кормопроизводства.

Краткое содержание курса: Основы разведения сельскохозяйственных животных. Рост и развитие сельскохозяйственных животных. Скотоводство. Молочная продуктивность Основные виды продуктивности сельскохозяйственных животных. Скотоводство. Мясная продуктивность. Овцеводство Шерстная продуктивность сельскохозяйственных животных. Свиноводство. Репродуктивные качества свиней. Откорм. Коневодство. Продуктивное коневодство. Птицеводство. Яичное и мясное птицеводство. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Химический состав кормов. Принципы нормированного кормления. Кормовые нормы и рационы. Классификация и краткая характеристика кормов. Переваримость питательных веществ и факторы, влияющие на нее. Основы зоогигиены. Бонитировка сельскохозяйственных животных. Искусственное осеменение животных, сущность метода, значение. Методы разведения, их биологическая сущность. Гибридизация, её сущность и практическое значение. Значение отрасли растениеводства в сельском хозяйстве. Почва и плодородие почвы. Классификация почв и наиболее распространенные почвы Северного Казахстана. Бонитировка почвы. Задачи обработки почвы и основные технологические процессы (операции). Приемы обработки почвы. Закон незаменимости и равнозначимости факторов жизни растений (В.Р.Вильямс). Закон минимума, оптимума, максимума (Ю. Либих), Закон совокупного действия факторов жизни (Э. Митчерлих), Закон возврата (Ю. Либих), Закон плодосмена.

Результаты обучения: Знать методику закладки полевых, производственных и вегетационных опытов; методику проведения наблюдений анализов в опытах. Применять методы производственных наблюдений; методы определения достоверности полученных данных. Оставить план агрономических исследований; проводить полевые, вегетационные и производственные опыты; применять правильные методы основных наблюдений и анализов в опытах. Проверять эффективность новых агроприемов путем проведения производственных опытов и внедрять их в производство. Анализировать, синтезировать и обобщать полученные данные и определять их достоверность. Математически обрабатывать полученные данные и определять их достоверность; сделать правильные выводы; составить отчет по материалам исследования.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевых технологий

MK 1201 Мамандыққа кіріспе

Пререквизиттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Стандарттау, тағам өнімдерінің сертификатталуы

Оқу мақсаты: Танысу түрлерімен және кәсіптік қызметінің ерекшеліктерімен, студенттерді даярлаумен игеруге бастады, ұйымдастыру-технологиялық, білім қалыптастыру мәні, мақсаттары, міндеттері және принциптері стандарттау және сертификаттау.

Курстың қысқаша мазмұны: мамандыққа Кіріспе. Стандарттау ғылым ретінде.

Стандарттау жөніндегі нормативтік құжаттар Қазақстан Республикасы. Метрологияның рөлі ғылым және өндіріс. Құқықтық, нормативтік және ұйымдастырушылық негізі, өлшем бірлігін қамтамасыз ету. Өнім қауіпсіздігі. Өнімнің сапасы мен оны бағалау әдісі. Сәйкестікті растау, өнімнің және процестердің белгіленген талаптарға. Аккредиттеу сәйкестікті растау жөніндегі органдарды және сынақ зертханаларын.

Оқыту нәтижесі: Білу: құқықтық негіздері, стандарттау және сертификаттау; терминологияны; негізгі ережелер мен заңдар Туралы"," техникалық реттеу Туралы "және" өлшем бірлігін қамтамасыз ету объектілері; стандарттар мен техникалық регламенттердің құрылымы; техникалық регламенттер мен мәнін, олардың негізгі және қо-тарын; білу және түсіну сапа көрсеткіштеріне қойылатын талаптар және өнім қауіпсіздігі негіздері; метрология, хб-тоды құралдары мен физикалық-шамаларды өлшеу. Білу сәйкестігін бағалауға өнім нормативтік талаптарға сай, сапасы мен қауіпсіздігі. Қолдана білу, стандарттар мен басқа да нормативтік құжаттарды бағалау кезінде, сапасын бақылау және тауарларды сертификаттау; білімдерін қолдану саласындағы метрология, стандарттау және сертификаттау мен сапасын қамтамасыз ету қауіпсіздік тауарлар; қолдана білу, нормативтік құжаттарды тәжірибеде технологиялық процестерді; материалдарды дайындау үшін өнімді сертификаттау. Жұмысты ұйымдастыра білу стандарттау және дайындау декларациялауға және өнімді сертификаттау.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялар

VS 1201 Введение в специальность

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Стандартизация, Сертификация пищевых продуктов

Цель изучения: Знакомство с видами и особенностями профессиональной деятельности, подготовкой студентов к освоению начал организационно-технологической деятельности, формирование знаний о сущности, целях, задачах и принципах стандартизации, метрологии и сертификации продукции.

Краткое содержание курса: Введение в специальность. Стандартизация как наука. Нормативные документы по стандартизации Республики Казахстан. Роль метрологии в науке и производстве. Правовая, нормативная и организационная основа обеспечения единства измерений. Безопасность продукции. Качество продукции и методы ее оценки. Подтверждение соответствия продукции и процессов установленным требованиям. Аккредитация органов по подтверждению соответствия и испытательных лабораторий.

Результаты обучения: Знать: правовые основы стандартизации и сертификации; терминологию; основные положения законов «О техническом регулировании» и «Об обеспечении единства измерений»; объекты стандартов и технических регламентов; структуру технических регламентов и сущность их основных положений; знать и понимать требования к показателям качества и безопасности продукции; основы метрологии, методы и средства измерения физических величин. Уметь оценить соответствие продукции нормативным требованиям качества и безопасности. Уметь применять стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации товаров; применять знания в области метрологии, стандартизации и сертификации при обеспечении качества и безопасности товаров; уметь использовать нормативные документы в практике технологических процессов; готовить материалы для сертификации продукции. Уметь организовать работу по стандартизации и подготовке к декларированию и сертификации продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

Stan 1202 Стандарттау

Пререквизиттер: мектеп курсы, мамандыққа кіріспе

Постреквизиттер: Ауыл шаруашылығы өнімдерін каталогтау, Тамақ өнеркәсібін стандарттау, Халықаралық стандарттаудың негіздері, 1С-Кәсіпорын, Стандарттау және сертификаттау, Стандарттарды әзірлеу және енгізу.

Мақсаты: Білімді қалыптастыру саласындағы ұлттық, өңірлік және халықаралық стандарттау, дағдыларын әзірлеу бойынша мемлекеттік стандарттарды және ұйым стандарттарын қабілетті мамандарды дайындау жүзеге асыруға және оның жұмысын ұйымдастыруға арналған стандарттау жөніндегі кәсіпорындар

Курстың қысқаша мазмұны: қазіргі Жағдайы және дамуының негізгі тенденциялары Қазақстан Республикасында стандарттау. Мемлекеттік техникалық реттеу жүйесі. Заң «Стандарттау туралы», «Техникалық реттеу туралы». Құрылымы мен заңнаманың негізгі ережелері ҚР техникалық реттеу. Түрлері, нормативтік құжаттарды және Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын. Стандарттау бойынша халықаралық ұйымдар. Өңірлік стандарттау жөніндегі ұйым әзірлеу Тәртібі мемлекеттік стандарттар мен стандарттар ұйымдар. Қолдану тәртібі халықаралық, өңірлік және шет мемлекеттердің ұлттық стандарттарын, стандарттау жөніндегі басқа нормативтік құжаттарды қабылдады. Стандарттау жөніндегі техникалық комитеттер.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну негізгі ережелері стандарттау. Қабілеті болуы мүмкін уақтылы, сапалы және жылдам өңдеуге және өзектендіру ақпарат саласындағы техникалық реттеу. Білу әзірлеуге және пайдалануға, техникалық құжаттаманы сауатты және дәлелді түрде жария ұсынуға, өз қызметінің нәтижелерін, ойларын, көзқарастарын. Қабілеті болуы мүмкін әлеуметтік өзара іс-қимыл негізінде қабылданған моральдық және материалдық және құқықтық нормаларды, әлеуметтік стандарттар. Болуға қабілеті, өз бетінше білім алуға және жүргізуге, ғылыми эксперименттер саласындағы техникалық реттеу. Болуы тиіс дайын қатысу жөніндегі жұмыс, инновациялық жобалармен техникалық реттеу саласындағы пайдалана отырып, негізгі зерттеу әдістері.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялар

Stan 1202 Стандартизация

Пререквизиты: школьный курс, введение в специальность

Постреквизиты: Каталогизация документов по стандартизации, Стандартизация в пищевой промышленности, Основы международной стандартизации, 1С - предприятие, Стандартизация и сертификация, Разработка и внедрение стандартов.

Цель изучения: Формирование знаний в сфере национальной, региональной и международной стандартизации, приобретение навыков по разработке государственных стандартов и стандартов организаций, подготовка специалистов, способных осуществлять и организовать работу по стандартизации на предприятиях.

Краткое содержание курса: Состояние и основные тенденции развития стандартизации в Республике Казахстан. Государственная система технического регулирования. Законы «О стандартизации», «О техническом регулировании». Структура и основные положения законодательства РК в области технического регулирования. Виды нормативных документов, используемые на территории Республики Казахстан. Международные организации по стандартизации. Региональные организации по стандартизации Порядок разработки государственных стандартов и стандартов организаций. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов иностранных государств, других нормативных документов по стандартизации в Республике Казахстан. Технические комитеты по стандартизации.

Результаты обучения: Знать и понимать основные положения стандартизации. Иметь способность своевременно, быстро и качественно обрабатывать и актуализировать информацию в области технического регулирования. Уметь разрабатывать и использовать техническую документацию, грамотно и аргументированно публично, представлять результаты своей деятельности, свои идеи, точку зрения. Иметь способность к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и материальных и правовых норм, социальных стандартов. Иметь способность самостоятельно приобретать знания и проводить научные эксперименты в области технического регулирования. Иметь готовность участвовать в работе над инновационными проектами в области технического регулирования, используя базовые методы исследовательской деятельности.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

MShOOT 1203 Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы

Пререквизиттер: Мектеп курсы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Мақсаты: Қалыптастыру теориялық және практикалық білім негіздерін, мал шаруашылығы, биологиялық ерекшеліктерін және түрлерін өнімділігі жануарлар, жануарлардың тұқымдарының, технологиялар, өндірістің экологиялық мал шаруашылығы өнімдері.

Курстың қысқаша мазмұны: Негіздері, ауыл шаруашылық малдарын өсіру. Тұқым туралы түсінік. Жіктеу тұқымдылардың шығу тегі және өнімділігі. Мал өнімділігі. Биологикалық және шаруашылық ерекшеліктері ірі қара мал. Тұқымды ірі қара мал. Жүйесінің тәсілдері мен мазмұнын, ірі қара малдың сүтті ірі қара мал шаруашылығындағы. Жүйесінің тәсілдері мен мазмұнын, ірі қара малдың етті мал шаруашылығында. Қой шаруашылығы:пайда болуы және биологиялық ерекшеліктері ірі қой. Қой тұқымдары. Өнімнің негізгі түрлері қой. Биологиялық және шаруашылық ерекшеліктері жылқы. Жылқы тұқымдары. Негізі ауыл шаруашылығы жануарларын азықтандыру. Жіктеу және қысқаша сипаттамасы жемшөп. Техникалық регламент талаптары, сапасына қойылатын және жем. Зоогигиеналық іс-шаралар фермада.

Оқыту нәтижелері: Білу, даму тарихын және қазіргі жай-күйі, мал шаруашылығы, республикада және әлемде, шаруашылық және биологиялық ерекшеліктері ауыл шаруашылығы жануарларының түрлері мен тұқымдары жануарларды ұстаудың және ауыл шаруашылық малдарын өсіру және сапалы мал шаруашылығы өнімдер. Білу және түсіну қазіргі заманғы технологиялар өсіру, жануарларды алу мақсатында экологиялық таза өнім. Білу бағалауды жүргізуге ауыл шаруашылығы жануарларын түрлі түрлері бойынша өнімді көрсеткіштері; бағдарлай тұқымдық қасиеттері жануарлар; білуге жануарларды азықтандыру негізі. Білу негіздеу құру принциптері экологиялық қауіпсіз тамақ өнімдері жануарлардан алынатын. Ұйымдастыра білуі, есепке алу, шығаруды қамтамасыз ету жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті мал шаруашылығы өнімдерін қазіргі заманғы талаптарға жауап беретін стандарттар.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялар

TPPZh 1203 Технология производства продукции животноводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения. Формирование теоретических и практических знаний основ животноводства, биологических особенностей и видов продуктивности животных, пород

животных, технологий производства экологической продукции животноводства.

Краткое содержание курса: Основы разведения сельскохозяйственных животных. Понятие о породе. Классификация пород по происхождению и продуктивности. Продуктивность сельскохозяйственных животных. Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота. Породы крупного рогатого скота. Системы и способы содержания крупного рогатого скота в молочном скотоводстве. Системы и способы содержания крупного рогатого скота в мясном скотоводстве. Овцеводство: происхождение и биологические особенности крупного овец. Породы овец. Основные виды продукции овцеводства. Биологические и хозяйственные особенности лошадей. Породы лошадей. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Классификация и краткая характеристика кормов. Требования технического регламента к качеству и безопасности кормов. Зоогигиенические мероприятия на ферме.

Результаты обучения: Знать историю развития и современное состояние животноводства в республике и в мире, хозяйственные и биологические особенности сельскохозяйственных животных, виды и породы животных, условия содержания и разведения сельскохозяйственных животных и получения качественной животноводческой продукции. Знать и понимать современные технологии выращивания животных с целью получения экологически чистой продукции. Уметь производить оценку сельскохозяйственных животных разных видов по продуктивным показателям; ориентироваться в породных качествах животных; знать основы кормления животных. Уметь обосновать принципы создания экологически безопасных продуктов питания животного происхождения. Уметь организовать учет, обеспечить выпуск высококачественной, конкурентоспособной животноводческой продукции, отвечающей современным требованиям стандартов.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TIF 1203 Тауарларлын идентификациясы мен фальсификация

Пререквизиттер: Мектеп курсы

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Студенттердің білімін қалыптастыру, мен дағдыларын, азық-түлік тауарларының сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі барлық меншік нысанындағы кәсіпорындар мен ұйымдардың қызметіне білікті қатысуды қамтамасыз ететін ұйымдар болып табылады.

Курстың қысқаша мазмұны: Идентификация проблемасының түсінігі және өзектілігі. Сәйкестендіру және сәйкестікті бағалау. Сәйкестендіру және сәйкестікті бағалау. Идентификацияның құрылымы мен жіктелуі. Фальсификация түрлері мен тәсілдері. Азық-түлік тауарларының бұрмалануын анықтау әдістері мен құралдары. Сәйкестендіру, азық-түлік тауарларының бұрмалануын анықтау құралдары мен әдістері.

Оқыту нәтижелері: Білу: негізгі ұғымдар, азық-түлік тауарларын сәйкестендіру және бұрмалау мақсаты мен түрлері, сәйкестендіру әдістері, бұрмалауды алдын алу құқықтық және нормативтік база. Тауарларды тауартанушылық бағалау немесе сараптау кезінде азық-түлік тауарларын бірдейлендіруді жүргізе білу, тауарларды тауартанушылық бағалау немесе сараптау кезінде азық-түлік тауарларын сәйкестендіруді жүргізе білу.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

IFT 1203 Идентификация и фальсификация товаров

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование у студентов знаний, приобретение умений и навыков, обеспечивающих квалифицированное участие в деятельности предприятий и организаций всех форм собственности по обеспечению качества и безопасности продовольственных товаров.

Краткое содержание курса: Понятие и актуальность проблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия. Структура и классификация идентификации. Виды и способы фальсификации. Последствия и предупреждение фальсификации. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

Результаты обучения: Знать: основные понятия, назначения и виды идентификации и фальсификации продовольственных товаров, методы идентификации, правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации. Уметь проволить идентификацию продовольственных товаров при товароведной оценке или экспертизе товаров, выявлять фальсификацию продовольственных товаровс помощью принятых методов при оценке соответствия.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ATTG 2207 Азық-түлік тауарларының гигиенасы

Пререквизиттері: Мектеп курсы.

Постреквизиттері: Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау.

Оқу мақсаты: Адам денсаулығы үшін тамақ өнімдерінің зиянсыздығын қамтамасыз ету, өндіріс кезінде гигиеналық нормалар мен санитарлық ережелердің сақталуын бақылау, сақтау, тамақ өнімдерін тасымалдау және сату.

Курстың қысқаша мазмұны: Тағам гигиенасының құқықтық және ұйымдастырушылық негіздері. Қоршаған ортаның гигиеналық сипаттамасы. Тағамдық аурулар. Тағамдық қоспалар мен материалдар, тамақ өнімдерімен байланысатын. Тағам өнімдерінің гигиеналық сараптамасы. Сауда кәсіпорындарына қойылатын гигиеналық талаптар. Сауда процесіне қойылатын гигиеналық талаптар. Сауда қызметкерлерінің жеке гигиенасы

Оқыту нәтижесі: Тағам гигиенасының қауіпсіздік негіздерін білу, сауда кәсіпорындарына қойылатын талаптар, тамақ өнімдерінің гигиеналық сараптамасы туралы түсінігі болу.

Бағдарлама жетекшісі: Дуйсмухамбетова Ш.О.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

GPT 2207 Гигиена продовольственных товаров

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Органолептическая оценка продовольственных продуктов.

Цель изучения: Обеспечение безвредности пищевых продуктов для здоровья человека, контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарных правил при производстве, хранении, транспортировании и реализации продуктов питания.

Краткое содержание курса: Правовые и организационные основы пищевой гигиены.

Гигиеническая характеристика окружающей среды. Пищевые заболевания. Пищевые добавки и материалы, контактирующие с пищевыми продуктами. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Гигиенические требования к торговым предприятиям. Гигиенические требования к торговому процессу. Личная гигиена работников торговли

Результаты обучения: Знать основы безопасности пищевой гигиены, требования к торговым предприятиям, иметь представление о гигиенической экспертизе пищевых продуктов.

Руководитель программы: Дуйсмухамбетова Ш.О.

Кафедра: Стандартизация и пищевых технологий

TOS 2207 Тағам өнімдерінің сертификатталуы

Пререквизиттер: Мектеп курсы, мамандыққа кіріспе.

Постреквизиттер: Сәйкестігін растау, АӨК өнімдерін сертификаттау, Сертификаттау.

Оқу мақсаты: Студенттерде нақты мәнін, мақсаттары, міндеттері және принциптері сертификаттау азық-түлік өнімдерін сатып алу; ғылыми білімді, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс жүргізу кезінде әнімді сертификаттау кәсіпорындарында

Курстың қысқаша мазмұны: Тарихы мен қазіргі жағдайы сертификаттау; терминология саласындағы сәйкестікті растау объектілері; техникалық регламенттер мен стандарттар; ережелері мен рәсімдерін, сертификаттау, мемлекеттік қадағалау мен инспекциялық бақылау жүргізуге қойылатын талаптар; сынау заңдары, ҚР Үкіметінің сертификаттау мәселелері бойынша.

Оқыту нәтижелері: білу: заңнама мәселелері бойынша сертификаттау; терминологияны растау саласындағы; сертификаттау ережелері мен рәсімдері декларациялау; техникалық регламенттердің талаптары; білу және түсіну қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік кәрсеткіштері, сертификаттау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу; талдай білу өзектілігі құжаттар, қойылатын талап бойыншақауіпсіздік; өнімді өткізуге сәйкестендіруді анықтау және дәрежесі, оның өнімдерінің қауіпсіздігі және белгіленген талаптарға сәйкестігі. Жұмысты ұйымдастыра білу дайындық бойынша сертификаттау және декларациялауға өнім.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра Стандарттау және тағам технологиясы»

SPP 2207 Сертификация пищевых продуктов

Пререквизиты: Школьный курс, введение в специальность.

Постреквизиты: Подтверждение соответствия, Сертификация продукции АПК, Сертификация

Цель изучения: Формирование у студентов четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах сертификации пищевой продукции; приобретение научных знаний, а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении сертификации продукции на предприятиях

Краткое содержание курса: История и современное состояние сертификации; терминология в области подтверждения соответствия; объекты технических регламентов и стандартов; правила и процедуры сертификации, государственного надзора и инспекционного контроля; требования к проведению испытаний; законодательство, постановления Правительства РК по вопросам сертификации.

Результаты обучения: знать: законодательство по вопросам сертификации; терминологию в области подтверждения; правила и процедуры сертификации,

декларирования; требования технических регламентов; знать и понимать требования к показателям безопасности продукции. Уметь работать нормативной и технической документацией в области сертификации; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции; проводить идентификацию и определять, степень её безопасности продукции и соответствие установленным требованиям. Уметь организовать работу по подготовке к сертификации и декларированию продукции предприятия.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АТТТ 2208 Азық-түлік тауарларының тауартануы

Пререквизиттер: Мектеп курсы.

Постреквизиттер: Сертификаттау, Тауарларды тасымалдау және сақтау.

Оқу мақсаты: Студенттердің азық-түлік өнімдерінің қазіргі заманғы нарығының жағдайы туралы білімін қалыптастыру, олардың сапасы мен тағамдық құндылығы, өндіру және сақтау ерекшеліктері.

Курстың қысқаша мазмұны: Тауартану зат мен міндеттері. Азық-түлік тауарларының жіктелуі. Азық-түлік тауарларының сапасы. Азық-түлік тауарларының химиялық құрамы. Тауарлардың сапасын анықтау әдістері. Азық-түлік тауарларын сақтау. Тамақ өнімдерін консервілеу. Сертификаттау сәйкестікті растау ретінде. Тұтыну тауарларын таңбалау. Стандарттау негіздері. Тауарларды штрихты кодтау. Азық-түлік тауарларының біртекті топтарының тауартануы: Астық және оны қайта өңдеу өнімдері, жеміс-көкөніс тауарлары, дәмдік тауарлар, крахмал, қант, бал, сүт тауарлары, тағамдық майлар, ет және ет өнімдері, жұмыртқа және жұмыртқа тауарлары, тағамдық концентраттар, балық және балық тауарлары.

Оқыту нәтижелері: Факторлар мен көрсеткіштер туралы түсініктері болу, азық-түлік өнімдерінің сапасын қалыптастыратын; негізгі бағыттарды білу, азық-түлік өнімдері нарығын дамыту және қалыптастыру мәселелері, азық-түлік тауарларының негізгі топтарының жіктелуі мен ассортименті; органолептикалық және физико-химиялық әдістерді қолдана отырып азық-түлік өнімдерінің сапасын бағалауды жүргізуді білу; қажетті сақтау жағдайларын қамтамасыз ету дағдысының болуы, жүзеге асыру, азық-түлік өнімдерін тасымалдау.

Бағдарлама жетекшісі: Дуйсмухамбетова Ш.О.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ТРР 2208 Товароведение продовольственных товаров

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Сертификация, Транспортирование и хранение товаров.

Цель изучения: Формирование у студентов знаний о состоянии современного рынка продовольственных продуктов, их качестве и пищевой ценности, особенностях производства и хранения

Краткое содержание курса: Предмет и задачи товароведения. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. Сертификация как подтверждение соответствия. Маркировка потребительских товаров. Основы стандартизации. Штриховое кодирование товаров. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Зерно и продукты его переработки, плодоовощные товары, вкусовые товары, крахмал, сахар, мед, молочные товары, пищевые жиры, мясо и мясные

продукты, яйца и яичные товары, пищевые концентраты, рыба и рыбные товары.

Результаты обучения: Иметь представление о факторах и показателях, формирующих качество продовольственных продуктов; знать основные направления, проблемы развития и формирования рынка продовольственных продуктов, классификацию и ассортимент основных групп продовольственных товаров; уметь проводить оценку качества продовольственных продуктов с использованием органолептических и физико-химических методов; иметь навыки обеспечения необходимых условий хранения, реализации, транспортировки продовольственных продуктов.

Руководитель программы: Дуйсмухамбетова Ш.О.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SN 2208 Сараптама негіздері

Пререквизиттер: Мектеп курсы.

Постреквизиттер: Өнімнің қауіпсіздігі, Тауарларды тасымалдау және сақтау, Азық-түлік өнімдерін органолептикалық бағалау.

Оқу мақсаты: Түсініктер қалыптастыру сараптауға азық-түлік өнімдерінің, оның түрлері, әдістемелері өткізу, алу, арнайы білім мен дағдыларды сараптама жүргізу.

Курстың қысқаша мазмұны: Тауарларды сараптау: түсінігі, принциптері, объектілері, түрлері. Тауарларын таңбалау. Тауарларды сәйкестендіру. Бұрмалау. Методология бағалау өнім сапасы. Негізі азық-түлік тауарларын сақтауға. Сараптама өнімдер.

Оқыту нәтижелері: Білу: сапасына қойылатын талаптар, қабылдау ережелері, әдістері аспаптық зерттеулер қойылатын талаптар; ақпаратты тұтынушылар үшін талаптарды белгілейтін нормативтік құқықтық актілерді қабылдау сапа көрсеткіштері және оларды анықтау әдістемесін. Білу және түсіну маңызды түрлеріне сараптама қызметін жүргізу әдістерін; қасиеттері мен сапа көрсеткіштері про-довольственных өнімдер. таңбалау ережесі; тауарларды білу, сараптама жүргізу, өнімді құжат-тоқсан сайын нәтижелерін. Білуі керек: нормативтік және техникалық құжаттаманы сараптау саласындағы сәйкестікті растау және (техникалық регламенттерге, стандарттарға, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.) өткізуге; тауарларды сәйкестендіруді анықтау негізгі ақау түрлерін. Ұйымдастыра білуі, бағалау жүргізу сапасын азық-түлік өнімдері, бағалау деңгейі, өнімнің қауіпсіздігі.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

OE 2208 Основы экспертизы

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Безопасность продукции, Транспортирование и хранение товаров, Органолептическая оценка продовольственных продуктов.

Цель изучения: Формирование представлений об экспертизе продовольственных продуктов, её видах, методиках проведения, получение специальных знаний и навыков в проведении экспертизы.

Краткое содержание курса: Экспертиза товаров: понятие, принципы, объекты, виды. Маркировка товаров. Идентификация товаров. Фальсификация товаров. Методология оценки качества продукции. Основы хранения продовольственных товаров. Экспертиза продуктов.

Результаты обучения: Знать: требования к качеству, правила приемки современные методы инструментального исследования; требования, предъявляемые к информации для потребителей, требования нормативных документов, регламентирующих показатели качества и методики их определения. Знать и понимать важнейшие виды экспертной деятельности, методов проведения; свойства и показатели качества продовольственных продуктов, правила маркировки товаров; уметь проводить экспертизу продукции и

документально оформить результаты. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области экспертизы и подтверждения соответствия (техническими регламентами, стандартами, сертификатами соответствия и др.); проводить идентификацию товаров, определять основные виды дефектов. Уметь организовать проведение оценки качества продовольственных продуктов, оценивать уровень безопасности продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

MN 2209 Метрология негіздері

Пререквизиттер: Мектеп курсы

Постреквизиттер: Өлшеудің жалпы теориясы

Оқу мақсаты: Метрология саласындағы білімді қалыптастыруға шешіміне ұйымдастырушылық, ғылыми, метрологиялық әрекеттің сынақ және өлшеу жүргізу процесінде құқықтық және техникалық міндет.

Курстың қысқаша мазмұны: Метрологияның теориялық негіздері. Метрологияның негізгі ұғымдары. Негізгі терминдер мен анықтамалар. Өлшеу қателіктері. Өлшеу құралдарының қателіктерін жіктеу. Өлшем нәтижелерін ұсыну нысандары. Өлшеу техникасы құралдарының метрологиялық сипаттамалары. Өлшеу құралдарының дәлдік класстары. Тура өлшеулерді өңдеу. Өлшем бірлігін қамтамасыз ету мемлекеттік қызметтері. Халықаралық метрологиялық ұйымдар.

Оқыту нәтижелері: Өлшеудің ғылыми және техникалық негіздерін білу, сынау және бақылау, өлшеу әдістері мен құралдары, бақылау мен сынақтарды ұйымдастыру және жүргізу, өлшеу жүргізудің негізгі процестерін және өлшеу нәтижелерін өңдеуді түсіну.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

OM 2209 Основы метрологии

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Общая теория измерений

Цель изучения: Формирование знаний в области метрологии к решению организационных, научных, технических и правовых задач метрологической деятельности в процессе проведения измерений и испытаний.

Краткое содержание курса: Теоретические основы метрологии. Основные понятия метрологии. Основные термины и определения. Погрешности измерений. Классификация погрешностей средств измерений. Формы представления результатов измерений. Метрологические характеристики средств измерительной техники. Классы точности средств измерений. Обработка прямых измерений. Государственные службы обеспечения единства измерений. Международные метрологические организации.

Результаты обучения: Знать научную и техническую основы измерений, испытаний и контроля, методы и средства измерений, организацию и проведение контроля и испытаний, понимать основные процессы проведения измерений и обработку результатов измерений.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OKA 2209 Өлшеу құралдары мен әдістері

Пререквизиттер: Мектеп курсы.

Постреквизиттер: Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету.

Мақсаты: Қалыптастыру жүйелендірілген білім туралы өлшем құралдары және

олардың метрологиялық сипаттамалары, кәсіби мәдениет өткізудің әр түрлі физикалық шамаларды өлшеудің, оның астында түсініледі дайындығы және қабілеттілігі, жеке, кәсіби әрекетінде қолдану алынған жиынтығы білім, білік және дағдыларды қамтамасыз ету үшін тиімді параметрлерін бақылау техно-логикалық процестер және орындау қазіргі заманғы деңгейде ғылыми зерттеулер.

Курстың қысқаша мазмұны: Өлшеулер туралы Жалпы мәліметтер. Өлшем құралдары. Айқындау және өлшеу құралдарының жіктелуі. Теориялық сұрақтар бағалау шикізат және дайын өнімнің сапасын. Өлшеу әдістерін зерттеу. Спектрлік әдістері. Рефрактометрия және поляриметрия. Хроматография. Реологиялық зерттеудің әдістері. Қолданбалы пайдалану физика-химиялық әдістерді бағалау кезінде шикізат пен дайын өнімнің сапасын.

Оқыту нәтижелері: Білу рөлі мен мәні өлшеу техникасы жөніндегі жұмыстардың негізгі бағыттары даль-нейшему оны жетілдіру; негізгі ұғымдар мен анықтамалар пайдаланылады: қасиеттері және түрлері СИ тағайындау, құрамы, жіктелуі; өлшеу әдістері, физикалық шамаларды, ӨҚ-ның метрологиялық сипаттамалары: өлшеу қателігі. Білу бойынша берілген шарттарға түрін таңдау СИ, оны есептеу негіздемесі және жап-ципиальную схемасын іске асыру; анықтау метрологиялық сипаттамалары.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SMI 2209 Средства и методы измерений

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Метрологическое обеспечение производства.

Цель изучения: Формирование систематизированных знаний о средствах измерений и их метрологических характеристиках, профессиональной культуры проведения измерений различных физических величин, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения эффективного контроля параметров технологических процессов и выполнения на современном уровне научных исследований.

Краткое содержание курса: Общие сведения об измерениях. Средства измерений. Определение и классификация средств измерений. Теоретические вопросы оценки качества сырья и готовой продукции. Измерительные методы исследования. Спектральные методы. Рефрактометрия и поляриметрия. Хроматография. Реологические методы исследования. Прикладное использование физико-химических методов при оценке качества сырья и готовой продукции.

Результаты обучения: Знать роль и значение измерительной техники, основные направления работ по дальнейшему ее совершенствованию; основные понятия и определения: свойства и разновидности СИ, назначение состав, классификация; методы измерений физических величин, метрологические характеристики СИ: погрешности измерений. Уметь по заданным условиям выбрать тип СИ, выполнить его расчетное обоснование и принципиальную схему реализации; определять метрологические характеристики.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ООТ 2205 Өнім өндіру технологиясы

Пререквизиттер: Гендерология

Постреквизиттер: Мал шаруашылығы өнімдерінің сәйкестігін стандарттау және бағалау.

Мақсаты: Қалыптастыру теориялық және практикалық білім негіздерін, мал шаруашылығы, биологиялық ерекшеліктерін және түрлерін өнімділігі жануарлар, жануарлардың тұқымдарының, технологиялар, өндірістің экологиялық мал шаруашылығы өнімдері.

Курстың қысқаша мазмұны: Негіздері, ауыл шаруашылық малдарын өсіру. Тұқым туралы түсінік. Жіктеу тұқымдылардың шығу тегі және өнімділігі. Мал өнімділігі. Биологикалық және шаруашылық ерекшеліктері ірі қара мал. Тұқымды ірі қара мал. Жүйесінің тәсілдері мен мазмұнын, ірі қара малдың сүтті ірі қара мал шаруашылығындағы. Жүйесінің тәсілдері мен мазмұнын, ірі қара малдың етті мал шаруашылығында. Қой шаруашылығы:пайда болуы және биологиялық ерекшеліктері ірі қой. Қой тұқымдары. Өнімнің негізгі түрлері қой. Биологиялық және шаруашылық ерекшеліктері жылқы. Жылқы тұқымдары. Негізі ауыл шаруашылығы жануарларын азықтандыру. Жіктеу және қысқаша сипаттамасы жемшөп. Техникалық регламент талаптары, сапасына қойылатын және жем. Зоогигиеналық іс-шаралар фермада.

Оқыту нәтижелері: Білу, даму тарихын және қазіргі жай-күйі, мал шаруашылығы, республикада және әлемде, шаруашылық және биологиялық ерекшеліктері ауыл шаруашылығы жануарларының түрлері мен тұқымдары жануарларды ұстаудың және ауыл шаруашылық малдарын өсіру және сапалы мал шаруашылығы өнімдер. Білу және түсіну қазіргі заманғы технологиялар өсіру, жануарларды алу мақсатында экологиялық таза өнім. Білу бағалауды жүргізуге ауыл шаруашылығы жануарларын түрлі түрлері бойынша өнімді көрсеткіштері; бағдарлай тұқымдық қасиеттері жануарлар; білуге жануарларды азықтандыру негізі. Білу негіздеу құру принциптері экологиялық қауіпсіз тамақ өнімдері жануарлардан алынатын. Ұйымдастыра білуі, есепке алу, шығаруды қамтамасыз ету жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті мал шаруашылығы өнімдерін қазіргі заманғы талаптарға жауап беретін стандарттар.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялар

TPP 2205 Технология производства продукции

Пререквизиты: Гендерология

Постреквизиты: Стандартизация и оценка соответствия продукции животноводства.

Цель изучения. Формирование теоретических и практических знаний основ животноводства, биологических особенностей и видов продуктивности животных, пород животных, технологий производства экологической продукции животноводства.

Краткое содержание курса: Основы разведения сельскохозяйственных животных. Понятие о породе. Классификация пород по происхождению и продуктивности. Продуктивность сельскохозяйственных животных. Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота. Породы крупного рогатого скота. Системы и способы содержания крупного рогатого скота в молочном скотоводстве. Системы и способы содержания крупного рогатого скота в мясном скотоводстве. Овцеводство: происхождение и биологические особенности крупного овец. Породы овец. Основные виды продукции овцеводства. Биологические и хозяйственные особенности лошадей. Породы лошадей. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Классификация и краткая характеристика кормов. Требования технического регламента к качеству и безопасности кормов. Зоогигиенические мероприятия на ферме.

Результаты обучения: Знать историю развития и современное состояние животноводства в республике и в мире, хозяйственные и биологические особенности сельскохозяйственных животных, виды и породы животных, условия содержания и разведения сельскохозяйственных животных и получения качественной животноводческой продукции. Знать и понимать современные технологии выращивания животных с целью

получения экологически чистой продукции. Уметь производить оценку сельскохозяйственных животных разных видов по продуктивным показателям; ориентироваться в породных качествах животных; знать основы кормления животных. Уметь обосновать принципы создания экологически безопасных продуктов питания животного происхождения. Уметь организовать учет, обеспечить выпуск высококачественной, конкурентоспособной животноводческой продукции, отвечающей современным требованиям стандартов.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SJKK 2206 Стандарттау жөніндегі құжаттарды каталогтау

Пререквизиттер: Стандарттау

Постреквизиттер: Тамақ өнеркәсібін стандарттау

Мақсаты: Студенттерде ұлттық стандарттау жүйесінің қызмет ету ұғымдарын қалыптастыру, мемлекетаралық стандарттар, экономика салалары бойынша техникалық-экономикалық ақпараттың ұлттық жіктеуіштері.

Курстың қысқаша мазмұны: «е-ТК» стандарттау саласында ақпараттық қамтамасыз ету. Стандарттау жөніндегі ұлттық орган. Стандарттау жөніндегі Ұлттық органның интернет-ресурсы, ұлттық стандарттау белгісі. Стандарттау бойынша құжаттарды каталогтау жүйесі. Стандарттау бойынша құжаттар каталогы. Техникалық реттеу саласында және стандарттау саласында ақпараттық және нормативтік қамтамасыз ету. Нормативтік-техникалық құжаттардың мемлекеттік бірыңғай қоры (НТҚМБҚ). Нормативтік құқықтық актілер НТҚМБҚ. Стандарттардың Интернет-дүкені. Нормативтік құжаттамаларды қолдану үшін ресми ақпараттық сайттар.

Оқыту нәтижелері: Стандарттау бойынша құжаттарды каталогтау негіздерін білу. Техникалық реттеу және стандарттау саласында ақпараттық қамтамасыз ету туралы түсінік болу, өзекті ақпаратқа қол жеткізе білу.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялар

KDS 2206 Каталогизация документов по стандартизации

Пререквизиты: Стандартизация

Постреквизиты: Стандартизация в пищевой промышленности

Цель изучения: Формирование у студента понятий функционирования национальной системы стандартизации, сведениями о национальных, межгосударственных стандартах, национальных классификаторах технико-экономической информации по отраслям экономки.

Краткое содержание курса: Информационное обеспечение в области стандартизации «е-ТК». Национальный орган по стандартизации. Интернет-ресурс национального органа по стандартизации, Национальный знак стандартизации. Система каталогизации документов по стандартизации. Каталог документов по стандартизации. Информационное и нормативное обеспечение в области технического регулирования и сфере стандартизации. Единый государственный фонд нормативно-технических документов (ЕГФНТД). Нормативные правовые акты ЕГФНТД. Интернет-магазин стандартов. Официальные информационные сайты для использования нормативной документацией.

Результаты обучения: Знать основы каталогизации документов по стандартизации. Иметь представление об информационном обеспечении в сфере технического регулирования и стандартизации, уметь добывать актуальную информацию.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TKS 2210 Технологиялық Кәсіпкерлік және Стартаптар

Пререквизиттер: Көшбасшылықтың негіздері және кәсіпкерлік.
Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.
Оқу мақсаты: студенттерде өмір сүруге қабілетті стартаптар мен техпренерлік процестер жасау түсінігін қалыптастыру. Кәсіпкерге қажетті IT-компетенцияны, бизнес дағдыларды және топтық жұмыстарды дамыту. Осы курс өз бизнес-идеясын инкубатор немесе акселераторда дамыту үшін білімдер жинағын беруге бағытталған.
Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық процесс негіздерін және оған негізгі теориялық тәсілдерді, технологиялық кәсіпкерлік пен стартаптарды дамытудағы негізгі басымдықтарды, it-кәсіпкердің алған дағдыларын, бизнес-идеяларды іске асыру әдістерімен әдіснамалық базисті пайдалана отырып, идеяны өміршең өнімге дейін жеткізу процесін зерттеу.
Оқудың нәтижесі: білу керек: техпренёрлік процестердің негіздерін және оның негізгі теориялық тәсілдерін. Істей алу: IT-кәсіпкердің алған дағдыларын қолдана отырып, ең кемі өмірге бейімді өнімге дейін идеяны жеткізу. Меңгеру керек: бизнес-идеяны жүзеге асыру әдістерін, оқылатын пәндердің әдістемелік базистерін.
Бағдарлама жетекшісі: Джабасова Ж.Г.
Кафедра: Экономика және менеджмент

TPS 2210 Технологическое Предпринимательство и Стартапы

Пререквизиты: Основы лидерства и предпринимательство.
Постреквизиты: Профессиональная деятельность.
Цель изучения: Формирование у студентов понимания процесса создания жизнеспособного стартапа и техпренёрского процесса. Развитие IT-компетенции, командной работы и бизнес-навыков, необходимых технологическому предпринимателю. Данный курс призван дать совокупность знаний для развития своей бизнес-идеи в инкубаторе или акселераторе.
Краткое содержание курса: Изучение основ техпренёрского процесса и основных теоретических подходов к нему, основных приоритетов в развитии технологического предпринимательства и стартапов, процесса доведения идеи до минимально жизнеспособного продукта, используя полученные навыки IT-предпринимателя, методологического базиса методами реализации бизнес-идей.
Результаты обучения: знать: основытехпренёрского процесса и основные теоретические подходы к нему. Уметь: довести идею до минимально жизнеспособного продукта, используя полученные навыки IT-предпринимателя. Владеть: методологическим базисом изучаемой дисциплины, методами реализации бизнес-идей.
Руководитель программы: Джабасова Ж.Г.
Кафедра: Экономики и менеджмента

ZhM 2210 Жобалық менеджмент

Пререквизиттер: Көшбасшылықтың негіздері және кәсіпкерлік.
Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.
Оқу мақсаты: пәнді оқытудың мақсаты мен міндеті жобаларды басқарудын технологияларын қолдану және өмір сүрудін түрлі салаларында жобаларды басқару теориясы туралы білім алу болып табылады. Осы курс елдін дамуындағы жоспарлау жүйелерін ұйымдастыру үшін білім беру болып табылады.

Курстың қысқаша мазмұны: Жобалық менеджментке негізгі теориялық тәсілдерді, стандартты емес жағдайларда ұйымдастырушылық-басқару шешімдерін, жарнама және фирманың жұртшылығымен байланыс саласында жобаларды құру және оларды басқару, оқытылатын пәннің ұйымдастыру, әдіснамалық базисі, жобаларды іске асыру әдістері.

Оқыту нәтижесі: менеджмент және маркетинг, жобалық менеджментке негізгі теориялық әдістерін және негіздерін білу. Оқытылатын пәннің әдістемелік базисін, жобаны жүзеге асырудың әдісіне ие болу. Қолайсыз жағдайларда ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдерді табу, жобаларды құрастыру, осы жобаларды жарнама және байланыс саласында басқара алу.

Бағдарлама жетекшісі: Джабасова Ж.Г.

Кафедра: Экономика және менеджмент

PM 2210 Проектный менеджмент

Пререквизиты: Основы лидерства и предпринимательства.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: является представление знаний о теории и методах управления проектами в различных сферах жизнедеятельности человека, сформировать навыки практического использования технологий управления проектами. Данный курс призван дать совокупность знаний для организации системы планирования в условиях современного развития страны.

Краткое содержание курса: Освоение основных теоретических подходов к проектному менеджменту, организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях, создания проектов и управления ими в области рекламы и связей с общественностью фирмы, организации, методологического базиса изучаемой дисциплины, методами реализации проектов.

Результаты обучения: знать: основы менеджмента и маркетинга, основные теоретические подходы к проектному менеджменту. Уметь: находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, создавать проекты и управлять проектами в области рекламы и связей с общественностью фирмы, организации. Владеть: методологическим базисом изучаемой дисциплины, методами реализации проектов.

Руководитель программы: Джабасова Ж.Г.

Кафедра: Экономики и менеджмента

SR 2213 Сәйкестігін растау

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы.

Постреквизиттер: Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы, Өнеркәсіптік қаупсіздікті техникалық реттеу, Сапа жүйесі, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/Мамандық бойынша мемлекеттік емтихан.

Мақсаты: Қалыптастыру нақты мәнін, мақсаттары, міндеттері мен принциптері өнімнің сәйкестігін растау өңдеу өндірістерінің сатып алу; студенттердің ғылыми білімді, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс жүргізу кезінде сәйкестігін растау.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық реттеу сапасын қамтамасыз ету және растау сәйкестігі. Өнімнің сәйкестігін растау Кеден одағында. Аккредиттеу сәйкестікті растау жөніндегі органдарды және сынақ зертханаларын. Міндетті және ерікті растау сәйкестікті. Ережелер мен өнімнің сәйкестігін растау тәртібі Кеден одағында. Нормативтік-құқықтық база Кеден одағының сәйкестікті растау саласындағы. Сәйкестікті растау схемасын, қолдану ережесі, сызбаларды кезінде сертификаттау және декларациялау. Талаптар техникалық регламенттер мен қауіпсіздік.

Оқыту нәтижелері: білу заңдар, қаулылар сәйкестікті растау мәселелері бойынша; терминологию саласындағы сәйкестікті растау объектілері; техникалық регламенттер мен стандарттар; ережелері мен рәсімдерін және сәйкестікті растау декларациялау; техникалық регламенттердің талаптары; білуге қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері. Жұмыс жасай білу, нормативтік және техникалық құжаттамаға сәйкестігін растау, талдау өзектілігі құжаттарды, олардың қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері; жүргізуге сәйкестендіруді анықтау және жасандылықты өнім, дәрежесі оның қауіпсіздік талаптарға сәйкестігі. Дағдылары болуы тиіс командада жұмыс бөле отырып, функциялар. Жұмысты ұйымдастыра білу, ұжымда дайындық бойынша өнімнің сәйкестігін растау.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

PS 2213 Подтверждение соответствия

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов.

Постреквизиты: Международная практика подтверждения соответствия, Техническое регулирование продовольственной безопасности, Системы качества, Написание и защита дипломной работы (проекта) /Подготовка и сдача комплексного экзамена.

Цель изучения: формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, целях, задачах и принципах подтверждения соответствия продукции; а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении подтверждения соответствия продукции, производственных процессов, работе с технологической документацией, обеспечивающих безопасность продукции и свободное её перемещение на рынке.

Краткое содержание курса: Основные понятия подтверждения соответствия. Виды оценки соответствия в Таможенном союзе. Сертификация и декларирование. Закон Республики Казахстан «О техническом регулировании». Основные понятия технического регулирования. Закон Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции». Определение и понятие безопасности пищевой продукции. Требования, обеспечивающие безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнители сырья, пищевых продуктов. Классификация и краткая характеристика контаминантов сырья и пищевой продукции. Технические регламенты в обеспечении качества и безопасности продукции. Подтверждение соответствия. Схемы сертификации продукции в таможенном союзе. Схемы декларирования соответствия в Таможенном союзе.

Результаты обучения: Знать и понимать: терминологию в области подтверждения соответствия продукции; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по подтверждению соответствия продукции; требования стандартов к качеству продукции; требования безопасности технических регламентов к продукции; основные положения, виды и формы, технологию подтверждения соответствия. Знать и уметь применять: полученные знания для разработки или внесения изменений в технические регламенты; уметь сформировать пакет документов для подтверждения соответствия. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области подтверждения соответствия; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

AOS 2213 АӨК өнімдерін сертификаттау

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы.

Постреквизиттер: АӨК негіздері.

Оқу мақсаты: Сатып алу, ғылыми білімдерін қалыптастыру туралы анық түсінік мәні, мақсаттары, міндеттері және принциптері стандарттау және сертификаттау өсімдік шаруашылығы өнімдерін, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін сертификаттау жүргізу өсімдік шаруашылығы өнімдерін.

Курстың қысқаша мазмұны: Сапасы: мәні, сапасын, қасиеттері мен сапа көрсеткіштері, қауіпсіздігі, өсімдік шаруашылығы өнімдерін. Нормативтік құжаттар сертификаттау. Анықтау әдістері және өсімдік шаруашылығы өнімдерінің сапасын бағалау. Техникалық регламенттері өсімдік өніміне. Сәйкестікті растау, өсімдік шаруашылығы өнімдерінің белгіленген талаптарға сәйкес.

Оқыту нәтижелері: Білу: Қазақстан Республикасының заңдары, ҚР Үкіметінің стандарттау және сертификаттау мәселелері бойынша; терминологияны түрлері стандарттарының, Қазақстан Республикасында қолданылатын қойылатын негізгі талаптар; стандарттар, анықтау әдістемесін өсімдік шаруашылығы өнімдерінің сапасын; белгілейтін техникалық регламенттер қауіпсіздігіне қойылатын талаптар өсімдік шаруашылығы өнімдерін ережесі; сертификаттау рәсімдері; өнімді сертификаттау сызбалары; білу және түсіну қойылатын талаптар сапасы мен қауіпсіздігінің көрсеткіштері өсімдік шаруашылығы өнімінің өсімдік. Білу, бағалау нормативтік талаптарға сәйкестігі сапа және қауіпсіздік өсімдік шаруашылығы өнімдерін. Жұмысты ұйымдастыра білу дайындық бойынша өсімдік шаруашылығы өнімдерін сертификаттау. Болуы жеткілікті жұмыс жасау дағдылары заңнамалық және нормативтік құжаттаманы стандарттау және сертификаттау.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SPA 2213 Сертификация продукции АПК

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов.

Постреквизиты: Основы АПК.

Цель изучения: Приобретение научных знаний, формирование четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах стандартизации и сертификации растениеводческой продукции, а также навыков применения методов и практических основ проведения сертификации растениеводческой продукции.

Краткое содержание курса: Качество: сущность качества, свойства и показатели качества, безопасность растениеводческой продукции. Нормативные документы по сертификации. Методы определения и оценки качества растениеводческой продукции. Технические регламенты на растениеводческую продукцию. Подтверждение соответствия растениеводческой продукции установленным требованиям.

Результаты обучения: Знать законодательство Республики Казахстан, постановления Правительства РК по вопросам стандартизации и сертификации; терминологию виды стандартов, применяемых в Республике Казахстан; основные требования стандартов, методики определения качества растениеводческой продукции; технические регламенты, устанавливающие требования к безопасности растениеводческой продукции; правила, процедуры сертификации; схемы сертификации продукции; знать и понимать требования к показателям качества и безопасности растениеводческой продукции. Уметь оценить соответствие нормативным требованиям качества и безопасности растениеводческой продукции. Уметь организовать работу по подготовке к сертификации растениеводческой продукции предприятия. Иметь достаточные навыки работы с законодательной и нормативной документацией по стандартизации и сертификации.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KKB 2214 Кәсіпорында құжаттарды басқару

Пререквизиттер: Мектеп курсы.

Постреквизиттер: Құжаттамалық қамтамасыз ету, Құжаттармен нормативтік қамтамасыз ету.

Оқу мақсаты: Студенттердің мекемелерде іс жүргізу және құжат айналымы негіздері туралы алғашқы білімдерін қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Құжаттарды басқару. Құрамы. Жіктелуі. Басқару құжаттарының деректемелері. Құжаттарды ресімдеу және жасау ережелері. Құжаттармен жұмысты ұйымдастыру. Құжаттарды жүйелеу. Құжаттарды сақтау. Іс жүргізуді автоматтандыру.

Оқыту нәтижелері: Білу: іс жүргізу саласындағы негізгі заңнамалық актілер, құжаттардың түрлері, әр түрлі құжаттарды жасау және ережелері, қызметтік құжаттардың мәтініне қойылатын талаптар, құжаттармен жұмысты ұйымдастырудың жалпы ережелері.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

UDP 2214 Управление документами на предприятии

Пререквизиты: Школьный курс.

Постреквизиты: Документационное обеспечение, Нормативное обеспечение документами.

Цель изучения: Сформировать у студентов первичные знания об основах делопроизводства и документооборота в учреждениях.

Краткое содержание курса: Управленческие документы. Состав. Классификация. Реквизиты управленческих документов. Правила составления и оформления документов. Организация работы с документами. Систематизация документов. Хранение документов. Автоматизация делопроизводства.

Результаты обучения: Знать: основные законодательные акты в области делопроизводства, виды документов, пправила составления и оформлению различных видов документов, требования к тексту служебных документов, общие правила организации работы с документами.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

Sert 2214 Сертификаттау

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы, Азық-түлік тауарларының тауартануы.

Постреквизиттер: Сапа аудиты, Сапа жүйесі.

Оқу мақсаты: Студенттерде нақты мәнін, мақсаттары, міндеттері және принциптері сертификаттау азық-түлік өнімдерін сатып алу; ғылыми білімді, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс жүргізу кезінде өнімді сертификаттау кәсіпорындарында

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Сәйкестікті растау саласындағы терминдер мен анықтамалар. Өнімнің қауіпсіздігі. Шикізат, тамақ өнімдерін ластағыштар. Сәйкестікті растауды жүргізу тәртібі. Өнімді сертификаттау сұлбасы. «Астық қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Ұн тарту-жарма өнеркәсібі өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар». «Нан және нан-тоқаш, кондитерлік өнімдердің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Ет және ет өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Сүт және сүт өнімдерінің қауіпсіздігіне

қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Жемістердің, көкөністердің, тамыржемістілердің және оларды қайта өңдеу өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар» техникалық регламенті. «Халыққа арналған Ауыз судың қауіпсіздігіне қойылатын талаптар» техникалық регламенті. Қазақстан Республикасында сәйкестікті бағалауды растау саласындағы аккредиттеу.

Оқыту нәтижелері: Білу керек: заңдар, ҚР Үкіметінің сертификаттау мәселелері бойынша; терминологияны растау саласындағы сертификаттау объектілері; техникалық регламенттер мен стандарттар; сертификаттау ережелері мен рәсімдері декларациялау; техникалық регламенттердің талаптары; білу және түсіну қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері. Білу сараптама жүргізіп, стандарттар және құжаттардың сертификаттау және бағалау, олардың қолданыстағы заңдарға сәйкестігі туралы; білу сәйкестігін бағалау өнімнің нормативтік қауіпсіздік талаптарына сәйкес. Жұмыс істей нормативтік және техникалық құжаттаманы сертификаттау саласында; талдай білу өзектілігі құжаттарды, олардың қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері; анықтау белгіленген талаптарға сәйкестігі. Дағдысы болуы керек: дайындық бойынша жұмысты ұйымдастыру өнімді сертификаттау. ресімдеу үлгілік құжаттар бойынша сертификаттау және декларациялауға

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

Sert 2214 Сертификация

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов, Товароведение продовольственных товаров.

Постреквизиты: Аудит качества, Системы качества.

Цель изучения: Формирование у студентов четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах сертификации пищевой продукции; приобретение научных знаний, а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении сертификации продукции на предприятиях

Краткое содержание курса: Введение. Термины и определения в области подтверждения соответствия. Безопасность продукции. Загрязнители сырья, пищевых продуктов. Порядок проведения подтверждения соответствия. Схемы сертификации продукции. Технический регламент «Требования к безопасности зерна». Технический регламент «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности. Технический регламент «Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий». Технический регламент «Требования к безопасности мяса и мясной продукции». Технический регламент «Требования к безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки». Технический регламент «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению». Технический регламент «Требования к безопасности питьевой воды для населения». Аккредитация в области подтверждения оценки соответствия в Республике Казахстан.

Результаты обучения: Знать: законодательство, постановления Правительства РК по вопросам сертификации; терминологию в области подтверждения сертификации; объекты технических регламентов и стандартов; правила и процедуры сертификации, декларирования; требования технических регламентов; знать и понимать требования к показателям безопасности продукции. Знать и уметь провести экспертизу стандартов и документов по сертификации и оценить их соответствие действующему законодательству; уметь оценить соответствие продукции нормативным требованиям безопасности. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области сертификации; уметь

анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции; определять соответствие установленным требованиям. Иметь навыки организации работы по подготовке к сертификации продукции предприятия, оформления типовых документов по сертификации и декларированию.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ОК 2211 Өнімнің қауіпсіздігі

Пререквизиттер: Сараптама негіздері.

Постреквизиттер: Тұтынушыларды қорғау және өнім сапасын бақылау, Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы, Өнеркәсіптік қаупсіздікті техникалық реттеу, Өнім сапасын сараптау.

Мақсаты: Өнімдер мен қызметтердің сапасын қамтамасыз ету, адамдардың өмірі мен денсаулығының қауіпсіздігі, қоршаған ортаны қорғау, өнімнің техникалық деңгейі мен сапасын арттыру, нормативтік құжаттаманы жетілдіру, оны халықаралық стандарттарға сәйкес келтіру.

Курстың қысқаша мазмұны: Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің сапасы және оның бақылауды қамтамасыз ету. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы түсінігі. Тамақ өнімдеріндегі зиянды және бөтен заттардың жіктелуі. Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізаттарын ластаудың негізгі жолдары. Азық-түлік өнімдерінің құрамында, химиялық қосылыстардың үш тобы. Микотоксиндер (афлатоксиндер, охратоксиндер, трихотецендер, зеараленон, патулин). Химиялық элементтермен ластану. Заттардың уыттылық мөлшері. Азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің радиоактивті ластануы. Уытты элементтер: сынап, қорғасын, кадмий, күшән, алюминий және т. б. азық-түлік өнімдерін ластаушы ретінде. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне қойылатын гигиеналық талаптар. ҚР азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігінің нормативтік-заңнамалық негізі.

Оқыту нәтижелері: Өнімдердің гигиеналық сипаттамаларын білу; азық-түліктің тағамдық және биологиялық құндылықтары; факторлар, тамақ өнімдерінің сапасына себепші болу; нормативтік құжаттар мен санитарлық нормалар талаптары саласындағы білімді қолдана білу.

Бағдарлама жетекшісі: Дуйсмухамбетова Ш.О.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялар

ВР 2211 Безопасность продукции

Пререквизиты: Основы экспертизы

Постреквизиты: Контроль качества продукции и защита потребителей, Международная практика подтверждения соответствия, Техническое регулирование продовольственной безопасности, Экспертиза качества продукции.

Цель изучения: Обеспечение качества продукции и услуг, безопасности жизни и здоровья людей, охраны окружающей среды, повышение технического уровня и качества продук-ции, совершенствование нормативной документации, приведение её в соответствие с Международными стандартами.

Краткое содержание курса: Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечение его контроля. Понятие безопасности продуктов питания. Классификация вредных и посторонних веществ в продуктах питания. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Три группы химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах. Микотоксины (афлатоксины, охратоксины, трихотецены, зеараленон, па-тулин). Загрязнение химическими элементами. Меры токсичности веществ. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и

пищевых продуктов. Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, алюминий и другие как загрязнители пищевых продуктов. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевой продукции. Норма-тивно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в РК.

Результаты обучения: Знать гигиенические характеристики продуктов; пищевые и биологические ценности продуктов; факторы, обусловливающие качество продуктов питания; уметь применять знания в области требований нормативных документов и санитарных норм.

Руководитель программы: Дуйсмухамбетова Ш.О.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SPP 2216 Тағам өнімдерінің сертификатталуы 2

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау, Сертификаттау .

Постреквизиттер: Анықтау және тауарлардың бұрмалау, Құжаттардың нормативтік қаматамасыздандыры-луы.

Оқу мақсаты: Студенттерде нақты мәнін, мақсаттары, міндеттері және принциптері сертификаттау азық-түлік өнімдерін сатып алу; ғылыми білімді, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс жүргізу кезінде әнімді сертификаттау кәсіпорындарында

Курстың қысқаша мазмұны: Тарихы мен қазіргі жағдайы сертификаттау; терминология саласындағы сәйкестікті растау объектілері; техникалық регламенттер мен стандарттар; ережелері мен рәсімдерін, сертификаттау, мемлекеттік қадағалау мен инспекциялық бақылау жүргізуге қойылатын талаптар; сынау заңдары, ҚР Үкіметінің сертификаттау мәселелері бойынша.

Оқыту нәтижелері: білу: заңнама мәселелері бойынша сертификаттау; терминологияны растау саласындағы; сертификаттау ережелері мен рәсімдері декларациялау; техникалық регламенттердің талаптары; білу және түсіну қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік кәрсеткіштері, сертификаттау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу; талдай білу өзектілігі құжаттар, қойылатын талап бойыншақауіпсіздік; өнімді өткізуге сәйкестендіруді анықтау және дәрежесі, оның өнімдерінің қауіпсіздігі және белгіленген талаптарға сәйкестігі. Жұмысты ұйымдастыра білу дайындық бойынша сертификаттау және декларациялауға өнім.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра Стандарттау және тағам технологиясы»

SPP 2216 Сертификация пищевых продуктов 2

Пререквизиты: Сертификация, Стандартизация и сертификация .

Постреквизиты: Идентификация и фальсификация товаров, Нормативное обеспечение документами

Цель изучения: Формирование у студентов четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах сертификации пищевой продукции; приобретение научных знаний, а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении сертификации продукции на предприятиях

Краткое содержание курса: История и современное состояние сертификации; терминология в области подтверждения соответствия; объекты технических регламентов и стандартов; правила и процедуры сертификации, государственного надзора и инспекционного контроля; требования к проведению испытаний; законодательство, постановления Правительства РК по вопросам сертификации.

Результаты обучения: знать: законодательство по вопросам сертификации;

терминологию в области подтверждения; правила и процедуры сертификации, декларирования; требования технических регламентов; знать и понимать требования к показателям безопасности продукции. Уметь работать нормативной и технической документацией в области сертификации; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции; проводить идентификацию и определять, степень её безопасности продукции и соответствие установленным требованиям. Уметь организовать работу по подготовке к сертификации и декларированию продукции предприятия.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

AshOS 2216 Ауылшаруашылық өнімдерінің сертификатталуы 2

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау, Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сертификаттау

Постреквизиттер: Азық-түлік өнімдірдің қауіпсіздігі, кәсіби қызмет

Оқу мақсаты: Студенттерде нақты мәнін, мақсаттары, міндеттері және принциптері сертификаттау азық-түлік өнімдерін сатып алу; - ғылыми білімді, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс жүргізу кезінде өнімді сертификаттау кәсіпорындарында

Курстың қысқаша мазмұны: Сертификаттаудың тарихы мен қазіргі жағдайы; сәйкестікті растау саласындағы терминология; техникалық регламенттер мен стандарттардың объектілері; сертификаттау, мемлекеттік қадағалау және инспекциялық бақылау ережелері мен рәсімдері; сынақтарды жүргізуге қойылатын талаптар; сертификаттау мәселелері бойынша ҚР Үкіметінің заңнамасы, қаулылары.

Оқыту нәтижелері: Білу керек: заңдар, ҚР Үкіметінің сертификаттау мәселелері бойынша; терминологияны растау саласындағы сертификаттау объектілері; техникалық регламенттер мен стандарттар; сертификаттау ережелері мен рәсімдері декларациялау; техникалық регламенттердің талаптары; білу және түсіну қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері. Білу сараптама жүргізіп, стандарттар және құжаттардың сертификаттау және бағалау, олардың қолданыстағы заңдарға сәйкестігі туралы; білу сәйкестігін бағалау өнімнің нормативтік қауіпсіздік талаптарына сәйкес. Жұмыс істей нормативтік және техникалық құжаттаманы сертификаттау саласында; талдай білу өзектілігі құжаттарды, олардың қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері; анықтау белгіленген талаптарға сәйкестігі. Дағдысы болуы керек: дайындық бойынша жұмысты ұйымдастыру өнімді сертификаттау. ресімдеу үлгілік құжаттар бойынша сертификаттау және декларациялауға

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SPP 2216 Сертификация сельскохозяйственной продукции 2

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация, Сертификация растениеводческой продукции

Постреквизиты: Безопасность продовольственных продуктов, профессиональная деятельность

Цель изучения: Формирование у студентов четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах сертификации пищевой продукции; приобретение научных знаний, а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении сертификации продукции на предприятиях

Краткое содержание курса: История и современное состояние сертификации; терминология

в области подтверждения соответствия; объекты технических регламентов и стандартов; правила и процедуры сертификации, государственного надзора и инспекционного контроля; требования к проведению испытаний; законодательство, постановления Правительства РК по вопросам сертификации.

Результаты обучения: Знать: законодательство, постановления Правительства РК по вопросам сертификации; терминологию в области подтверждения сертификации; объекты технических регламентов и стандартов; правила и процедуры сертификации, декларирования; требования технических регламентов; знать и понимать требования к показателям безопасности продукции. Знать и уметь провести экспертизу стандартов и документов по сертификации и оценить их соответствие действующему законодательству; уметь оценить соответствие продукции нормативным требованиям безопасности. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области сертификации; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции; определять соответствие установленным требованиям. Иметь навыки организации работы по подготовке к сертификации продукции предприятия, оформления типовых документов по сертификации и декларированию.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

Kval 3207 Квалиметрия

Пререквизиттер: Физика, Өлшемдердің жалпы теориясы.

Постреквизиттер: Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздігі, Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Мәні туралы ғылыми білімді қалыптастыру, мақсатында, квалиметрия міндеттері мен принциптері, квалиметрияның негізгі ұғымдары мен әдістерін, сапа көрсеткіштерінің сандық мәндерін бөлу үшін бастапқы деректерді жинау және өңдеу туралы.

Курстың қысқаша мазмұны: Квалиметрияның мақсаттары мен міндеттері. Өнеркәсіптік өнімнің жіктелуі. Сапа көрсеткіштерінің номенклатурасы. Сапа көрсеткіштерінің номенклатурасы. Өнеркәсіптік өнім көрсеткіштерінің жіктелуі. Өнім сапасының деңгейін бағалау. Өнім сапасын сараптамалық бағалау. Көрсеткіштердің салмақ коэффициенттерін анықтау. Квалиметриялық шкалалар. Тәртіп шкаласы. Аралық шкаласы. Аралық шкаласы. Қатынас шкаласы. Сапа деңгейін бағалау әдістемесін әзірлеудің негізгі ережелері. Өнімді пайдаланудың әр түрлі шарттарын есепке алу.

Оқыту нәтижелері: Өнімнің жіктелуін білу, сапа көрсеткіштерінің номенклатурасы, Квалиметрия принциптері мен әдістері; өнімнің сапасын арттыруды жоспарлау және болжау кезінде өнім сапасының көрсеткіштерін қолдана білу.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

Kval 3207 Квалиметрия

Пререквизиты: Физика, Общая теория измерения.

Постреквизиты: Испытание, контроль и безопасность продукции, Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование научных знаний о сущности, целях, задачах и принципах квалиметрии, основных понятий и методов квалиметрии, основах технологии квалиметрии, о сборе и обработке исходных данных для поределения численных значений показателей качества.

Краткое содержание курса: Цели и задачи квалиметрии. Классификация промышленной продукции. Номенклатура показателей качества. Классификация показателей промышленной продукции. Оценка уровня качества продукции. Экспертная оценка качества

продукции. Определение коэффициентов весомости показателей. Квалиметрические шкалы. Шкала порядка. Шкала интервалов. Шкала отношений. Основные правила разработки методики оценки уровня качества. Учет различных условий использования продукции.

Результаты обучения: Знать классификацию продукции, номенклатуру показателей качества, принципы и методы квалиметрии; уметь применять показатели качества продукции при прогнозировании и планировании повышения качества продукции.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

Stan 3217 Стандарттау

Пререквизиттер: Мектеп курсы, Мамандыққа кіріспе

Постреквизиттер: Стандарттарды әзірлеу.

Мақсаты: Білімді қалыптастыру саласындағы ұлттық, өңірлік және халықаралық стандарттау, дағдыларын әзірлеу бойынша мемлекеттік стандарттарды және ұйым стандарттарын қабілетті мамандарды дайындау жүзеге асыруға және оның жұмысын ұйымдастыруға арналған стандарттау жөніндегі кәсіпорындар

Курстың қысқаша мазмұны: қазіргі Жағдайы және дамуының негізгі тенденциялары Қазақстан Республикасында стандарттау. Мемлекеттік техникалық реттеу жүйесі. Заң «Стандарттау туралы», «Техникалық реттеу туралы». Құрылымы мен заңнаманың негізгі ережелері ҚР техникалық реттеу. Түрлері, нормативтік құжаттарды және Қазақстан Республикасының аумағында қолданылатын. Стандарттау бойынша халықаралық ұйымдар. Өңірлік стандарттау жөніндегі ұйым әзірлеу Тәртібі мемлекеттік стандарттар мен стандарттар ұйымдар. Қолдану тәртібі халықаралық, өңірлік және шет мемлекеттердің ұлттық стандарттарын, стандарттау жөніндегі басқа нормативтік құжаттарды қабылдады. Стандарттау жөніндегі техникалық комитеттер.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну негізгі ережелері стандарттау. Қабілеті болуы мүмкін уақтылы, сапалы және жылдам өңдеуге және өзектендіру ақпарат саласындағы техникалық реттеу. Білу әзірлеуге және пайдалануға, техникалық құжаттаманы сауатты және дәлелді түрде жария ұсынуға, өз қызметінің нәтижелерін, ойларын, көзқарастарын. Қабілеті болуы мүмкін әлеуметтік өзара іс-қимыл негізінде қабылданған моральдық және материалдық және құқықтық нормаларды, әлеуметтік стандарттар. Болуға қабілеті, өз бетінше білім алуға және жүргізуге, ғылыми эксперименттер саласындағы техникалық реттеу. Болуы тиіс дайын қатысу жөніндегі жұмыс, инновациялық жобалармен техникалық реттеу саласындағы пайдалана отырып, негізгі зерттеу әдістері.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялар

Stan 1202 Стандартизация

Пререквизиты: Школьный курс, Введение в специальность

Постреквизиты: Разработка и внедрение стандартов.

Цель изучения: Формирование знаний в сфере национальной, региональной и международной стандартизации, приобретение навыков по разработке государственных стандартов и стандартов организаций, подготовка специалистов, способных осуществлять и организовать работу по стандартизации на предприятиях.

Краткое содержание курса: Состояние и основные тенденции развития стандартизации в Республике Казахстан. Государственная система технического регулирования. Законы «О стандартизации», «О техническом регулировании». Структура и основные положения законодательства РК в области технического регулирования. Виды нормативных документов, используемые на территории Республики Казахстан.

Международные организации по стандартизации. Региональные организации по стандартизации Порядок разработки государственных стандартов и стандартов организаций. Порядок применения международных, региональных и национальных стандартов иностранных государств, других нормативных документов по стандартизации в Республике Казахстан. Технические комитеты по стандартизации.

Результаты обучения: Знать и понимать основные положения стандартизации. Иметь способность своевременно, быстро и качественно обрабатывать и актуализировать информацию в области технического регулирования. Уметь разрабатывать и использовать техническую документацию, грамотно и аргументированно публично, представлять результаты своей деятельности, свои идеи, точку зрения. Иметь способность к социальному взаимодействию на основе принятых моральных и материальных и правовых норм, социальных стандартов. Иметь способность самостоятельно приобретать знания и проводить научные эксперименты в области технического регулирования. Иметь готовность участвовать в работе над инновационными проектами в области технического регулирования, используя базовые методы исследовательской деятельности.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KOShMS 3217 Кеден одағының шеңберіндегі мемлекетаралық стандарттау

Пререквизиттер: Стандартизация негіздері, Стандарттау және сертификаттау, Өнім сапасын басқарудағы метрология, стандарттау және сертификаттау 1.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Мамандықтар бойынша мемлекеттік емтихан.

Оқу мақсаты: Қалыптастыру туралы мемлекетаралық стандарттау және оның рөлі сапасын арттыру және отандық өнімдердің бәсекеге қабілеттілігін.

Курстың қысқаша мазмұны: Мемлекетаралық стандарттау жүйесі. Мүше мемлекеттер Еуразиялық экономикалық қоғамдастық. Жоғары Еуразиялық экономикалық кеңестің функциялары мен өкілеттіктері комиссия кеңесі. Бірыңғай Өнім Тізбесі, Кеден одағы, бірыңғай техникалық регламенттері Тұжырымдамасы өзара іс-қимылды Еуразиялық экономикалық комиссияның (МАК және ҚМҒТК Мемлекетаралық стандарттау (МАК). Жоспарлау саласындағы МАК құруға қойылатын талаптарға сәйкес баяндауға және ресімдеуге және бекіту Мемлекетаралық стандарттар. Техникалық регламенттер мен стандарттар кеден одағы мен біртұтас экономикалық кеңістік. Еуро-Азиялық өңірлік стандарттау ұйымы. Қолдану МС ISO ҚР аумағында сәйкес КО ТР. Мемлекетаралық кеңес стандарттау, метрология және сертификаттау. Қазіргі жай-күйі және даму перспективалары стандартизаци Кеден одағында.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну тарихы мен қазіргі жай-күйі, мемлекетаралық стандарттау, құқық, ұйымдастырушылық және әдістемелік негіздері стандарттау. Білуге бірыңғай стандарттар, техникалық регламенттер, Тұжырымдамасын өзара іс-қимылды Еуразиялық экономикалық комиссияның (МАК және ҚМҒТК, принциптері мемлекетаралық стандарттау. Сауатты қолдануға техникалық регламенттер мен стандарттар та-моженном одағы мен біртұтас экономикалық кеңістік. Қолдана білу, МС ISO ҚР аумағында сәйкес. Жүзеге асыра білуі керек тұрақты кәсіби және тұлғалық жетілдіру ерекшеліктеріне сәйкес даму стандарттау.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

MSvRTS 3217 Межгосударственная стандартизация в рамках Таможенного Союза

Пререквизиты: Основы стандартизации, Стандартизация и сертификация,

Метрология, стандартизация и сертификация в управлении качеством продукции 1.

Постреквизиты: Написание и защита дипломной работы / Государственный экзамен по профилирующим дисциплинам.

Цель изучения: Формирование представлений о межгосударственной стандартизации и ее роли в повышении качества и конкурентоспособности отечественной продукции.

Краткое содержание курса: Межгосударственная система стандартизации. Государства – члены Евразийского экономического сообщества. Высший Евразийский экономический совет функции и полномочия совета комиссии. Единый Перечень Продукции, Таможенный союз, единые технические регламенты Концепция взаимодействия Евразийской экономической комиссии с МГС и МНТКС Межгосударственная стандартизация (МГС). Планирование в области МГС Требования к построению изложению и оформлению и утверждению Межгосударственных стандартов. Технические регламенты и стандарты в таможенном союзе и едином экономическом пространстве. Евро-Азиатская региональная организация по стандартизации. Применение МС ISO на территории РК в соответствии с ТР ТС. Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. Современное состояние и перспективы развития стандартизаци в Таможенном союзе.

Результаты обучения: Знать и понимать историю и современное состояние межгосударственной стандартизации, права, организационные и методические основы стандартизации. Знать единые стандарты, технические регламенты, Концепцию взаимодействия Евразийской экономической комиссии с МГС и МНТКС, принципы межгосударственной стандартизации. Уметь грамотно применять технические регламенты и стандарты в таможенном союзе и едином экономическом пространстве. Уметь применять МС ISO на территории РК в соответствии. Уметь осуществлять постоянное профессиональное и личностное совершенствование в соответствии со спецификой развития стандартизации.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KATShTO 3218 Азық-түлік шикізатының және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі

Пререквизиттер: мамандыққа кіріспе, стандарттау және сертификаттау, сертификаттау, сертификаттау тамақ өнімдері.

Постреквизиттер: іс-тәжірибе, дипломдық жұмыс.

Оқу мақсаты: Қалыптастыру жүйелендірілген білім саласындағы қауіпсіздігін қамтамасыз ету азық-түлік кеттік шикізат және тағамдық өнімдер.

Курстың қысқаша мазмұны: Сапасы азық-түлік шикізатын және тамақ өнімдерін бақылауды қамтамасыз ету. Түсінігі азық-түлік тағамдарының қауіпсіздігі. Классификациясы зиянды және бөгде заттар мен азық-түлік. Негізгі жолдары ластанған азық-түлік және азық-түлік шикізаты. Үш топтың химиялық қосылыстар қамтылған азық-түлік өнімдеріндегі. Микотоксиндер (афлатоксины, охратоксины, трихотецены, зеараленон, патулин). Химиялық ластану элементтері. Шаралар уыттылығы заттар. Радиоактивтік-грязнение азық-түлік шикізаттарын және тамақ өнімдерін. Уытты элементтер: сынап, қорғасын, кадмий, біз-шьяк, алюминий және басқа да ластаушы заттар тамақ өнімдері. Гигиеналық талаптар сапасы мен қауіпсіздігі азық-түлік өнім. Нормативтік заң негізі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі.

Оқыту нәтижелері: Білу-негізгі жолдары ластанған азық-түлік және азық-түлік шикізаты. Жұмыс істей нормативтік құжаттамамен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін азық-түлік өнімдерінің. Білу нормативной құжаттамамен. Білу, өз пікірін білдіру пайымдаулар қамтамасыз ету мәселелері бойынша қауіпсіздігі азық-түлік өнімдерінің. Болуы дайындығы кәсіби өзара іс-қимыл саласындағы қауіпсіздігін қамтамасыз ету азық-түлік өнімдері. Білу &

nb зерттеп, теориялық негіздері, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

BPSHH 3218 Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов

Пререквизиты: введение в специальность, стандартизация и сертификация, сертификация, сертификация пищевых продуктов.

Постреквизиты: практика, дипломная работа.

Цель изучения. Формирование систематизированных знаний в области обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Краткое содержание курса: Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечение его контроля. Понятие безопасности продуктов питания. Классификация вредных и посторонних веществ в продуктах питания. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Три группы химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах. Микотоксины (афлатоксины, охратоксины, трихотецены, зеараленон, патулин). Загрязнение химическими элементами. Меры токсичности веществ. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, алюминий и другие как загрязнители пищевых продуктов. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в РК.

Результаты обучения: Знать основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Уметь работать с нормативной документацией, обеспечивающей безопасность продовольственных продуктов. Иметь навыки работы с нормативной документацией. Уметь выражать суждения по вопросам обеспечения безопасности продовольственных продуктов. Иметь готовность к профессиональному взаимодействию в области обеспечения безопасности продовольственных продуктов. Уметь расширенно изучать теоретические основы обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

RKN 3218 Радиациялық қауіпсіздіктің негіздері

Пререквизиттер: Мамандыққа кіріспе.

Постреквизиттер: сертификаттау, техникалық реттеу азық-түлік қауіпсіздігін, өндірістік және диплом алдындағы машықтану, дипломдық жұмыс.

Оқу мақсаты: Қалыптастыру жүйеленген білімді радиациялық қауіпсіздікті қамтамасыз ету саласындағы шикізат және азық-түлік өнімдерінің қазіргі жағдайында шаруашылық.

Курстың қысқаша мазмұны: радиациялық қауіпсіздік Негіздері, азық-түлік шикізатының және тамақ өнімдерінің. Полимерлі және басқа материалдар, ықтимал көзі тамақ өнімдерін ластау. Гигиени-логиялық бақылауды қолдану тағамға биологиялық белсенді қоспалардың. Тағамдық қоспалардың сапасын бағалау мен бақылауды, оларды қолдану. Азық-түлік қауіпсіздігі: түсінігі, мәні және қол жеткізу жолдары. Жіктеу ықтимал қауіпті заттар мен тамақ негізгі жолдары оның ластану. Сипаттамасы және анықтау әдістері контаминанттардың химиялық және биологиялық текті азық-түлік өнімдеріндегі.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну, оқи білу және ойнатуға болады радиациялық қауіпсіздігінің көрсеткіштері. Болуы тиіс тәжірибелік дағдылар бойынша шешімнің тиісті міндеттерге сәйкес біліктілігі болуы компе-тентным қатысты мәселелерде радиациялық

қауіпсіздік. Болуы, ой-өрісі кең, аналитикалық ақыл-ой жүйесі мен қабілеті бағдарлауға қазіргі заманғы жағдайында. Пайдалану өз қызметінде кәсіптік лексиканы. Жұмысты ұйымдастыра білу санитарлық-эпидемиологиялық қызмет. Білу өзгертуге негіздерін білу радиоактивті қауіпсіздік қоршаған ортаны қорғау.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г. К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

ORB 3218 Основы радиационной безопасности

Пререквизиты: Введение в специальность, Химическая экология.

Постреквизиты: сертификация, техническое регулирование продовольственной безопасности, производственная и преддипломная практика, дипломная работа.

Цель изучения. Формирование систематизированных знаний в области обеспечения радиационной безопасности сырья и продовольственных продуктов в современных условиях хозяйствования.

Краткое содержание курса: Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Полимерные и другие материалы, как возможный источник загрязнения пищевой продукции. Гигиенический контроль применения биологически активных добавок к пище. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль их применения. Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути достижения. Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути её загрязнения. Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах.

Результаты обучения: Знать, понимать и уметь читать и воспроизводить показатели радиационной безопасности. Иметь практические навыки по решению соответствующих задач согласно квалификации, быть компетентным в вопросах, касающихся радиационной безопасности. Иметь широкий кругозор, аналитический склад ума и способность ориентироваться в современных условиях. Использовать в своей деятельности профессиональную лексику. Уметь организовать работу санитарно-эпидемиологических служб. Уметь модифицировать знание основ радиоактивной безопасности окружающей среды.

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

ТОН 3219 Тағам және органикалық химия

Пререквизиттер: Аналитикалық химия.

Постреквизиттер: Жалпы кәсіби құзіреттілік.

Оқу мақсаты: Органикалық және бейорганикалық қосылыстардың күрделі және лабильді кешені ретінде азық-түлік тауарларының химиялық құрамы туралы, тағам жүйелеріндегі химиялық өзгерістер жолдары мен реакциялардың механизмдері туралы теориялық білімді меңгеру.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Құрылымдық ұйымдастыру жасушалар. Химиялық құрамы организм Белоктар. Құрылысы, қасиеттері, функциялары ағзадағы. Рөлі тамақтануда. Липидтер және олардың алмасуы. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі тамақ өнімдерінің Ластану өсімдік және мал шаруашылығы. Функционалдық сыныптар тағамдық қоспалар. Подслащивающие заттар мен хош иістендіргіштер, Тағамдық қоспалар, күшейтетін және түрлендіргіш қосындылары дәмі және хош иісті Заттар, сыртқы түрін жақсартатын тағамдық өнімдердің Биохимиялық жетілу процесін ет Химия ет өндіру. Жұмыртқа және қайта өңдеу өнімдері жұмыртқа. Нан-тоқаш және кондитерлік бұйымдар.

Көкөністер, жемістер мен жидектер. Физиологиялық тамақтану негіздері.

Оқыту нәтижелері: Білу іргелі негіздері, химия, меңгеру үшін қажетті кәсіби пәндер. Қолдана білу, химиялық білімі мен түсінігін одан әрі дамыту мақсатында және тиімділігін арттыру кәсіпорынның жұмыс. Білу, өз пікірін білдіру пайымдаулар мәселелері бойынша техникалық және техно-логикалық процестер. Ұйымдастыра білуі, жұмысты орындаушылар, самосовершенствоваться және саморазвивать оқушысы

Бағдарлама жетекшісі: Тулебаева Б.Б.

Кафедра Стандарттау және тағам технологиясы

ОРН 3219 Органическая и пищевая химия

Пререквизиты: Аналитическая химия.

Постреквизиты: Общепрофессиональные компетенции.

Цель изучения. Усвоение теоретических знаний о химическом составе продовольственных товаров как сложного и лабильного комплекса органических и неорганических соединений, о путях химических превращений и механизмах реакций в пищевых системах.

Краткое содержание курса: Введение. Структурная организация клетки. Химический состав организма Белки. Строение, свойства, функции в организме. Роль в питании. Липиды и их обмен. Безопасность продуктов питания Загрязнения пищевых продуктов в растениеводстве и животноводстве. Функциональные классы пищевых добавок. Подслащивающие вещества и ароматизаторы. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов Биохимические основы процесса созревания мяса Химия мясного производства. Яйца и продукты переработки яиц. Хлебобулочные и кондитерские изделия. Овощи, фрукты и ягоды. Физиологические основы питания.

Результаты обучения: Знать фундаментальные основы в области химии, необходимых для усвоения профессиональных дисциплин. Уметь применять химические знания и понимания с целью дальнейшего развития и повышения эффективности работы предприятия. Уметь выражать суждения по вопросам технического и технологического процессов. Уметь организовать работу исполнителей, самосовершенствоваться и саморазвиваться.

Руководитель программы: Тулебаева Б.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

КК 3220 Құжаттамалық қамтамасыз ету

Пререквизиттер: Өнеркәсіптік қаупсіздікті техникалық реттеу 1.

Постреквизиттер: Нормативтік құжаттаманың зерттемесінің қағидалы және практикалық негіздері.

Оқу мақсаты: Қалыптастыру жүйелі теориялық білім мен тәжірибелік дағдыларды жасау және ресімдеу бойынша құжаттарды қолдану бойынша заманауи әдістерін құжаттамалық қамтамасыз ету басқару.

Курстың қысқаша мазмұны: Мақсаты мен міндеттері құжаттамалық қамтамасыз ету. Ұғымы туралы құжаттар мен құжат-ментационном қамтамасыз ету басқару жүйесі ретінде құжаттармен жұмыс істеу. Ұғым "құжаттамалық қамтамасыз ету басқару" (іс қағаздарын жүргізу). Ұғымдар "ақпарат", "құжат", "электронды құжат". Құжаттану. Біріздендіру және стандарттау. Принциптерін біріздендіру және стандарттау басқару құжаттарын қатысты мазмұны мен нысаны. Орны мен рөлі құжаттарды басқару. Негізгі басқарушылық құжаттама. Ресімдеудің ережелері құжаттардың негізгі түрлерін.

Оқыту нәтижелері: Білу, терминологияны басқаруды құжаттамалық қамтамасыз ету саласындағы. Негізгі ережелерін білу құжаттамамен жұмыс әр түрлі түрлері мен типтері. Жасай білу негізгі құжаттардың жобаларын сәйкес қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес. Білу, редакциялау мәтін құжаттың нормаларын ескере отырып, логика және тіл жүргізуге, іскерлік хат-хабарды жүргізуге; құжат айналымы кәсіпорындар, ұйымдар. Қолдана білу, осы тапсырмаларды шешуде қазіргі заманғы бағдарламалық құралдар.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

DO 3220 Документационное обеспечение

Пререквизиты: Техническое регулирование продовольственной безопасности 1.

Постреквизиты: Теоретические и практические основы разработки нормативной документации.

Цель изучения: Формирование системных теоретических знаний и практических навыков по составлению и оформлению документов, по применению современных методов документационного обеспечения управления.

Краткое содержание курса: Цель и задачи документационного обеспечения. Понятие о документах и документационном обеспечении управления как системе работы с документами. Понятие «документационное обеспечение управления» (делопроизводство). Понятия «информация», «документ», «электронный документ». Документоведение. Унификация и стандартизация документов. Принципы унификации и стандартизации управленческих документов применительно к содержанию и форме. Место и роль документов в управлении. Основные группы управленческой документации. Правила оформления основных видов документов.

Результаты обучения: Знать терминологию в области документационного обеспечения управления. Знать основные правила работы с документацией различных типов и видов. Уметь составлять проекты основных документов в соответствии с существующими нормами и правилами. Уметь редактировать текст документа с учетом норм логики и языка, вести деловую корреспонденцию; вести документооборот предприятия, организации. Уметь использовать при решении этих задач современные программные средства.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KNK 3220 Құжаттардың нормативтік қамтамасыздандырылуы

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы.

Постреквизиттер: Сапа жүйелерінің нормативтік қаматасыз етілуі, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Мамандықтар бойынша мемлекеттік емтихан.

Оқу мақсаты: теориялық және практикалық даярлау, студенттердің игеру арқылы, ғылыми-әдістемелік және ұйымдық-техникалық негіздерін нормативтік құжаттарды әзірлеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Қазіргі жай-күйі нормативтік базаны ұлттық стандарттау жүйесі. Әзірлеу және ресімдеу стандарты. Ұлттық стандарттар. Негізгі элементтері көрсетіледі. Құрылымы көрсетіледі. Құру, баяндау, ресімдеу, мазмұны мен әзірлеуге техникалық тапсырманы ұсынады. Құру, баяндау, ресімдеу және түсіндірме жазбаның мазмұны стандарт жобасы. Ресімдеу ережесі стандартының жобасын. Жариялау тәртібі мен қағидасын ұлттық стандарттардың Негізгі элементтері процесінің стандартты әзірлеу. Ерекшеліктері стандарттарды әзірлеу. Қамтамасыз ету, ұйымдастыру және ақпараттық бірлігі құжаттама. Халықаралық тәжірибе стандарттарын әзірлеу.

Оқу нәтижелері: негізгі ережелерін Білу бойынша нормативтік құжаттамаларды әзірлеу саласындағы стан-мемлекетаралық стандарттау. Түсіну принциптері бойынша білімдерін қалыптастыру әдіснамасы принциптері мен стандарттарын әзірлеу. Дағдылары болуы тиіс пайдалану ресімдеу қағидаларын нормативтік құжаттар. Қолдана білу, алған білімін келесі нормативтік құжаттар дайындауға. Білуге және түсінуге нормативтік-құқықтық негіздері, техникалық реттеу, сондай-ақ болуы тиіс оң мотивация өздігінен жұмыс істеуге және өз білімін жетілдіру.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

NOD 3220 Нормативное обеспечение документами

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов

Постреквизиты: Нормативное обеспечение системы качеств, Написание и защита дипломной работы.

Цель изучения: теоретическая и практическая подготовка студентов путем освоения научно-методических и организационно-технических основ разработки нормативных документов.

Краткое содержание курса: Современное состояние нормативной базы национальной системы стандартизации. Разработка и оформление стандарта. Национальные стандарты. Основные элементы стандарта. Структура построения стандарта. Построение, изложение, оформление и содержание технического задания на разработку стандарта. Построение, изложение, оформление и содержание пояснительной записки к проекту стандарта. Правила оформления проекта стандарта. Порядок и правила опубликования национальных стандартов Основные элементы процесса разработки стандарта. Особенности разработки стандартов организаций. Обеспечение организационного и информационного единства документации предприятия. Международный опыт разработки стандартов.

Результаты обучения: Знать основные положения по разработке нормативной документации в области стандартизации. Понимать принципы формирования знаний методологии и принципов разработки стандартов. Иметь навыки использования правил оформления нормативных документов. Уметь применять накопленные знания в последующей подготовке нормативных документов. Знать и понимать нормативно-правовые основы технического регулирования, а также иметь положительную мотивацию к самостоятельной работе и самообразованию.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SR 3303 Сәйкестігін растау (убрала предмет)

Пререквизиттер: Тағам өнімдерінің сертификатталуы.

Постреквизиттер: Сәйкестікті растаудың халықаралық практикасы, Өнеркәсіптік қаупсіздікті техникалық реттеу, Сапа жүйесі, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/Мамандық бойынша мемлекеттік емтихан.

Мақсаты: Қалыптастыру нақты мәнін, мақсаттары, міндеттері мен принциптері өнімнің сәйкестігін растау өңдеу өндірістерінің сатып алу; студенттердің ғылыми білімді, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін курс жүргізу кезінде сәйкестігін растау.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық реттеу сапасын қамтамасыз ету және растау сәйкестігі. Өнімнің сәйкестігін растау Кеден одағында. Аккредиттеу сәйкестікті растау жөніндегі органдарды және сынақ зертханаларын. Міндетті және ерікті растау

сәйкестікті. Ережелер мен өнімнің сәйкестігін растау тәртібі Кеден одағында. Нормативтік-құқықтық база Кеден одағының сәйкестікті растау саласындағы. Сәйкестікті растау схемасын, қолдану ережесі, сызбаларды кезінде сертификаттау және декларациялау. Талаптар техникалық регламенттер мен қауіпсіздік.

Оқыту нәтижелері: білу заңдар, қаулылар сәйкестікті растау мәселелері бойынша; терминологию саласындағы сәйкестікті растау объектілері; техникалық регламенттер мен стандарттар; ережелері мен рәсімдерін және сәйкестікті растау декларациялау; техникалық регламенттердің талаптары; білуге қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері. Жұмыс жасай білу, нормативтік және техникалық құжаттамаға сәйкестігін растау, талдау өзектілігі құжаттарды, олардың қойылатын талаптар өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштері; жүргізуге сәйкестендіруді анықтау және жасандылықты өнім, дәрежесі оның қауіпсіздік талаптарға сәйкестігі. Дағдылары болуы тиіс командада жұмыс бөле отырып, функциялар. Жұмысты ұйымдастыра білу, ұжымда дайындық бойынша өнімнің сәйкестігін растау.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

PS 3303 Подтверждение соответствия (убрала предмет)

Пререквизиты: Сертификация пищевых продуктов.

Постреквизиты: Международная практика подтверждения соответствия, Техническое регулирование продовольственной безопасности, Системы качества, Написание и защита дипломной работы (проекта) /Подготовка и сдача комплексного экзамена.

Цель изучения: формирование у обучающихся теоретических знаний о сущности, целях, задачах и принципах подтверждения соответствия продукции; а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении подтверждения соответствия продукции, производственных процессов, работе с технологической документацией, обеспечивающих безопасность продукции и свободное её перемещение на рынке.

Краткое содержание курса: Основные понятия подтверждения соответствия. Виды оценки соответствия в Таможенном союзе. Сертификация и декларирование. Закон Республики Казахстан «О техническом регулировании». Основные понятия технического регулирования. Закон Республики Казахстан «О безопасности пищевой продукции». Определение и понятие безопасности пищевой продукции. Требования, обеспечивающие безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнители сырья, пищевых продуктов. Классификация и краткая характеристика контаминантов сырья и пищевой продукции. Технические регламенты в обеспечении качества и безопасности продукции. Подтверждение соответствия. Схемы сертификации продукции в таможенном союзе. Схемы декларирования соответствия в Таможенном союзе.

Результаты обучения: Знать и понимать: терминологию в области подтверждения соответствия продукции; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по подтверждению соответствия продукции; требования стандартов к качеству продукции; требования безопасности технических регламентов к продукции; основные положения, виды и формы, технологию подтверждения соответствия. Знать и уметь применять: полученные знания для разработки или внесения изменений в технические регламенты; уметь сформировать пакет документов для подтверждения соответствия. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области подтверждения соответствия; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OShOS 3303 Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сертификаттау

Пререквизиттер: Мамандыққа кіріспе негіздері, стандарттау, Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Техникалық реттеу азық-түлік қауіпсіздігін, практика, дипломдық жұмыс.

Оқу мақсаты: Сатып алу, ғылыми білімдерін қалыптастыру туралы анық түсінік мәні, мақсаттары, міндеттері және принциптері стандарттау және сертификаттау өсімдік шаруашылығы өнімдерін, сондай-ақ дағдылары мен әдістерін қолданудың практикалық негіздерін сертификаттау жүргізу өсімдік шаруашылығы өнімдерін.

Курстың қысқаша мазмұны: Сапасы: мәні, сапасын, қасиеттері мен сапа көрсеткіштері, қауіпсіздігі, өсімдік шаруашылығы өнімдерін. Нормативтік құжаттар сертификаттау. Анықтау әдістері және өсімдік шаруашылығы өнімдерінің сапасын бағалау. Техникалық регламенттері өсімдік өніміне. Сәйкестікті растау, өсімдік шаруашылығы өнімдерінің белгіленген талаптарға сәйкес.

Оқыту нәтижелері: Білу: Қазақстан Республикасының заңдары, ҚР Үкіметінің стандарттау және сертификаттау мәселелері бойынша; терминологияны түрлері стандарттарының, Қазақстан Республикасында қолданылатын қойылатын негізгі талаптар; стандарттар, анықтау әдістемесін өсімдік шаруашылығы өнімдерінің сапасын; белгілейтін техникалық регламенттер қауіпсіздігіне қойылатын талаптар өсімдік шаруашылығы өнімдерін ережесі; сертификаттау рәсімдері; өнімді сертификаттау сызбалары; білу және түсіну қойылатын талаптар сапасы мен қауіпсіздігінің көрсеткіштері өсімдік шаруашылығы өнімінің өсімдік. Білу, бағалау нормативтік талаптарға сәйкестігі сапа және қауіпсіздік өсімдік шаруашылығы өнімдерін. Жұмысты ұйымдастыра білу дайындық бойынша өсімдік шаруашылығы өнімдерін сертификаттау. Болуы жеткілікті жұмыс жасау дағдылары заңнамалық және нормативтік құжаттаманы стандарттау және сертификаттау.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра Стандарттау және тағам технологиясы

SRP 3303 Сертификация растениеводческой продукции

Пререквизиты: Введение в специальность, Основы стандартизации, Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Техническое регулирование продовольственной безопасности, практика, дипломная работа.

Цель изучения. Приобретение научных знаний, формирование четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах стандартизации и сертификации растениеводческой продукции, а также навыков применения методов и практических основ проведения сертификации растениеводческой продукции.

Краткое содержание курса: Качество: сущность качества, свойства и показатели качества, безопасность растениеводческой продукции. Нормативные документы по сертификации. Методы определения и оценки качества растениеводческой продукции. Технические регламенты на растениеводческую продукцию. Подтверждение соответствия растениеводческой продукции установленным требованиям.

Результаты обучения: Знать законодательство Республики Казахстан, постановления Правительства РК по вопросам стандартизации и сертификации; терминологию виды

стандартов, применяемых в Республике Казахстан; основные требования стандартов, методики определения качества растениеводческой продукции; технические регламенты, устанавливающие требования к безопасности растениеводческой продукции; правила, процедуры сертификации; схемы сертификации продукции; знать и понимать требования к показателям качества и безопасности растениеводческой продукции. Уметь оценить соответствие нормативным требованиям качества и безопасности растениеводческой продукции. Уметь организовать работу по подготовке к сертификации растениеводческой продукции предприятия. Иметь достаточные навыки работы с законодательной и нормативной документацией по стандартизации и сертификации.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TREEO 3304 Техникалық регламенттері, Еуразиялық экономикалық одақ

Пререквизиттер: стандарттау және серификация стандарттарын әзірлеу және енгізу, өнімнің сәйкестігін растау өңдеу өндірістерінің.

Постреквизиттер: іс-тәжірибе, дипломдық жұмыс.

Оқу мақсаты: Қалыптастыру туралы мемлекетаралық стандарттау және оның рөлі сапасын арттыру және отандық өнімдердің бәсекеге қабілеттілігін.

Курстың қысқаша мазмұны: Мемлекетаралық стандарттау жүйесі. Негізгі ережелер ГОСТ 1.0-92. Мүше мемлекеттер Еуразиялық экономикалық қоғамдастық. Жоғары Еуразиялық экономикалық кеңестің функциялары мен өкілеттіктері комиссия кеңесі. Бірыңғай Өнім Тізбесі, Кеден одағы, бірыңғай техникалық регламенттері Тұжырымдамасы өзара іс-қимылды Еуразиялық экономикалық комиссияның (МАК және ҚМҒТК Мемлекетаралық стандарттау (МАК). Жоспарлау саласындағы МАК құруға қойылатын талаптарға сәйкес баяндауға және ресімдеуге және бекіту Мемлекетаралық стандарттар. Техникалық регламенттер мен стандарттар кеден одағы мен біртұтас экономикалық кеңістік. Еуро-Азиялық өңірлік стандарттау ұйымы. Қолдану МС ИСО ҚР аумағында сәйкес КО ТР. Мемлекетаралық кеңес стандарттау, метрология және сертификаттау. Қазіргі жай-күйі және даму перспективалары стандартизаци Кеден одағында.

Оқыту нәтижелері: Білу және түсіну тарихы мен қазіргі жай-күйі, мемлекетаралық стандарттау, құқық, ұйымдастырушылық және әдістемелік негіздері стандарттау. Білуге бірыңғай стандарттар, техникалық регламенттер, Тұжырымдамасын өзара іс-қимылды Еуразиялық экономикалық комиссияның (МАК және ҚМҒТК, принциптері мемлекетаралық стандарттау. Сауатты қолдануға техникалық регламенттер мен стандарттар та-моженном одағы мен біртұтас экономикалық кеңістік. Қолдана білу, МС ИСО ҚР аумағында сәйкес. Жүзеге асыра білуі керек тұрақты кәсіби және тұлғалық жетілдіру ерекшеліктеріне сәйкес даму стандарттау.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра Стандарттау және тағамдық технологиялар

TREEU 3304 Технические регламенты Евразийского экономического союза

Пререквизиты: стандартизация и серификация, разработка и внедрение стандартов, подтверждение соответствия продукции перерабатывающих производств.

Постреквизиты: практика, дипломная работа.

Цель изучения. Формирование представлений о межгосударственной стандартизации и ее роли в повышении качества и конкурентоспособности отечественной продукции.

Краткое содержание курса: Межгосударственная система стандартизации. Основные

положения ГОСТ 1.0-92. Государства – члены Евразийского экономического сообщества. Высший Евразийский экономический совет функции и полномочия совета комиссии. Единый Перечень Продукции, Таможенный союз, единые технические регламенты Концепция взаимодействия Евразийской экономической комиссии с МГС и МНТКС Межгосударственная стандартизация (МГС). Планирование в области МГС Требования к построению изложению и оформлению и утверждению Межгосударственных стандартов. Технические регламенты и стандарты в таможенном союзе и едином экономическом пространстве. Евро-Азиатская региональная организация по стандартизации. Применение МС ИСО на территории РК в соответствии с ТР ТС. Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации. Современное состояние и перспективы развития стандартизаци в Таможенном союзе.

Результаты обучения: Знать и понимать историю и современное состояние межгосударственной стандартизации, права, организационные и методические основы стандартизации. Знать единые стандарты, технические регламенты, Концепцию взаимодействия Евразийской экономической комиссии с МГС и МНТКС, принципы межгосударственной стандартизации. Уметь грамотно применять технические регламенты и стандарты в таможенном союзе и едином экономическом пространстве. Уметь применять МС ИСО на территории РК в соответствии. Уметь осуществлять постоянное профессиональное и личностное совершенствование в соответствии со спецификой развития стандартизации.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OSBK 3301 Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздік

Пререквизиттер: Сертификаттау.

Постреквизиттер: Сынау және сыналатын жабдықтар, кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Студенттердің бақылау талап етілетін дәлдігінің тұтастығын қамтамасыз ету. өнімдерді, бұйымдарды сынақтан өткізу олардың сапасына баға беру**.**

Курстың қысқаша мазмұны: Сынақ жүйесінің пайда болуы, маңызы, құру ережелері. Бақылау түрлері. Сынақ түрлері. Мемлекеттік – қабылдау, квалификациялық, инспекциялық, сертификациялық және периодтық сынақтар. Сынау түрлерін және олардың классификациясын оқып білу. Сынаудың нормативті-нұсқаулық қорын оқып білу. Сынаудың негізгі сатыларын оқып білу: жоспарлау, сынау бағдарламасы, сынау құралдарын аттестаттау,сынау нұсқасын өңдеу. Сынау нәтижелерінің дәлдігіне,сенімділігіне және үдемелі жүргізуіне әсер етуші факторларды оқып білу. Сынаудың сапа менеджмент жүйесінің негізгі элементтерін оқып білу. Бұйымға әсер етуші климатты факторларды оқыпбілу, бас тартулар. Климаттық сынаудың әдістемесі,климатты сынаудың қалыптандаралған жалғасымдылығы.

Оқыту нәтижелері: Ішкі және сыртқы нарықта сертификат беру арқылы расталған өнімге ерекше назар аудару. Мамандарға және мамандарға емес ақпаратты, пікір ойларды, қиыншылықтарды және шешу жолдарын хабарлауға болуға қабілеті.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

IKBP 3301 Испытание, контроль и безопасность продукции

Пререквизиты: Сертификация.

Постреквизиты: Испытание и испытательное оборудование, Профессиональная

деятельность

Цель изучения: Формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля, об обработке результатов испытаний.

Краткое содержание курса: Задачи и виды испытаний и контроля. Виды испытаний Испытания как технологический процесс. Общие положения и требования к обеспечению единства испытаний. Сертификационные испытания. Системы качества испытаний. Испытания на механические воздействия. Испытания на климатические воздействия. Классификация испытаний. Виды испытаний. Основные этапы подготовки и проведения испытаний. Программа испытаний. Методика испытаний. Точность, достоверность и воспроизводимость испытаний. Обработка и анализ результатов испытаний.

Результаты обучения: Знать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов; уметь использовать методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SZh 3302 Сапа жүйесі

Пререквизиттер: Сертификаттау.

Постреквизиттер: Сапа жүйелерінің нормативтік қаматасыз етілуі, кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Туралы түсініктерді қалыптастыру ретінде, менеждменту сапасын қазіргі заманғы сауда-экономикалық шарттары.

Курстың қысқаша мазмұны: сапа дегеніміз Не және ол не үшін қажет. Мәні сапа тұтынушы-ля және дайындаушының. Дамыту сапа жүйелерін және олардың менеджмент. Жүйесі Ф. У. Тейлор. Басқару құрылымы және оның рөлі сапасына жетуде. Құрылымының түрлері, басқару Жүйесі және принциптері жаппай сапа менеджментінің Негізгі принциптері Деминга, Джурана, Кросби сапасына жету үшін. Начало жобасын енгізу TQM. Модульдік құрылымы енгізу TQM (жалпыға ортақ сапа менеджментінің). Басшылық аудит. Бағдарламаны басқару аудит. Рөлі аудитор. Принциптері аудитор міндетті түрде сақтау. Заңнамалық-құқықтық және нормативтік қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ету. Техникалық реттеу сапасын қамтамасыз ету және растау сәйкестігі. Стандарттау ретінде нормативтік сапасын қамтамасыз ету шарттары. Сертификаттау және сәйкестікті растау қауіпсіздігін қамтамасыз ету және өнім сапасы. Аккредиттеу сәйкестікті растау жөніндегі органдарды және сынақ зертханаларын. Метрология өнім сапасын қамтамасыз етуге. Құқықтық реттеу, өнім сапасын талаптарын ескере отырып және мемлекеттің мүдделерін және тұтынушы.

Оқыту нәтижелері: Білу керек-сапа жүйелерінің эволюциясын. Қолдана білу, бағалау әдістері сапа жүйесі кәсіпорында. Білу, өз пікірін білдіру пайымдаулар бойынша сапа менеджменті жүйесінің мәселелері. Жұмысты ұйымдастыра білу бойынша халықаралық стандарттар ISO 9000. Білу өзгертуге жүйесінің негіздерін білу сапасы, конфигурация жүйесі.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра Стандарттау және тағамдық технологиялары

SK 3302 Системы качества

Пререквизиты: Сертификация.

Постреквизиты: Нормативное обеспечение системы качеств, профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование представлений о качестве, менеджменту качества в современных торгово-экономических условиях.

Краткое содержание курса: Что такое качество и для чего оно необходимо. Значение качества для потребителя и изготовителя. Развитие систем качества и их менеджмента. Система Ф.У. Тейлора. Структура управления и ее роль в достижении качества. Типы структур управления Система и принципы тотального менеджмента качества Основные принципы Деминга, Джурана, Кросби для достижения качества. Начало внедрения проекта TQM. Модульная структура внедрения TQM (всеобщего менеджмента качества). Руководство аудитом. Управление программой аудита. Роль аудитора. Принципы аудитора, обязательное соблюдение их. Законодательно-правовое и нормативное обеспечение безопасности и качества в Казахстане. Техническое регулирование в обеспечении качества и подтверждении его соответствия. Стандартизация как нормативное условие обеспечения качества. Сертификация в и подтверждение соответствия в обеспечении безопасности и качества продукции. Аккредитация органов по подтверждению соответствия и испытательных лабораторий. Метрология в обеспечении качества продукции. Правовое регулирование качества продукции с учетом требований и интересов государства и потребителей.

Результаты обучения: Знать эволюцию систем качества. Уметь применять методы оценки системы качества на предприятии. Уметь выражать суждения по вопросам системы менеджмента качества. Уметь организовать работу по международным стандартам серии ISO 9000. Уметь модифицировать знание основ системы качества, конфигурации системы.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SB 4304 Сапаны басқару

Пререквизиттер: Стандартизация негіздері, Тағам өнімдерінің сертификатталуы, Ауыл шаруашылық өнімдерінің сертификатталуы

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі, Диплом алды тәжірибесі, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Мамандықтар бойынша мемлекеттік емтихан, кәсіби қызмет

Мақсаты: принциптерін білу өнімнің сапасын басқару; мәні сапа және арасындағы байланысты өндірумен және сатумен сапалы өнім.

Курстың қысқаша мазмұны: Негізгі ұғымдар мен санаттар сапасын басқару. Сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін. Сапа басқару объектісі ретінде. Заңнамалық-құқықтық және нормативтік қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ету. Техникалық реттеу сапасын қамтамасыз ету және растау сәйкестігі.

Оқыту нәтижелері: Білу теориялық негіздерін, өнімнің сапасын басқарудың қазіргі заманғы жүйесін жалпыға ортақ сапаны басқару; принциптерін түсіну; өнімнің сапасын басқару; мәні сапа және арасындағы байланысты өндірумен және сатумен сапалы өнім, тиімділігі өндіру;

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

UK 4304 Управление качеством

Пререквизиты: Основы стандартизации, Сертификация пищевых продуктов, Сертификация сельскохозяйственной продукции

Постреквизиты: Производственная практика, преддипломная практика, Написание и

защита дипломной работы / Государственный экзамен по профилирующим дисциплинам, профессиональная деятельность

Цель изучения: знание принципов управления качеством продукции; сущности качества и зависимости между производством и реализацией качественной продукции.

Краткое содержание курса: Основные понятия и категории управления качеством. Качество и конкурентоспособность. Качество как объект управления. Законодательно-правовое и нормативное обеспечение безопасности и качества в Казахстане. Техническое регулирование в обеспечении качества и подтверждении его соответствия.

Результаты обучения: Знание теоретических основ управления качеством продукции; современной системы всеобщего управления качеством; понимание принципов управления качеством продукции; сущности качества и зависимости между производством и реализацией качественной продукции, эффективностью производства;

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TOS 3216 Тамақ өнеркәсібін стандарттау

Пререквизиттер: Стандартизация негіздері, Стандарттау және сертификаттау, Өнім сапасын басқарудағы метрология, стандарттау және сертификаттау 2, Халықаралық стандарттаудың негіздері, Стандарттау

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі, Диплом алды тәжірибесі, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Мамандықтар бойынша мемлекеттік емтихан, кәсіби қызмет

Мақсаты: Сапалы және қауіпсіз азық-түлік өнімдерінің қазіргі заманғы өндірісінің маңызды құрамдас бөлігі ретінде стандарттау бойынша студенттерде түсініктер мен білімді қалыптастыру; өндірістік үдерісте нормативтік және техникалық құжаттаманы, регламенттерді, нормалар мен ережелерді іздеу және іске асыру бойынша интернет-ресурстармен жұмыс істеу дағдыларын қалыптастыру және бекіту; кәсіби қызметте нормативтік құжаттарды сауатты қолдану дағдылары мен біліктерінің ауқымын кеңейту. нормативтік және техникалық құжаттаманы іздеу және өзектендіру бойынша интернет-ресурстармен жұмыс істеу дағдыларын қалыптастыру және бекіту, регламенттер, өндірістік процестегі нормалар мен ережелер; кәсіби қызметте нормативтік құжаттарды сауатты қолдану дағдылары мен біліктерінің ауқымын кеңейту.

Курстың қысқаша мазмұны: Стандарттаудың теориялық негіздері. Стандарттаудың құқықтық негіздері. Мақсаттар, стандарттау міндеттері мен принциптері. Қазақстан Республикасының Ұлттық стандарттау жүйесі. Стандарттау жөніндегі ұлттық орган. Стандарттау жөніндегі техникалық комитеттер. Нормативтік техникалық құжаттардың бірыңғай мемлекеттік қоры. ҚР Стандарттау бойынша құжаттар. Стандарттау бойынша құжаттардың түрлері. ҚР Стандарттау бойынша құжаттар. Тамақ өнеркәсібіндегі стандарттаудың нормативтік құжаттары. Өнімге стандарттар құрылымы. Сынау әдістеріне стандарттар құрылымы. Стандарттау бойынша құжаттарды әзірлеу тәртібі. Өнім сапасы түсінігі. Өнімнің сапасы бойынша градациясы. Өнімнің ақаулары мен ақаулары. Тамақ өнімдерін стандарттау. Стандарттау бойынша құжаттарды қолдану. Стандарт талаптары бойынша тамақ өнімдерін таңбалау. Өндіріс кезіндегі санитарлық-эпидемиологиялық ереже, тамақ өнімдерін тасымалдау және сақтау. Стандарттау саласындағы халықаралық және аймақтық ынтымақтастық. Мемлекетаралық стандарттау жүйесі (МСЖ). Білу және түсіну: тамақ өнімдерін стандарттау саласындағы терминология; заңнамалық және нормативтік құқықтық актілер, тамақ өнімдерін стандарттау бойынша әдістемелік материалдар; өсімдік және жануарлар шикізатының сапасына қойылатын стандарттардың талаптары, өнімді таңбалауға қойылатын талаптар.

Оқыту нәтижелері: Білу және қолдана білу: алынған білімді стандарттарға өзгерістер

енгізу немесе өңдеу үшін. Тамақ өнімдерін және процестерді стандарттау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу, шикізат пен өнімнің сапасын бағалау. Нормативтік құжаттарды өзектілендіру, шикізат пен тамақ өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштеріне қойылатын талаптарды түсіну.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра Стандарттау және азық-түлік технологиясы

SPP 3216 Стандартизация в пищевой промышленности

Пререквизиты: Основы стандартизации, Стандартизация и сертификация, Метрология, стандартизация и сертификация в управлении качеством продукции 2, Основы международной стандартизации, Стандартизация

Постреквизиты: Производственная практика, преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы / Государственный экзамен по профилирующим дисциплинам, профессиональная деятельность

Цель изучения: формирование у студента понятий и знаний по стандартизации как важной составляющей современного производства качественной и безопасной пищевой продукции; формирование и закрепление навыков работы с интернет-ресурсами по поиску и актуализации нормативной и технической документации, регламентов, нормам и правил в производственном процессе; расширение диапазона умений и навыков грамотного применения нормативных документов в профессиональной деятельности.

Краткое содержание курса: Теоретические основы стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели, задачи и принципы стандартизации. Национальная система стандартизации Республики Казахстан. Национальный орган по стандартизации. Технические комитеты по стандартизации. Единый государственный фонд нормативных технических документов. Документы по стандартизации в РК. Виды документов по стандартизации. Документы по стандартизации в РК. Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности. Структура стандартов на продукцию. Структура стандартов на методы испытаний. Порядок разработки документов по стандартизации. Понятие качества продукции. Градация продукции по качеству. Дефекты и брак продукции. Стандартизация пищевой продукции. Применение документов по стандартизации. Маркировка пищевой продукции по требованиям стандарта. Санитарно-эпидемиологические правила при производстве, транспортировании и хранении пищевой продукции. Международное и региональное сотрудничество в сфере стандартизации. Межгосударственная система стандартизации (МСС).

Результаты обучения: Знать и понимать: терминологию в области стандартизации пищевой продукции; законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации пищевой продукции; требования стандартов к качеству растительного и животного сырья, готовой пищевой продукции; требования к маркировке продукции. Знать и уметь применять: полученные знания для разработки или внесения изменений в стандарты. Уметь работать с нормативной и технической документацией в области стандартизации пищевой продукции и процессов, оценки качества сырья и продукции. Уметь актуализировать нормативные документы, понимать их требования к показателям безопасности сырья и пищевой продукции.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

AOTGK 4309 Азық-түлік өнімдерінің тағам гигиенасы және қауіпсіздігі 2

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау, Тағам өнімдерінің сертификатталуы, Ауыл шаруашылық өнімдерінің сертификатталуы, Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздігі.

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі, Диплом алды тәжірибесі, кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Жалпы түсінік беру гигиенасы туралы, тамақтану, экологиялық аспектілері тамақтану, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі, сондай-ақ туралы түсінік қалыптастыру гигиеналық талаптар сапасы мен қауіпсіздігін азық-түлік шикізатын, ережелер мен гигиеналық сараптама жүргізу тәртібі.

Курстың қысқаша мазмұны: Экологиялық аспектілері. Негізгі терминдер мен анықтамалар. Сапасын қамтамасыз ету, азық-түлік шикізаттарын және тамақ өнімдерін. Ластануы, азық-түлік шикізатының және тамақ өнімдерінің ксенобиотиками химиялық және биологиялық шығу тегі. Микроорганизмдермен ластануы және олардың метаболитами. Тамақтан уланудың жіктелуі. Уланудың микробтық табиғаты. Химиялық ластану элементтері. Гигиеналық талаптар сапасы мен қауіпсіздігін азық-түлік шикізатын. Гигиеналық сараптау және гигиена тамақ өнімдерін өндіру.

Оқыту нәтижелері: Білу керек-гигиеналық сипаттамалары және негізгі компоненттері, олардың әсерінен адам ағзасының тіршілік әрекеті. Жұмыс істей нормативтік құжаттамамен, ортақ үлесті меншік қатынаст тұратын қауіпсіздігі азық-түлік өнімдерінің. Білу нормативтік құжаттаманы білуі тиіс білдіру пайымдаулар қамтамасыз ету мәселелері бойынша тамақтану гигиенасы және қауіпсіздігі, азық-түлік өнімдері. Болуы дайындығы кәсіби өзара іс-қимыл қамтамасыз ету саласындағы тамақтану гигиенасы және қауіпсіздігі, азық-түлік өнімдері. Теориялық негіздері, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

GPBPP 4309 Гигиена питания и безопасность пищевых продуктов 2

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация, Сертификация пищевых продуктов, Сертификация сельскохозяйственной продукции, Испытание, контроль и безопасность продукции.

Постреквизиты: Производственная практика, преддипломная практика, профессиональная деятельность.

Цель изучения. Дать общее представление о гигиене питания, экологических аспектах питания, безопасности пищевых продуктов, а также сформировать представление о гигиенических требованиях к качеству и безопасности продовольственного сырья, правилах и порядке проведения гигиенической экспертизы.

Краткое содержание курса: Экологические аспекты питания. Основные термины и определения. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Классификация пищевых отравлений. Отравления микробной природы. Загрязнение химическими элементами. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья. Гигиеническая экспертиза и гигиена производства пищевых продуктов.

Результаты обучения: Знать гигиенические характеристики и основные компоненты пищи в связи с их влиянием на жизнедеятельность организма человека. Уметь работать с нормативной документацией, обеспечивающей безопасность продовольственных продуктов. Иметь навыки работы с нормативной документацией, уметь выражать суждения по вопросам обеспечения гигиены питания и безопасности продовольственных продуктов. Иметь готовность к профессиональному взаимодействию в области обеспечения гигиены питания и безопасности продовольственных продуктов. Уметь расширенно изучать теоретические

основы обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

АОК 4309 Азық-түлік өнімдірдің қауіпсіздігі

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау, Тағам өнімдерінің сертификатталуы, Ауыл шаруашылық өнімдерінің сертификатталуы, Өнімдерді сынау, бақылау және қауіпсіздігі.

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі, Диплом алды тәжірибесі, кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Қалыптастыру жүйелендірілген білім саласындағы қауіпсіздігін қамтамасыз ету азық-түлік кеттік шикізат және тағамдық өнімдер.

Курстың қысқаша мазмұны: Сапасы азық-түлік шикізатын және тамақ өнімдерін бақылауды қамтамасыз ету. Түсінігі азық-түлік тағамдарының қауіпсіздігі. Классификациясы зиянды және бөгде заттар мен азық-түлік. Негізгі жолдары ластанған азық-түлік және азық-түлік шикізаты. Үш топтың химиялық қосылыстар қамтылған азық-түлік өнімдеріндегі. Микотоксиндер (афлатоксины, охратоксины, трихотецены, зеараленон, патулин). Химиялық ластану элементтері. Шаралар уыттылығы заттар. Радиоактивтік-грязнение азық-түлік шикізаттарын және тамақ өнімдерін. Уытты элементтер: сынап, қорғасын, кадмий, біз-шьяк, алюминий және басқа да ластаушы заттар тамақ өнімдері. Гигиеналық талаптар сапасы мен қауіпсіздігі азық-түлік өнім. Нормативтік заң негізі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі.

Оқыту нәтижелері: Білу-негізгі жолдары ластанған азық-түлік және азық-түлік шикізаты. Жұмыс істей нормативтік құжаттамамен қауіпсіздігін қамтамасыз ететін азық-түлік өнімдерінің. Білу нормативной құжаттамамен. Білу, өз пікірін білдіру пайымдаулар қамтамасыз ету мәселелері бойынша қауіпсіздігі азық-түлік өнімдерінің. Болуы дайындығы кәсіби өзара іс-қимыл саласындағы қауіпсіздігін қамтамасыз ету азық-түлік өнімдері. Білу & nb зерттеп, теориялық негіздері, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиясы

BPP 4309 Безопасность продовольственных продуктов

Пререквизиты: Стандартизация и сертификация, Сертификация пищевых продуктов, Сертификация сельскохозяйственной продукции, Испытание, контроль и безопасность продукции.

Постреквизиты: Производственная практика, преддипломная практика, профессиональная деятельность.

Цель изучения. Формирование систематизированных знаний в области обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Краткое содержание курса: Качество продовольственного сырья и пищевых продуктов, обеспечение его контроля. Понятие безопасности продуктов питания. Классификация вредных и посторонних веществ в продуктах питания. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Три группы химических соединений, содержащихся в пищевых продуктах. Микотоксины (афлатоксины, охратоксины, трихотецены, зеараленон, патулин). Загрязнение химическими элементами. Меры токсичности веществ. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, алюминий и другие как загрязнители пищевых продуктов. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в РК.

Результаты обучения: Знать основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Уметь работать с нормативной документацией, обеспечивающей безопасность продовольственных продуктов. Иметь навыки работы с нормативной документацией. Уметь выражать суждения по вопросам обеспечения безопасности продовольственных продуктов. Иметь готовность к профессиональному взаимодействию в области обеспечения безопасности продовольственных продуктов. Уметь расширенно изучать теоретические основы обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KK 4307 Құжаттамалық қамтамасыз ету 2

Пререквизиттер: Стандартизация негіздері, Мамандыққа баулу, Стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі, Диплом алды тәжірибесі, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Мамандықтар бойынша мемлекеттік емтихан, кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Қалыптастыру жүйелі теориялық білім мен тәжірибелік дағдыларды жасау және ресімдеу бойынша құжаттарды қолдану бойынша заманауи әдістерін құжаттамалық қамтамасыз ету басқару.

Курстың қысқаша мазмұны: Мақсаты мен міндеттері құжаттамалық қамтамасыз ету. Ұғымы туралы құжаттар мен құжат-ментационном қамтамасыз ету басқару жүйесі ретінде құжаттармен жұмыс істеу. Ұғым "құжаттамалық қамтамасыз ету басқару" (іс қағаздарын жүргізу). Ұғымдар "ақпарат", "құжат", "электронды құжат". Құжаттану. Біріздендіру және стандарттау. Принциптерін біріздендіру және стандарттау басқару құжаттарын қатысты мазмұны мен нысаны. Орны мен рөлі құжаттарды басқару. Негізгі басқарушылық құжаттама. Ресімдеудің ережелері құжаттардың негізгі түрлерін.

Оқыту нәтижелері: Білу, терминологияны басқаруды құжаттамалық қамтамасыз ету саласындағы. Негізгі ережелерін білу құжаттамамен жұмыс әр түрлі түрлері мен типтері. Жасай білу негізгі құжаттардың жобаларын сәйкес қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес. Білу, редакциялау мәтін құжаттың нормаларын ескере отырып, логика және тіл жүргізуге, іскерлік хат-хабарды жүргізуге; құжат айналымы кәсіпорындар, ұйымдар. Қолдана білу, осы тапсырмаларды шешуде қазіргі заманғы бағдарламалық құралдар.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

DO 4307 Документационное обеспечение 2

Пререквизиты: Основы стандартизации, введение в специальность, Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Производственная практика, преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы / Государственный экзамен по профилирующим дисциплинам, профессиональная деятельность

Цель изучения: Формирование системных теоретических знаний и практических навыков по составлению и оформлению документов, по применению современных методов документационного обеспечения управления.

Краткое содержание курса: Цель и задачи документационного обеспечения. Понятие о документах и документационном обеспечении управления как системе работы с документами. Понятие «документационное обеспечение управления» (делопроизводство). Понятия «информация», «документ», «электронный документ». Документоведение. Унификация и стандартизация документов. Принципы унификации и стандартизации

управленческих документов применительно к содержанию и форме. Место и роль документов в управлении. Основные группы управленческой документации. Правила оформления основных видов документов.

Результаты обучения: Знать терминологию в области документационного обеспечения управления. Знать основные правила работы с документацией различных типов и видов. Уметь составлять проекты основных документов в соответствии с существующими нормами и правилами. Уметь редактировать текст документа с учетом норм логики и языка, вести деловую корреспонденцию; вести документооборот предприятия, организации. Уметь использовать при решении этих задач современные программные средства.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KNK 4307 Құжаттардың нормативтік қамтамасыздандырылуы

Пререквизиттер: Стандартизация негіздері, Мамандыққа баулу, Стандарттау және сертификаттау

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі, Диплом алды тәжірибесі, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Мамандықтар бойынша мемлекеттік емтихан, кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: теориялық және практикалық даярлау, студенттердің игеру арқылы, ғылыми-әдістемелік және ұйымдық-техникалық негіздерін нормативтік құжаттарды әзірлеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Қазіргі жай-күйі нормативтік базаны ұлттық стандарттау жүйесі. Әзірлеу және ресімдеу стандарты. Ұлттық стандарттар. Негізгі элементтері көрсетіледі. Құрылымы көрсетіледі. Құру, баяндау, ресімдеу, мазмұны мен әзірлеуге техникалық тапсырманы ұсынады. Құру, баяндау, ресімдеу және түсіндірме жазбаның мазмұны стандарт жобасы. Ресімдеу ережесі стандартының жобасын. Жариялау тәртібі мен қағидасын ұлттық стандарттардың Негізгі элементтері процесінің стандартты әзірлеу. Ерекшеліктері стандарттарды әзірлеу. Қамтамасыз ету, ұйымдастыру және ақпараттық бірлігі құжаттама. Халықаралық тәжірибе стандарттарын әзірлеу.

Оқу нәтижелері: негізгі ережелерін Білу бойынша нормативтік құжаттамаларды әзірлеу саласындағы стан-мемлекетаралық стандарттау. Түсіну принциптері бойынша білімдерін қалыптастыру әдіснамасы принциптері мен стандарттарын әзірлеу. Дағдылары болуы тиіс пайдалану ресімдеу қағидаларын нормативтік құжаттар. Қолдана білу, алған білімін келесі нормативтік құжаттар дайындауға. Білуге және түсінуге нормативтік-құқықтық негіздері, техникалық реттеу, сондай-ақ болуы тиіс оң мотивация өздігінен жұмыс істеуге және өз білімін жетілдіру.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

NOD 4307 Нормативное обеспечение документами

Пререквизиты: Основы стандартизации, введение в специальность, Стандартизация и сертификация.

Постреквизиты: Производственная практика, преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы / Государственный экзамен по профилирующим дисциплинам, профессиональная деятельность

Цель изучения: теоретическая и практическая подготовка студентов путем освоения научно-методических и организационно-технических основ разработки нормативных документов.

Краткое содержание курса: Современное состояние нормативной базы национальной системы стандартизации. Разработка и оформление стандарта. Национальные

стандарты. Основные элементы стандарта. Структура построения стандарта. Построение, изложение, оформление и содержание технического задания на разработку стандарта. Построение, изложение, оформление и содержание пояснительной записки к проекту стандарта. Правила оформления проекта стандарта. Порядок и правила опубликования национальных стандартов Основные элементы процесса разработки стандарта. Особенности разработки стандартов организаций. Обеспечение организационного и информационного единства документации предприятия. Международный опыт разработки стандартов.

Результаты обучения: Знать основные положения по разработке нормативной документации в области стандартизации. Понимать принципы формирования знаний методологии и принципов разработки стандартов. Иметь навыки использования правил оформления нормативных документов. Уметь применять накопленные знания в последующей подготовке нормативных документов. Знать и понимать нормативно-правовые основы технического регулирования, а также иметь положительную мотивацию к самостоятельной работе и самообразованию.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

OMSHN 1403 Өсімдік және мал шаруашылық негіздері

Пререквизиттері: Мектеп курсы.

Постреквизиттері: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Негізгі мақсатты – ауылшаруашылығында негізгі технологиян, егіншілік, мал шаруашылығы оқу.

Курстың қысқаша мазмұны: Асыл тұқымды мал шаруашылығы негіздері. Ауыл шаруашылығының өсуі мен дамуы. жануарлар. Мал шаруашылығы. Сүт өнімділігі Ауыл шаруашылығы өнімділігінің негізгі түрлері. жануарлар. Мал шаруашылығы. Ет өнімділігі. Қой өсіру жүн өнімділігі. жануарлар. Шошқа өндірісі. Шошқалардың репродуктивті қасиеттері. Бордақылау Жылқы өсіру. Өнімді жылқы шаруашылығы. Құс шаруашылығы. Жұмыртқа және құс еті. Ауыл шаруашылық жануарларын азықтандыру негіздері. Азықтың химиялық құрамы. Тамақтану нормалары. Тамақ нормалары мен рациондар. Азықтың жіктелуі және қысқаша сипаттамасы. Қоректік заттардың сіңімділігі және оған әсер ететін факторлар. Зоогигиенаның негіздері. Ауыл шаруашылығы байланыста. Жануарларды жасанды ұрықтандыру, әдіс мәні, құндылығы. Өсіру әдістері, олардың биологиялық маңызы. Гибридтеу, оның мәні мен практикалық маңызы. Өсімдіктану бағытының ауыл шаруашылығындағы маңызы. Топырақ пен топырақ құнарлығы. Солтүстік Қазақстадағы таралған топырақ пен топырақ классификациясы. Топырақты бонитеттеу. Өсімдік өміріндегі тәуелсіздік пен түрлілік факторларының заңдары (В.Р.Вильямс). Минимум, оптимум, максимум заңдары (Ю. Либих), Жиынтық факторларының өмірге әсер ету заңы (Э. Митчерлих), Қайтарым заңы (Ю. Либих), Ұрпақ ауысу заңы.

Оқыту нәтижесі: Өріс, өндіру және өсімдікке арналған эксперименттерді жасау әдісін білу; эксперименттерде байқау талдауларын өткізу әдістері. Өндірістік бақылау әдістерін қолдану; деректердің сенімділігін анықтау әдістері. Агрономиялық зерттеулер жоспарын қалдырыңыз; Өрістерді, өсімдіктерді және өндірістік тәжірибелерді жүргізу; эксперименттерде негізгі бақылау мен талдаудың дұрыс әдістерін қолданады. Өндірістік тәжірибелерді жүргізу арқылы өндірістегі жаңа ауыл шаруашылық тәжірибелерінің тиімділігін тексеріңіз. Деректерді талдау, синтездеу және жинақтау және олардың сенімділігін анықтау. Деректерді математикалық өңдеу және олардың сенімділігін анықтау; дұрыс тұжырым жасауға; оқу материалдары бойынша есеп беру.

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

ORZh 1403 Основы растениеводства и животноводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: профессиональная деятельность.

Цель изучения: Основная цель данной дисциплины – изучение основы технологии сельхозпроизводства, земледелия, растениеводства, животноводства и кормопроизводства.

Краткое содержание курса: Основы разведения сельскохозяйственных животных. Рост и развитие сельскохозяйственных животных. Скотоводство. Молочная продуктивность Основные виды продуктивности сельскохозяйственных животных. Скотоводство. Мясная продуктивность. Овцеводство Шерстная продуктивность сельскохозяйственных животных. Свиноводство. Репродуктивные качества свиней. Откорм. Коневодство. Продуктивное коневодство. Птицеводство. Яичное и мясное птицеводство. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Химический состав кормов. Принципы нормированного кормления. Кормовые нормы и рационы. Классификация и краткая характеристика кормов. Переваримость питательных веществ и факторы, влияющие на нее. Основы зоогигиены. Бонитировка сельскохозяйственных животных. Искусственное осеменение животных, сущность метода, значение. Методы разведения, их биологическая сущность. Гибридизация, её сущность и практическое значение. Значение отрасли растениеводства в сельском хозяйстве. Почва и плодородие почвы. Классификация почв и наиболее распространенные почвы Северного Казахстана. Бонитировка почвы. Задачи обработки почвы и основные технологические процессы (операции). Приемы обработки почвы. Закон незаменимости и равнозначимости факторов жизни растений (В.Р.Вильямс). Закон минимума, оптимума, максимума (Ю. Либих), Закон совокупного действия факторов жизни (Э. Митчерлих), Закон возврата (Ю. Либих), Закон плодосмена.

Результаты обучения: Знать методику закладки полевых, производственных и вегетационных опытов; методику проведения наблюдений анализов в опытах. Применять методы производственных наблюдений; методы определения достоверности полученных данных. Оставить план агрономических исследований; проводить полевые, вегетационные и производственные опыты; применять правильные методы основных наблюдений и анализов в опытах. Проверять эффективность новых агроприемов путем проведения производственных опытов и внедрять их в производство. Анализировать, синтезировать и обобщать полученные данные и определять их достоверность. Математически обрабатывать полученные данные и определять их достоверность; сделать правильные выводы; составить отчет по материалам исследования.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевых технологий

SA 4311 Сапа аудиты

Пререквизиттер: Сапа менеджмент жүйелері, Сертификаттау

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі, Диплом алды тәжірибесі, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Мамандықтар бойынша мемлекеттік емтихан, кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Туралы білімді қалыптастыру қағидалары аудит өткізудің жүйелерінің менежмента.

Курстың қысқаша мазмұны: Аудит, санаты аудит түрлері аудит. Курстың мақсаты мен міндеттері. Аудит және бағалау. Бақылау формалары. ISO 19011. Сәйкессіздік туралы есептер. Сәйкессіздік туралы есептерді жіктеу. Аудиттің мақсаты. Қарым-қатынас. Ақпаратты жинау және тексеру. Қызметкерлермен қарым-қатынас. Алынған деректерді талдау. Басшылық аудит. Аудит бағдарламасын басқару. Аудитордың рөлі. Аудитордың принциптері, оларды міндетті түрде сақтау. Аудитке көзқарас. Аудит бағдарламасы. Аудит

көлемі. Аудит мерзімі. Жеке жоспарлау. Чек-парақтарды жасау. Аудитті орындау. Құжаттарды талдау. Ақпарат жинау. Аудит критерийлері. Есеп құрастыру аудит қорытындылары. Аудит критерийлері бойынша бағалау. ҚР Мемтізілімінде жетекші аудиторларды тіркеу. Сарапшы-аудиторларға қойылатын талаптар. Қағидаттарды сақтау. Сарапшы-аудиторларды дайындау.

Оқыту нәтижелері: Білу процесінің негіздері куәлік алу аудит (тексеру). Қолдана білу, бақылау әдістері объектілерін сертификаттау, олардың қасиеттері. Білу, өз пікірін білдіру пайымдаулар бойынша аудит мәселелері. Ұйымдастыра білуі, аудит жүргізу. Жоспарлау мен өткізуге, бағалауға критерийлер бойынша аудит.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SA 4311 Аудит качества

Пререквизиты: Системы качества, Сертификация

Постреквизиты: Производственная практика, преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы / Государственный экзамен по профилирующим дисциплинам, профессиональная деятельность

Цель изучения: Формирование знаний о правилах проведения аудита систем менежмента качества.

Краткое содержание курса: Аудиты, категории аудита, типы аудита. Цели и задачи курса. Аудит и оценка. Формы контроля. ISO 19011. Отчеты о несоответствии. Классифицирование отчетов о несоответствии. Цель аудита. Общение. Сбор и проверка информаций. Общение с персоналом. Анализ полученных данных. Руководство аудитом. Управление программой аудита. Роль аудитора. Принципы аудитора, обязательное соблюдение их. Подход к аудиту. Программа аудита. Объем аудита. Сроки аудита. Индивидуальное планирование. Составление чек-листов. Выполнение аудита. Анализ документов. Сбор информации. Критерии аудита. Составление отчета Выводы аудита. Оценка по критериям аудита. Регистрация ведущих аудиторов в Госреестре РК. Требования к экспертам – аудиторам. Соблюдение принципов. Подготовка экспертов-аудиторов.

Результаты обучения: Знать основы процесса получения свидетельств аудита (проверки). Уметь применять методы контроля объектов сертификации, их свойства. Уметь выражать суждения по вопросам аудита. Уметь организовать проведение аудита. Уметь планировать и проводить оценку по критериям аудита.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

SM 4318 Сапа менеджменті

Пререквизиттер: Сапа менеджмент жүйелері, Сертификаттау

Постреквизиттер: Өндірістік тәжірибесі, Диплом алды тәжірибесі, Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау/ Мамандықтар бойынша мемлекеттік емтихан, кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Туралы түсініктерді қалыптастыру ретінде, менеждменту сапасын қазіргі заманғы сауда-экономикалық шарттары.

Курстың қысқаша мазмұны: Сапа дегеніміз не және ол не үшін қажет. Тұтынушы мен дайындаушы үшін сапа мәні. Сапа жүйелерін және олардың менеджментін дамыту. Ф. У.Тейлор Жүйесі. Басқару құрылымы және оның сапаға жетудегі рөлі. Басқару құрылымының типтері Сапа менеджментінің жүйесі мен принциптері сапаға жету үшін Демингтің, Джуранның, Кросбидің негізгі принциптері. TQM жобасын енгізуді бастау. ТЖМ енгізудің модульдік құрылымы (жалпы сапа менеджменті). Басшылық аудит. Аудит

бағдарламасын басқару. Аудитордың рөлі. Аудитордың принциптері, оларды міндетті түрде сақтау. Қазақстанда қауіпсіздік пен сапаны заңнамалық-құқықтық және нормативтік қамтамасыз ету. Сапаны қамтамасыз етудегі және оның сәйкестігін растаудағы Техникалық реттеу. Стандарттау сапаны қамтамасыз етудің нормативтік шарты ретінде. Өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз етудегі сәйкестікті растау және в сертификаттау. Сәйкестікті растау жөніндегі органдарды және сынақ зертханаларын аккредиттеу. Өнім сапасын қамтамасыз етудегі Метрология. Мемлекет пен тұтынушының талаптары мен мүдделерін ескере отырып, өнім сапасын құқықтық реттеу.

Оқыту нәтижелері: Білу керек-сапа жүйелерінің эволюциясын. Қолдана білу, бағалау әдістері сапа жүйесі кәсіпорында. Білу, өз пікірін білдіру пайымдаулар бойынша сапа менеджменті жүйесінің мәселелері. Жұмысты ұйымдастыра білу бойынша халықаралық стандарттар ИСО 9000. Білу өзгертуге жүйесінің негіздерін білу сапасы, конфигурация жүйесі.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

МК 4318 Менеджмент качества

Пререквизиты: Системы качества, Сертификация

Постреквизиты: Производственная практика, преддипломная практика, Написание и защита дипломной работы / Государственный экзамен по профилирующим дисциплинам, профессиональная деятельность

Цель изучения. Формирование представлений о качестве, менеждменту качества в современных торгово-экономических условиях.

Краткое содержание курса: Что такое качество и для чего оно необходимо. Значение качества для потребителя и изготовителя. Развитие систем качества и их менеджмента. Система Ф.У. Тейлора. Структура управления и ее роль в достижении качества. Типы структур управления Система и принципы тотального менеджмента качества Основные принципы Деминга, Джурана, Кросби для достижения качества. Начало внедрения проекта TQM. Модульная структура внедрения TQM (всеобщего менеджмента качества). Руководство аудитом. Управление программой аудита. Роль аудитора. Принципы аудитора, обязательное соблюдение их. Законодательно-правовое и нормативное обеспечение безопасности и качества в Казахстане. Техническое регулирование в обеспечении качества и подтверждении его соответствия. Стандартизация как нормативное условие обеспечения качества. Сертификация в и подтверждение соответствия в обеспечении безопасности и качества продукции. Аккредитация органов по подтверждению соответствия и испытательных лабораторий. Метрология в обеспечении качества продукции. Правовое регулирование качества продукции с учетом требований и интересов государства и потребителе.

Результаты обучения: Знать эволюцию систем качества. Уметь применять методы оценки системы качества на предприятии. Уметь выражать суждения по вопросам системы менеджмента качества. Уметь организовать работу по международным стандартам серии ИСО 9000. Уметь модифицировать знание основ системы качества, конфигурации системы.

Руководитель программы: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OPSBSA 4225 Өнім мен процестердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері

Пререквизиттер: Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздік.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: Сапаны басқарудың қолданыстағы және жаңа құралдары мен әдістерін пайдалана отырып, сапаны қамтамасыз ету және басқару және сертификаттау саласындағы

білімді қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Өнім сапасын статистикалық бақылаудың ғылыми әдістерін зерттеу және осы әдістерді өндірісте және өнім сапасын басқаруда практикалық қолдану. Өнімнің сапасын бақылаудың негізгі ұғымдары мен әдістері, Технологиялық процестің жай-күйі және статистикалық қабылдау бақылауын ұйымдастыру.

Оқыту нәтижелері: Білу негіздері, ықтималдықтар теориясы және әр түрлі әдістерін статистикалық талдау және ұйымдастыру, өнімдердің сапасын басқарудың барлық сатыларында оны өндіру және жолында тұтынушыға. Қолдана білу, әр түрлі статистикалық талдау әдістері сапа және өнімнің сапасын басқару. Білу, білдіру туралы пікірлер негізгі әдістері статистикалық бақылау және басқару сапасын және процестерді өнеркәсіптік әнім мен халық тұтынатын тауарлар. Білу игеруге негізгі принциптері міндеттерді шешу мәселелері бойынша өндірістік процестерді ұйымдастыру. Қолдана білу, қазіргі заманғы білімді пайдалану бойынша әдістерін процестерді модельдеу, өндірістік және басқару құралдары.

Бағдарлама жетекшісі: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандарттау және тағамдық технологиялары

SMUKPP 4225 Статистические методы управления качеством продукции и процессов

Пререквизиты: Испытание, контроль и безопасность продукции.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование знаний в области обеспечения и управления качеством и сертификации с использованием существующих и новых средств и методов управления качеством.

Краткое содержание курса: Изучение научных методов статистического контроля качества продукции и практическое применение этих методов в производстве и в управлении качеством продукции. Основные понятия и методы контроля качества продукции, состояния технологического процесса и организации статистического приемочного контроля.

Результаты обучения: Знать основы теории вероятностей и различных методов статистического анализа и организации управления качества продукции на всех этапах ее производства и на пути к потребителю. Уметь применять различные методы статистического анализа качества и управления качеством продукции. Уметь выражать суждения об основных методах статистического контроля и управления качеством и процессов промышленной продукции и товаров народного потребления. Уметь осваивать основные принципы решения задач по вопросам организации производственных процессов. Уметь применять современные знания по использованию методов моделирования процессов, как в производственных, так и управленческих инструментах.

Руководитель программы: Атембекова Ж.Е.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

TBA 4225 Техникалық бақылау әдістері

Пререквизиттер: техникалы-химиялық бақылау, химия және физика, ет және сүт, органикалық азық-түлік және химия.

Постреквизиттер: іс-тәжірибе, дипломдық жұмыс.

Оқу мақсаты: Білімді қалыптастыру туралы ұйымның техникалық бақылау кәсіпорын.

Курстың қысқаша мазмұны: техникалық бақылау кәсіпорындар. Функциялары

техн. бақылау және олардың бағыттары. Сүттің химиялық құрамы. Негізгі физика-химиялық көрсеткіштері: компоненттерінің сүт. Қасиетін өзгерту негізгі компоненттер сүт өңдеу процесінде. Техникалы-химиялық бақылау сапасын түсетін сүт және сүт өнімдері. Техникалы-химиялық бақылау жүргізу кезінде сүт өнімдері. Техникалы-химиялық бақылау жүргізу кезінде сүт өнімдері. Схемасын технохимиялық бақылауы дайын өнімнің сапасын. Даяр өнімнің шығуын бақылау.

Оқыту нәтижелері: Білу ұйымдастыруды технохимиялық бақылау кәсіпорындар. Білу және түсіну функциялары технохимиялық бақылау және олардың бағыттары. Білуге, химиялық құрамы, тамақ өнімдерінің негізгі физика-химиялық көрсеткіштері компоненттер қасиетін өзгерту негізгі компоненттерінің азық-түлік өнімдерін қайта өңдеу процесінде.

Бағдарлама жетекшісі: Тулебаева Б.Б.

Кафедра Стандарттау және тағам технологиясы

MTK 4225 Методы технического контроля

Пререквизиты: технохимический контроль, химия и физика мяса и молока, органическая и пищевая химия.

Постреквизиты: практика, дипломная работа.

Цель изучения. Формирование знаний об организации технического контроля на предприятии.

Краткое содержание курса: Организация технического контроля на предприятиях. Функции техн. контроля и их направления. Химический состав молока. Основные физико-химические показатели компонентов молока. Изменение свойств основных компонентов молока в процессе переработки. Технохимический контроль качества поступающего молока и молочной продукции. Технохимический контроль при производстве молочной продукции. Технохимический контроль при производстве молочной продукции. Схемы технохимического контроля качества готовой продукции. Контроль выхода готовой продукции.

Результаты обучения: Знать организацию технохимического контроля на предприятиях. Знать и понимать функции технохимического контроля и их направления. Знать химический состав пищевых продуктов, основные физико-химические показатели компонентов, изменение свойств основных компонентов продуктов питания в процессе переработки.

Руководитель программы: Тулебаева Б.Б.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

KOKSG 1403 Қайта өңдеу кәсіпорындарының санитария және гигиенасы

Пререквизиттер: мамандыққа кіріспе, сертификаттау.

Постреквизиттер: практика, дипломдық жұмыс.

Оқу мақсаты: Білімді қалыптастыру қамтамасыз ету туралы санитарлық-эпидемиологиялық қауіпсіздік қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары мен олардың өнімдерін сақтау, санитарлық күтіп-ұстау қағидаларын кәсіпорындар, транс-портировки, қабылдау, тамақ өнімдерін сақтауға және оны іске асыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Санитарлық заңнама және қолданыстағы нормативтік құжаттар. Жеке гигиена қызметкерлерінің ас кәсіпорын. Санитарлық-гигиеналық жүргізуге қойылатын талаптар нан, нан-тоқаш және кондитерлік бұйымдар. Гигиеналық сипаттамасы сыртқы орта факторларының. Санитариялық-эпидемиологиялық талаптар абаттандыру үшін тамақ. Гигиеналық негіздері жобалау және құрылыс тағам

объектілерін санитарлық режимі тамақ. Қойылатын талаптар құрылғысына және күтіп-ұстауға, үй-жайларды. Қойылатын талаптар жабдыққа, мүкәммалға ыдыс-аяққа және ыдысқа. Қойылатын талаптар тасымалдау, қабылдау және сақтау шикізат, тамақ өнімдері. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Оқыту нәтижелері: Білу керек-санитарлық-тағамдық Қазақстан Республикасының заңнамасы. Болуы туралы түсінік санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау тағам объектілерін санитариялық-эпидемиологиялық талаптар абаттандыру және санитарлық режиміне кәсіпорындардың, әсері сыртқы орта факторларының сапасы мен қауіпсіздігін, тамақ өнімдерін, сондай-ақ жай-күйі, қызметкерлердің денсаулығын және тұтынушылардың өнімдер.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

SGPP 1403 Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях

Пререквизиты: введение в специальность, сертификация.

Постреквизиты: практика, дипломная работа.

Цель изучения. Формирование знаний об обеспечении санитарноэпидемиологической безопасности предприятий общественного питания и их продукции, соблюдении санитарных правил содержания предприятий, транспортировки, приемки, хранения пищевой продукции и ее реализации.

Краткое содержание курса: Введение. Санитарное законодательство и действующие нормативные документы. Личная гигиена работников на пищевом предприятии. Санитарно-гигиенические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Санитарно-эпидемиологические требования для благоустройства пищевых объектов. Гигиенические основы проектирования и строительства пищевых объектов, санитарный режим пищевых объектов. Требования к устройству и содержанию помещений. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Результаты обучения: Знать санитарно-пищевое законодательство Республики Казахстан. Иметь представление о санитарно-эпидемиологическом надзоре за пищевыми объектами, санитарно-эпидемиологических требованиях к благоустройству и санитарному режиму предприятий, влиянии факторов внешней среды на качество и безопасность пищевых продуктов, а также на состояние здоровья персонала и потребителей продукции.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

АГРОНОМИЯ
АГРОНОМИЯ

Академиялық дәрежесі: 6В08127 – Агрономия мамандығы бойынша ауылшаруашылық бакалавры.

Академическая степень: бакалавр сельского хозяйства по специальности 6В08127-Агрономия.

1 2020-2021 ЖЫЛДЫҢ ОҚУ ЖОСПАРЫ / УЧЕБНЫЙ ПЛАН НА 2020-2021 УЧ. ГОД

1.1 1 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 1 курса

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны / Количество академических кредитов
1 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**21**
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	Kkzt/SIK / 1101	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы/Современная история Казахстана	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	PM/PK 1102	Психология.Мәдениеттану/Психология. Культурология	4
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / 1103 (1)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
		K(O)T/K(R)Ya 1104 (1)	Қазақ(орыс) тілі/ Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру/ Физическая культура	DSh/ FK 11081	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				**4**
БП/ БД	А.-ш. дақылдарының гендік инженериясы/ Генная инженерия с.-х. культур	AShOBZh / BSSR 1201	Ауыл шаруашылығы өсімдіктерінің биологиясы және жүйеленуі/Биология и систематика сельскохозяйственных растений	4
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**5**
ЖБП / ООД	Жалпы элективті/ Общеэлективный	AOKOT / OBZhOT 1112	Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері / Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда	5
		Din / Rel 1112	Дінтану/Религиоведение	
		ETD / EUR 1112	Экология және тұрақты даму / Экология и устойчивое развитие	
		Gen / Gen 1112	Гендерология / Гендерология	
		OMSHN / ORZh 1112	Өсімдік және мал шаруашылық негіздері / Основы растениеводства и животноводства	

2 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**21**
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	АКТ/ІКТ 1105	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде) / Информационно-коммуникационные технологии (на англ.языке)	5
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / IYa /1103 (2)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
ЖБП / ООД		K(O)T/K(R)Ya 1104 (2)	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономические основы предпринимательства	SA/PS 1107	Саясаттану. Әлеуметтану/Политология.Социология	4
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK 1109	Дене шынықтыру / Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				**6**
БП/ БД	А.-ш. дақылдарының гендік инженериясы/ Генная инженерия с.-х. культур	OBAH/ HONA/ OIAC 1202	Органикалық, бейорганикалық және аналитикалық химия/ Химия органическая, неорганическая и аналитическая	5
БД ВК	Жаратылыс ғылымдар / Естественные науки	KPO/PPY 1404	Оқу / Учебная	1
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**3**
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	MB/VS/IS 1203	Мамандыққа баулу/Введение в специальность	3
		AN/OA/BA 1203	Агрономия негіздері/Основы агрономии	

Академиялық дәрежесі: 6В08126 "Өсімдік шаруашылығы және егін шаруашылығы" бойынша ауылшаруашылық бакалавры

Академическая степень: бакалавр сельского хозяйства по специальности 6В08126-Растениеводство и земледелие.

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны / Количество академических кредитов
1 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**21**
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	Kkzt/SIK / 1101	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы/Современная история Казахстана	5
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	PM/PK 1102	Психология.Мәдениеттану/Психология. Культурология	4
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / 1103 (1)	Шетел тілі / Иностранный язык	5

		K(O)T/K(R)Ya 1104 (1)	Қазақ(орыс) тілі/ Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру/ Физическая культура	DSh/ FK 11081	Дене шынықтыру/ Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				**4**
БД ВК	Жаратылыс ғылымдар / Естественные науки /	OB/BR 1201	Өсімдік биология/Биология растений	4
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**5**
ЖБП / ООД	Жалпы элективті/ Общеэлективный	AOKOT / OBZhOT 1112	Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері / Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда	5
		Din / Rel 1112	Дінтану/Религиоведение	
		ETD / EUR 1112	Экология және тұрақты даму / Экология и устойчивое развитие	
		Gen / Gen 1112	Гендерология / Гендерология	
		OMSHN / ORZh 1112	Өсімдік және мал шаруашылық негіздері / Основы растениеводства и животноводства	
2 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**21**
ЖБП / ООД	Әлеуметтік коммуникативтік және мәдениетін /Социальная коммуникативность и культура	AKT/IKT 1105	Ақпараттық - коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде) / Информационно-коммуникационные технологии (на англ.языке)	5
ЖБП / ООД	Тілдегі/Языковой	ShT / IYa /1103 (2)	Шетел тілі / Иностранный язык	5
ЖБП / ООД		K(O)T/K(R)Ya 1104 (2)	Қазақ(орыс) тілі/Казахский (русский) язык	5
ЖБП / ООД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономические основы предпринимательства	SA/PS 1107	Саясаттану. Әлеуметтану/Политология.Социология	4
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK 1109	Дене шынықтыру / Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				**6**
БП/ БД	Егіншілік/Земледелие	Tor/ Poch 1202	Топырақтану / Почвоведение	5
БП/ БД	Жаратылыс ғылымдар / Естественные науки	KPO/PPY 1404	Оқу / Учебная	1
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**3**
БП/ БД	Кәсіби білім негіздері/ Основы профессиональных знаний	MB/VS/IS 1203	Мамандыққа баулу/Введение в специальность	3
		AN/OA/BA 1203	Агрономия негіздері/Основы агрономии	

1.2 2 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 2 курса

3 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**7**
ЖБП / ООД	Әлеуметтік-саяси білімнің модулі/Модуль социально-политических знаний	Fil/Fil 2104	Философия/ Философия	5
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK 1109	Дене шынықтыру / Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				**18**
БП/ БД	Егіншілік/Земледелие	Top/ Poch 2205	Топырақтану / Почвоведение	5
БП/ БД	А.-ш. дақылдарының гендік инженериясы/ Генная инженерия с.-х. культур	Gen/Gen 2206	Генетика/Генетика	3
БП/ БД	Климат және ауыл шаруашылығы/Климат и сельское хозяйство	Agr/Agr 2208	Агрометеорология/Агрометеорология	5
БП/ БД	Егіншілік/Земледелие	KPO/PPP 2209	Өндірістік (технологиялық) / Производственная(технологическая)	5
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**5**
БП/ БД	Жерді есепке алу және бағалау / Учет и оценка земель	ZhK/ ZK 2207	Жер кадастры/ Земельный кадастр	5
		ZhME/ GUZ 2207	Жерлерді мемлекеттік есебі/ Государственный учет земель	
4 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**2**
ЖБП / ООД	Дене шынықтыру / Физическая культура	DSh / FK 1109	Дене шынықтыру / Физическая культура	2
Жоғары оқу орны компоненті/ Вузовский компонент				**8**
КП/ ПД	Егіншілік/Земледелие	Agr/Agr 2211	Агрохимия/Агрохимия	5
БП/ БД	Егіншілік/Земледелие	KPO/PPP 2215	Өндірістік (технологиялық) / Производственная(технологическая)	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				**20**
БП/ БД	Кәсіпкерлік экономикалық негіздері/Экономические основы предпринимательства/	TKS/TPS 2210	Технологиялық Кәсіпкерлік және Стартаптар/Технологическое Предпринимательство и Стартапы	5
		ZhM/PM 2210	Жобалық менеджмент/Проектный менеджмент	
БП/ БД	Климат және ауыл шаруашылығы/Климат и сельское хозяйство/	MN/OJ 2212	Малшаруашылығы негіздері/Основы животноводства	5
		AN/OA/BA 2212	Агрономия негіздері/ Основы агрономии/ Basics of agronomy	
БП/ БД	Ауылшаруашылық дақылдарын өсіру технологиясы/Технология возделывания сельскохозяйственных культур	ZhKSh/ Plod/ FVG 2213	Жеміс көкөніс шаруашылығы/ Плодоовощеводство/ Fruit-and-vegetable growing	5
		JSh/ TH/Gre 2213	Жылыжай шаруашылығы/ Тепличное хозяйство/ Greenhouses	
БП/ БД	Жерді есепке алу және бағалау / Учет и оценка земель	ZhO/Zem/LM 2214	Жерге орналастыру/ Землеустройство/ Land management	5
		Kar/ Kar/ Car 2214	Картография/ Картография / Cartography	

1.3 3 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 3 курса

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны / Количество академических кредитов
5 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**3**
КП/ ПД	Егіншілік/Земледелие	Egin/ Zem 3302	Егіншілік/Земледелие	3
Оқыту қосымша түрлері / Дополнительные виды обучения				**3**
ОҚТ / ДВО	Кәсіптік практика/Профессиональная практика	KPO/PPP 2405	Өндірістік (технологиялық) / Производственная(технологическая)	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***24***
«Экологиялық егіншілік» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Экологическое земледелие»				
БП/ БД	Жаратылыс ғылымдар /Естественные науки	Agr/Agr/Agr 3213	Агрохимия/Агрохимия/Agrochemistry	4
		AShH/SH/AC 3213	Ауыл шаруашылық химиясы /Сельскохозяйственная химия/ Agricultural chemistry	
БП/ БД	Өсімдік шаруашылығы/ Растениеводство	OShOOT/TPPR 3214	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу технологиясы1 /Технология производства продукции растениеводства 1	4
		ATOShN/ZOR3214	Астық тану өсімдікшаруашылығы негіздерімен/Зерноведение с основами растениеводства	
КП/ ПД	Ауыл шаруашылық мелиорация/ Мелиорация сельского хозяйства	AM/ SM 3305	Ауылшаруашылық мелиорациясы/ Сельскохозяйственная мелиорация	4
		ADKN/ OOSK 3305	Ауылшаруашылық дақылдарын құнарландыру негіздері/ Основы орошения сельскохозяйственных культур	
БП/ БД	Ауылшаруашылық дақылдарын өсіру технологиясы/Технология возделывания сельскохозяйственных культур	ZhKSh/ Plod/ 3216	Жеміс көкөніс шаруашылығы/ Плодоовощеводство/	5
		KShSSh/ OTH 3216	Көкөніс шаруашылығы және сәбік шаруашылығы/Овощеводство и тепличное хозяйство	
КП/ ПД	Ландшафттың дизайны және гүл шаруашылығы / Ландшафтный дизайн и цветоводство/	OShOSS/ SSRP/ 2304	Өсімдік шаруашылық өнімдерін стандарттау және сертификаттау /Стандартизация и сертификация растениеводческой продукции	4
		Cer/ Cer/ 2304	Сертификаттау /Сертификация	
БП/ БД	Егіншілік/Земледелие	ZhK/ ZK 2212	Жер кадастры/ Земельный кадастр	3
		ZhME/ GUZ 2212	Жерлерді мемлекеттік есебі/ Государственный учет земель	
«Агробизнес және кәсіпкерлік» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Агробизнес и предпринимательство»				***24***
БП/ БД	Жаратылыс ғылымдар /Естественные науки	Agr/Agr 3213	Агрохимия/Агрохимия/Agrochemistry	5
		AShH/SH 3213	Ауыл шаруашылық химиясы/ Сельскохозяйственная химия	
БП/	Өсімдік шаруашылығы/ Растениеводство/Plant	OShOOT/TPPR 3218	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу технологиясы /Технология производства продукции растениеводства	4

БД	growing	OShOOTEN/EOTPPR/TBPPC 3218	Өсімдік шаруашылығық өнімін өндеу технологиясының экологиялық негізі/ Экологические основы технологии переработки продукции растениеводства	
БП/БД	Жаратылыс ғылымдар / Естественные науки / Natural sciences	PhCCh/PhCCh 3220	Физическалық және коллоидты химия/Физическая и коллоидная химия	5
		ZhBH/OBH/OB 3220	Жалпы биологиялық химия/Общая биологическая химия	
БП/БД	Ауылшаруашылық дақылдарын өсіру технологиясы/Технология возделывания сельскохозяйственных культур	ZhSh/ Plod/ 3221	Жеміс шаруашылығы/ Плодоводство	5
БП/БД		ZhKSh/ Plod/ FVG 3221	Жеміс көкөніс шаруашылығы экология негізінде/ Плодоовощеводство с основами экологии	
БП/БД		KShSSh/ OTH 3222	Көкөніс шаруашылығы және саябақ шаруашылығы/Овощеводство и тепличное хозяйство	5
БП/БД		ZhShSSh/ OTH 3222	Көкөніс шаруашылығында топырақты экологиялық негізінде қорғау/Овощеводство защищенного грунта с основами экологии	
6 СЕМЕСТР				**30**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**9**
КП/ПД	Өсімдік шаруашылығы/ Растениеводство	OSh/ Rast 3301	Өсімдік шаруашылығы/ Растениеводство	4
БП/БД	А.-ш. дақылдарының гендік инженериясы/ Генная инженерия с.-х. культур	AShDSTSh/ SSSK 3206	Ауыл шаруашылық дақылдарының селекциясы және тұқым шаруашылығы/ Селекция и семеноводство сельскохозяйственных культур	5
Оқыту қосымша түрлері / Дополнительные виды обучения				**3**
ОҚТ / ДВО	Кәсіптік практика/Профессиональная практика	KPO/PPP 3405	Өндірістік (технологиялық) / Производственная(технологическая)	3
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				***18***
«Экологиялық егіншілік» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Экологическое земледелие»				
КП/ПД	Өсімдік шаруашылығы/ Растениеводство	TIA/MOD 3306	Тәжірибелі іс әдістемесі/ Методика опытного дела	4
		DTA/MPO 3306	Дала тәжірибесінің әдістемесі/ Методика полевого опыта	
БП/БД	Жаратылыс ғылымдар / Естественные науки	OF/FR/PP 3217	Өсімдік физиологиясы/Физиология растений	4
		OB/BR/PB 3217	Өсімдік биохимиясы/Биохимия растений	
БП/БД	Ауылшаруашылық дақылдарын өсіру технологиясы/Технология возделывания сельскохозяйственных культур	MAO/Korm 3218	Мал азығын өндіру/ Кормопроизводство	4
		ShOZhO/ LK 3222	Шалғын өрістің жемтік өндірісі/ Лугопастбищное кормопроизводство	
БП/БД		MN/OJ 3223	Малшаруашылығы негіздері/Основы животноводства	3
		Msh/Jiv 3223	Малшаруашылығы/ Животноводство	
КП/ПД	Ауыл шаруашылық мелиорация/ Мелиорация сельского хозяйства	ME/MZ 3309	Мелиоративті егіншілік/ Мелиоративное земледелие	3
		KE/OZ 3309	Құнарлындыратын егіншілік/ Орошаемое земледелие	
«Агробизнес және кәсіпкерлік» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Агробизнес и предпринимательство»				***18***
КП/ПД	Фитосанитария және өсімдік мониторингі/ Фитосанитария и мониторинг растений	Ent/Ent 3304	Энтомология/Энтомология	5
		ADHK/HZSK/ 3304	Ауылшаруашылық дақылдарын химиялық қорғау/Химическая защита сельскохозяйственных культур	

КП/ ПД	Жаратылыс ғылымдар / Естественные науки	OF/ FR/ PP 3305	Өсімдіктер физиологиясы/ Физиология растений/	4
		AOFN/OFSR/ PFAP 2305	Ауылшаруашылық өсімдіктерінің физиология негіздері/Основы физиологии сельскохозяйственных растений	
КП/ ПД	Өсімдік шаруашылығы/ Растениеводство	ADKOBB/PP UZKK/ PPHGP 3306	Астық дақылдарын және картоптын өнімділігін бағдарламалау және болжау/ Программирование и прогнозирование урожаев зерновых культур и картофеля	5
		AShDOB/ PUSK/ FAC 3306	Ауыл шаруашылық дақылдарын өнімділігін болжау/ Прогнозирование урожаев сельскохозяйственных культур	
БП/ БД	Ауылшаруашылық дақылдарын өсіру технологиясы/Технология возделывания сельскохозяйственных культур	MAO/Korm/ FP 3223	Мал азығын өндіру/ Кормопроизводство	4
		MAShEKT/ EBTK/ MPESFP 3223	Мал азықтық шаруашылықта экологиялық қауыпсіздік технологиясы/ Экологически безопасные технологии в кормопроизводстве	

1.4 4 курсқа арналған оқу жоспары / Учебный план для 4 курса

Цикл	Модулі/Модуль	Код	Пән атауы / Наименование дисциплины	Академиялық кредиттер саны / Количество академических кредитов
7.1 ТРИМЕСТР				**20**
Міндетті компонент / Обязательный компонент				**7**
БП/ БД	Өсімдік шаруашылығы/ Растениеводство	SROOT/ THPRP 4207	Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы/ Технология хранения и переработки растениеводческой продукции	7
Таңдау бойынша компонент / Компонент по выбору				
	«Экологиялық егіншілік» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Экологическое земледелие»			***13***
КП/ ПД	Өсімдік шаруашылығы/ Растениеводство/Plant growing	OShOOT/TPP R 4306	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу технологиясы 2 /Технология производства продукции растениеводства 2	7
		ATOShN/ZO R 4306	Астық тану өсімдікшаруашылығы негіздерімен/Зерноведение с основами растениеводства	
КП/ ПД		Ent/Ent/Ent 2304	Энтомология/Энтомология	6
КП/ ПД		ADAZZhZHK /HZSKBV/CP ACAIW 2304	Ауылшаруашылық дақылдарын аурудан және зиянды жәндіктерден химиялық қорғау/Химическая защита сельскохозяйственных культур от болезней и вредителей	
«Агроландшафтты дизайн» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Агроландшафтный дизайн»				***13***
КП/ ПД	Өсімдік шаруашылығы/ Растениеводство/Plant growing	OShOOT/TPP R 4306	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу технологиясы 2 /Технология производства продукции растениеводства 2	7
		ATOShN/ZO R 4306	Астық тану өсімдікшаруашылығы негіздерімен/Зерноведение с основами растениеводства	
КП/ ПД	Агрономияда қорғау/ Защита, хранение и переработка в агрономии	AShDZAK/ ZSKVB/ 4310	Ауыл шаруашылық дақылдарын зиянкестермен аурулардан қорғау/ Защита сельскохозяйственных культур от вредителей и болезней	6
		Fitop/Phytop 4310	Фитопатология /Фитопатология	
7.2 КВАРТАЛ				**16**
«Экологиялық егіншілік» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Экологическое земледелие»				

БП/ БД	Егіншілік/Земледелие/ Agriculture	OE/OZ/ 4311	Органикалық егіншілік/Органичекое земледелие	6
		EShAZh/ ZSZ/ 4311	Егін шаруашылығының аймақтық жүйелері/ Зональные системы земледелия	
КП/ ПД	Фитосанитария және өсімдік мониторингі/Фитосанитария и мониторинг растений	KOO/ZLR 4224	Қорғайтын орман өсіру/ Защитное лесоразведение/	5
		EKOO/PZLR/ 4224	Егістік қорғайтын орман өсіру/ Полезащитное лесоразведение	
КП/ ПД	Өсімдік шаруашылығы/ Растениеводство/Plant growing	NE / TZ / PF 4311	Нақты егіншілік / Точное земледелие	5
		AshC/SC/AD 4311	Өсімдік шаруашылығындағы цифрландыру/Цифровизация в растениеводстве	
«Агроландшафтты дизайн» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Агроландшафтный дизайн»				***16***
БП/ БД	Егіншілік/Земледелие/ Agriculture	EShAZh/ ZSZ/ 4311	Егін шаруашылығының аймақтық жүйелері/ Зональные системы земледелия	6
		EKZh/ ISZ/ 4311	Егіншіліктің қарқынды жүйелері/ Интенсивные системы земледелия/ Intensive systems of agriculture	
КП/ ПД	Ландшафттың дизайны және гүл шаруашылығы / Ландшафтный дизайн и цветоводство/	GTAK/GONT 4312	Газон тану мен аумақтарды көгалдандыру/Газоноведение и озеленение населенных территорий	5
		GTN/OG 4312	Газон тану негіздері/Основы газоноведения	
ПД КВ	Өсімдік шаруашылығы/ Растениеводство/Plant growing	OShOOT/TPPR/TPGP 4306	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу технологиясы/Технология производства продукции растениеводства/	5
		KZhZhOT/TPPO/ / 4306	Көкөніс және жеміс жидек өндіру технологиясы /Технология производства плодов и овощей /	
Оқытудың қосымша түрлері / Дополнительные виды обучения				**24**
«Экологиялық егіншілік» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Экологическое земледелие»				
ОҚТ / ДВО	Кәсіптік практика / Профессиональная практика	KPO/PPP 3405	Өндірістік / Производственная	10
ОҚТ / ДВО	Кәсіптік практика / Профессиональная практика	KPDa/PPPd 3406	Диплом алды / Преддипломная	2
КА /ИА	Қорытынды аттестаттау / Итоговая аттестация	DZhZh/MME/ NZDR/PSKE 4401	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/ Мамандық бойынша мемлекеттік емтихан / Написание и защита дипломной работы (проекта) /Подготовка и сдача комплексного экзамена	12
«Агроландшафтты дизайн» білім беру бағдарламасы / Образовательная траектория «Агроландшафтный дизайн»				
ОҚТ / ДВО	Кәсіптік практика / Профессиональная практика	KPO/PPP 3405	Өндірістік / Производственная	10
ОҚТ / ДВО	Кәсіптік практика / Профессиональная практика	KPDa/PPPd 3406	Диплом алды / Преддипломная	2
КА /ИА	Қорытынды аттестаттау / Итоговая аттестация	DZhZh/MME/ NZDR/PSKE 4401	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу/ Мамандық бойынша мемлекеттік емтихан / Написание и защита дипломной работы (проекта) /Подготовка и сдача комплексного экзамена	12

2 БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ ЖӘНЕ ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕРДІҢ СИПАТТАМАСЫ / ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ И ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

2.1 6В08127 «Агрономия» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В08127 «Агрономия»

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Түлек өзінің кәсіби қызметін аталмыш сала бойынша жүзеге асыра алады: - ауыл шаруашылығы - басқармасы - білім - ғылым	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в сфере: - сельское хозяйство - управление - образование - наука
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	
Кәсіптік қызмет нысандары болып табылады: - топырақ - өсімдіктер - өсімдіктер ауруларының зиянкестері мен қоздырғыштары және энтомофагтар - өсімдіктерді қорғау құралдары - өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндірудің технологиялық процестері - карантиндік іс-шаралар	Объектами профессиональной деятельности являются: - почва - растения - вредители и возбудители болезней растений и энтомофаги - средства защиты растений - технологические процессы производства продукции растениеводства - карантинные мероприятия
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
5В08127 «Агрономия» мамандығы бойынша бакалавриат түлектерінің кәсіби қызметінің пәндері: Жер ресурстары, ауыл шаруашылығы дақылдары, техника, тыңайтқыш, тұқым.	Предметы профессиональной деятельности выпускников бакалавриата специальности 6В08127 «Агрономия»: земельные ресурсы, сельскохозяйственные культуры, техника, удобрение, семена.
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	
Кәсіби қызмет түрлері: - өндірістік-технологиялық; - ұйымдастырушылық-басқарушылық қызмет; - ғылыми-зерттеу.	Видами профессиональной деятельности могут быть: – производственно-технологическая; – организационно-управленческая; – научно-исследовательская.
6В08127 «Агрономия» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту барысында түлек міндеті / По итогам обучения в рамках образовательной программы 6В08127 «Агрономия»выпускник должен	

Білу керек: энтомологиялық зерттеулердің теориясы мен әдіснамасының негіздері; ауыл шаруашылығы дақылдарының негізгі зиянкестері мен ауру қоздырғыштары морфологиясының диагностикалық ерекшеліктері және олардың зақымдануы; ауыл шаруашылығы дақылдарының зиянкестері мен ауру қоздырғыштарының таралуын, саны мен зияндылығын бағалау әдістері; қорғау шараларының тиімділігі; ауыл шаруашылығы дақылдарының сорттарын, зиянкестер мен аурулардан қорғауда егу шарттары мен мерзімдерін пайдалану тәсілдері; ауыл шаруашылығы алқаптарын зиянды организмдердің қоныстануына және залалдануына бағалау әдістері; қорғаудың агротехникалық шаралары нематодтан, кенелерден, кеміргіштерден және басқа да зиянды объектілерден табиғи азықтық алқаптар.	**Знать** основы теории и методологии энтомологических исследований; диагностические особенности морфологии основных вредителей и возбудителей болезнейсельскохозяйственных культур и их повреждения; методы оценки распространения, численности и вредоносности вредителей и возбудителей болезней сельскохозяйственных культур; эффективности защитных мероприятий; способы использования сортов, условий и сроков посева сельскохозяйственных культур в защите от вредителей и болезней; методы оценки сельскохозяйственных угодий на заселенность и зараженность вредными организмами; агротехнические меры защиты природных кормовых угодий от нематод, клещей, грызунов и других вредных объектов.
меңгеруі керек: энтомологияның қолданбалы аспектілерінде іргелі жағдайларды қолдану; ауыл шаруашылығы дақылдарының зиянкестері мен ауруларының негізгі түрлерін олардың зақымдануы бойынша анықтау; ауыл шаруашылығы дақылдары зиянкестерінің таралуын, санын және зияндылығын бағалау; қорғау шараларының тиімділігі; зиянкестер мен аурулардан қорғау үшін ауыл шаруашылығы дақылдарының оңтайлы сорттарын, себу шарттарын және мерзімдерін таңдау; зиянкестер мен аурулардан қорғаудың оңтайлы технологияларын негіздеу; табиғи жемдік жерлерді жақсарту және тиімді пайдалану технологияларында егістерді нематод, кенелер, кеміргіштер және басқа да зиянды объектілерден қорғау шараларын ескеру.	**уметь:** использовать фундаментальные положения в прикладных аспектах энтомологии; определять основные виды вредителей и болезней сельскохозяйственных культур по их повреждениям; оценивать распространения, численность и вредоносность вредителей сельскохозяйственных культур; эффективность защитных мероприятий; подбирать оптимальные сорта, условия и сроки посева сельскохозяйственных культур для защиты от вредителей и болезней; планировать систему защиты, исходя из состава, заселения и заражения угодий вредными организмами; обосновать оптимальные технологии защиты сельскохозяйственных культур от вредителей и болезней; учитывать в технологиях улучшения и рационального использования природных кормовых угодий меры защиты посевов от нематод, клещей, грызунов и других вредных объектов.

дағдысы болуы керек: ауыл шаруашылығы дақылдарының негізгі зиянкестері мен ауруларын және олардың зақымдануларын тану; қорғау жүйесінде ауыл шаруашылығы дақылдарының зиянкестері мен ауруларының қоздырғыштарының таралуын, санын және зияндылығын бағалауды қолдану; зиянкестер мен аурулардан қорғау үшін ауыл шаруашылығы дақылдарының сорттарын, себу шарттарын және мерзімдерін ұсыну; зиянкестер мен аурулардан қорғау технологияларын қолдану; табиғи жемдік жерлерді жақсарту және ұтымды пайдалану технологияларында егістіктерді нематодтан, кенелерден, кеміргіштер мен кеміргіштерден қорғау шараларын іс жүзінде қолдану басқа да организмдердің, вредящих ауыл шаруашылығы.	**иметь навыки:** применения принципов морфологии, систематики, биологии развития и экологии насекомых в профессиональной деятельности; опознания основных вредителей и болезней сельскохозяйственных культур и их повреждений; применения оценки распространения, численности и вредоносности вредителей и возбудителей болезней сельскохозяйственных культур в системе защиты; рекомендации сортов, условий и сроков посева с.х. культур для защиты от вредителей и болезней; организации защиты, исходя из состава, заселения и заражения угодий вредными организмами; применения технологий защиты сельскохозяйственных культур от вредителей и болезней практического применения в технологиях улучшения и рационального использования природных кормовых угодий мер защиты посевов от нематод, клещей, грызунов и других организмов, вредящих сельскому хозяйству.

2.2 6В08126 «Өсімдік шаруашылығы және егін шаруашылығы» білім беру бағдарламасының сипаттамасы / Описание образовательной программы 6В08126 «Растениеводство и земледелие»

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
"Өсімдік шаруашылығы және егіншілік" бағыты бойынша бакалавриат бағдарламасын меңгерген түлек кәсіби қызметтің келесі түрлеріне дайындалады - ғылыми-зерттеу - өндірістік-технологиялық Ғылыми-зерттеу қызметі аясында бітіруші келесі кәсіби міндеттерді шешуге дайын болуы тиіс: - генетика, селекция, агрохимия, егіншілік және т. б. Арнайы пәндер бойынша ақпараттарды жинау және талдау - ақпарат жинау, әдеби көздерді талдау, зерттеу нәтижелерін жинақтау, өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру және топырақ құнарлылығын қалпына келтіру технологиялары бойынша ұсыныстар әзірлеу; - эксперименттерді жоспарлау және қою, нәтижелерді жинақтау және талдау;	Выпускник, усваивающий программу бакалавриата по направлению «Растениеводство и земледелие» готовится к следующим видам профессиональной деятельности - научно – исследовательская - производственно- технологическая В рамках научно-исследовательской деятельности выпускник должен быть готов решать следующие профессиональные задачи: - сбор и анализ информации по генетике, селекции, агрохимии, земледелии и др. специальных дисциплин - сбор информации, анализ литературных источников, обобщение результатов исследований, разработка рекомендаций по технологиям производства продукции растениеводства и воспроизводства плодородия почв; -планирование и постановка экспериментов, обобщение и анализ результатов;
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	

Бакалавриат бағдарламасын меңгерген бітірушілердің кәсіби қызметінің объектілері:: - ауыл шаруашылығы, дала, көкөніс дақылдарын өндіру технологиясы және оның құнарлылығын өндіру, зиянды организмдер және өсімдіктерді қорғау құралдары, өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы. - өсімдіктердің генетикалық коллекциясы, ауыл шаруашылығы дақылдарының сорттары мен будандарының селекциялық процесі. - топырақ және құнарлылық, тыңайтқыш, пестицидтер, гербицидтер, ауылшаруашылық дақылдары, олардың тұқым сорттары.	Объектами профессиональной деятельности выпускников освоившие программу бакалавриата являются: - технологии производства сельскохозяйственных, полевых, овощных культур и воспроизводство ее плодородия, вредные организмы и средства защиты растений от них, технологии производства продукции растениеводства. - генетические коллекции растений, селекционный процесс сорта и гибриды сельскохозяйственных культур. -почва и плодородие, удобрение, пестициды, гербициды, сельскохозяйственные культуры, их сорта семена.
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
5В080100 "Агрономия" бакалавриат түлектерінің кәсіптік қызмет пәндері»: - егіншілік, - өсімдік шаруашылығы, - генетика, - нақты егіншілік, - өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы, - дәнді дақылдар мен картоп өнімдерін бағдарламалау және болжау, - мелиоративтік егіншілік, - ауыл шаруашылығы дақылдарының селекциясы және тұқым шаруашылығы, - агрохимия, - егіншіліктің аймақтық жүйелері	Предметы профессиональной деятельности выпускников бакалавриата ОП 5В080100 «Агрономия»: -земледелие, -растениеводство, -генетика, -точное земледелие, - технология производства продукции растениеводства, - программирование и прогнозирование урожаев зерновых культур и картофеля, - мелиоративное земледелие, -селекция и семеноводство сельскохозяйственных культур, -агрохимия, -зональные системы земледелия
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	

Білім беру бағдарламасын дайындау бағыты бойынша Бакалавр кәсіби қызметтің келесі түрлеріне дайындалады: - ғылыми-зерттеу, - өндірістік-технологиялық; Ғылыми-зерттеу қызметі аясында бітіруші келесі міндеттерді шешуге дайын болуы тиіс: - жоғары өнімді сорттар мен гибридтер мақсатында дақылдардың генетикасы, селекциясы, тұқым шаруашылығы және биотехнологиясы бойынша ақпаратты жинау және талдау; - эксперименттерді жоспарлау және қою, нәтижелерді жинақтау және талдау; - зерттеулер мен әзірлемелердің нәтижелерін енгізуге қатысу; Өндірістік-технологиялық қызмет аясында бітіруші келесі кәсіби міндеттерді шешуге дайын болуы тиіс: - өңірдің нақты жағдайлары мен егіншілікті қарқындату деңгейі үшін ауыл шаруашылығы дақылдарының сорттарын таңдауды негіздеу, тұқымдарды егуге дайындау; - жоспарланған өнімге органикалық және Минералды тыңайтқыштардың мөлшерін есептеу, оларды а/ш дақылдарына дайындау және қолдану; - ауыспалы егіс жүйесін ұйымдастыру, оларды ауыл шаруашылығы ұйымдарының жер пайдалану аумағы бойынша орналастыру және алаңдарды кесу;	Бакалавр по направлению подготовки образовательной программы готовятся следующим видам профессиональной деятельности: -научно-исследовательская, - производственно- технологическая; В рамках научно-исследовательской деятельности выпускник должен быть готов решать следующие задачи: - сбор и анализ информации по генетике, селекции, семеноводству и биотехнологии культур с целью высокопродуктивных сортов и гибридов; - планирование и постановка экспериментов, обобщение и анализ результатов; - участие во внедрении результатов исследований и разработок; В рамках производственно-технологической деятельности выпускник должен быть готов решать следующие профессиональные задачи: - обоснование выбора сортов с/х культур для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия, подготовка семян к посеву; - расчет доз органических и минеральных удобрений на планируемый урожай, подготовка и применение их под с/х культуры; - организация системы севооборотов, их размещение по территории землепользования сельскохозяйственной организации и проведение нарезки полей;
6В08126 «Өсімдік шаруашылығы және егін шаруашылығы» білім беру бағдарламасы бойынша оқыту барысында түлек міндеті / По итогам обучения в рамках образовательной программы 6В08126 «Растениеводство и земледелие» выпускник должен	

Білу керек: ауыл шаруашылығы және өсімдік шаруашылығы заңдарын білетін; Топырақтың жіктелуі; топырақ құнарлылығын және өсімін молайту бағалау әдістері; ауыл шаруашылығы дақылдарын өсіру қазіргі заманғы озық технологиясы; ауыл шаруашылығы дақылдарының және экологиялық жағдайлары талаптарына олардың биологиялық, экономикалық және сапалы ерекшеліктерін, негізгі түрлері; топырақтың физикалық, химиялық, технологиялық және басқа да қасиеттеріне ауыл шаруашылығы практикасын әсері; агротехниканың, өнеркәсіп және ауыл шаруашылығы дақылдарының өнімділігін табыстылығын арттыру; тұқым шаруашылығы және өсімдік негіздері; Өсімдік шаруашылығы өнімдері өндірісі сапасы үшін мемлекеттік стандарттарының негізгі талаптар; тұқым сапасын анықтау әдісі; технологияларды - zerna өсімдік өнімдері, көкөністер, картоп, жемістер, жидектер, жүзім, гүлдер, ағаштар, т.б. сақтау және қайта өңдеу негіздері.; қазіргі заманғы нарықтық экономика негіздері, қарыз шарттары бойынша ахуал, жалға беру, т.б..; ауыл шаруашылығы кәсіпорындарында негізгі өнімдерін өндіру экономика және ұйымдастыру.	**Знать** законы земледелия и растениеводства; классификацию почв; приемы оценки плодородия почвы и ее воспроизводство; современную прогрессивную технологию возделывания сельскохозяйственных культур; основные виды сельскохозяйственных культур, их биологические, сортовые и хозяйственные особенности, требования к условиям внешней среды; влияние агротехнических приемов на физические, химические, технологические и другие свойства почвы; приемы повышения культуры земледелия, урожайности сельскохозяйственных культур и рентабельности отрасли; семеноводство и основы селекции сельскохозяйственных культур; основные требования ГОСТов к качеству растениеводческой продукции; методику определения качества посевного материала; основы технологии хранения и переработки растениеводческой продукции - зерна, овощей, картофеля, плодов, ягод, винограда, цветы, деревья и др.; основы современной рыночной экономики, положения об условиях получения кредитов, аренды и т.д.; экономику и организацию производства основных видов продукции в сельскохозяйственных предприятиях.

меңгеруі керек: нарық жағдайында экономикалық даму перспективасын бағалау қабілетті болуы; Олардың сәйкес далалық жұмыстарды қию және ұйымдастыру бағыттар болуы; тұқымдар, тыңайтқыштар, пестицидтер, жанар-жағар май экономика сұранысты, ауыл шаруашылығы техникасын, құрал-саймандар мен технологиясын, адам ресурстарын күтуге; аяқталған егіс жұмыстарына (топырақ, отырғызу, ауыл шаруашылығы дақылдарының қамқорлық, тазалау және т.б.) сапасын бағалау; Қол жетімді жер, еңбек, материалдық және тиімді және тиімді басқа да ресурстарды пайдалану; үздіксіз өндіріс жүргізу мақсатында далалық дақылдардың және мал оңтайлы ара қатынасын анықтау және шаруа қожалықтарының тиімділігін арттыру; , Ауыл шаруашылық техникасын түзету жасайды жабдықтар (бұрғылар, соқалар, қопсытқыштар, комбайндар, және т.б.), тұқым, дақылдардың, тыңайтқыштар, пестицидтер және т.б. егіс бар стандартын орнату үшін.	**уметь:** оценивать перспективы развития хозяйства в условиях рынка; составлять технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур и организовать полевые работы в соответствии с ними; рассчитывать потребность хозяйства в семенах, удобрениях, пестицидах, горюче-смазочных материалах, сельскохозяйственных машинах, орудиях и технике, трудовых ресурсах; оценивать качество выполненных полевых работ (обработка почвы, посев, уход за посевами, уборка и другие); рационально и эффективно использовать имеющиеся земельные, трудовые, материальные и другие ресурсы; определить оптимальное соотношение полеводства и животноводства с целью непрерывного ведения производства и повышения эффективности хозяйств; произвести регулировку сельскохозяйственных машин, оборудования (сеялки, плуги, культиваторы, комбайны и другие), устанавливать норму высева семян с-х культур, удобрений, пестицидов и др.
дағдысы болуы керек: бизнес-жоспар басқару; қозғаушы, тракторлар, комбайндар және басқа да машиналар; командада адамдармен жұмыс байланыс; агрономия бакалавры теориялық білімдерін және практикалық дағдыларын пайдалана отырып, аграрлық секторда кәсіби қызметін жүзеге асыру үшін қажетті мөлшерде оқу пәндерінің негізгі циклдары бойынша белгілі бір дағдыларды мұқият білімге ие болуы керек.	**иметь навыки:** составления бизнес-плана хозяйства; управления автомобилем, трактором, комбайном и другой техникой; общения в работе с людьми в коллективе; бакалавр агрономии должен иметь глубокие знания, определенные практические навыки по основным циклам учебных осуществления профессиональной деятельности в аграрном секторе, используя свои теоретические знания и практические навыки.

2.3 5В080100 «Агрономия» мамандығы бойынша білім беру бағдарламасының сипаттамасы. «Экологиялық егіншілік» траектория/ Описание образовательной программы по специальности 5В080100 «Агрономия». Траектория «Экологическое земледелие»

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Түлек өзінің кәсіби қызметін аталмыш сала бойынша жүзеге асыра алады: - ауыл шаруашылығында ұйым өндірістік процестерді, сондай-ақ осы процестерді басқаруға байланысты ұйымдастырушылық-басқарушылық қызмет; - қарқынды немесе ресурс үнемдейтін технологияларды үшін дақылдарын өсіру және өсімдік шаруашылығы және өзге де ауыл шаруашылығы қызметінде еңбек ұйымдастыруға байланысты өндірістік және технологиялық қызмет; - Зауыт өнімдерін өндіру байланысты қаржылық және адам ресурстарын есептеу қаржылық-экономикалық қызметі; - Агроучет және өсімдік шаруашылығы айналысатын сарапшылар мен қызметкерлерімен консультациялар өткізуге байланысты қызмет; - білім беру қызметі.	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в сфере: - организационно-управленческая деятельность, связанная с организацией призводственных процессов в земледелии, а также управление этими процессами; - производственно-технологическая деятельность, связанная с возделыванием сельскохозяйственных культур по интенсивной или ресурсосберегающей технологии и организацией труда в растениеводстве и других сельскохозяйственных работах; - финансово-хозяйственная деятельность расчет финансовых и трудовых ресурсов связанных с производством продукции растениеводства; - консультационная деятельность, связанная с проведением агроучета и консультации со специалистами и рабочими занятых в сфере растениеводства; - воспитательная деятельность.
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	
Кәсіптік қызмет нысандары болып табылады: акционерлік қоғамдар, өндірістік кооперативтер, жауапкершілігі шектеулі серіктестіктердің, фермерлер, жеке, ұжымдық шаруашылықтар, ауыл шаруашылығы фирмалар бағыттары, сондай-ақ басқа да ауыл шаруашылығы формациялар бірлескен; ауыл шаруашылығы, шаруа қожалықтарының, ғылыми-зерттеу институттарының: ақ ұйымдар мен секторлар.	Объектами профессиональной деятельности являются: акционерные общества, производственные кооперативы, товарищества с ограниченной ответственностью, фермерские, индивидуальные, коллективные хозяйства, фирмы сельскохозяйственного направления, и другие сельскохозяйственные формирования; организациях и сферах, как: агропромышленный комплекс, фермерские хозяйства, научно-исследовательские институты
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
Бакалавриат мамандығы 5В080100 «Агрономия» түлектерінің кәсіби қызмет объектілері: жер ресурстары, дақылдар, машина жасау, тыңайтқыштар, тұқымдар.	Предметы профессиональной деятельности выпускников бакалавриата специальности 5В080100 «Агрономия»: земельные ресурсы, сельскохозяйственные культуры, техника, удобрение, семена.
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	

Кәсіби қызмет түрлері: -жобалаушы-құрастырушылық; - өндірістік - технологиялық; - эксперименталды-зерттеушілік; - эксплуатациялық.	Видами профессиональной деятельности могут быть: − проектно-конструкторская; − производственно-технологическую; − экспериментально-исследовательская; эксплуатационная.
5В080100 «Агрономия» мамандығы бойынша білім беру, Экологиялық егіншілік» траектория оқыту барысында түлек міндеті / По итогам обучения в рамках образовательной программы по специальности 5В080100 «Агрономия». Траектория «Экологическое земледелие»выпускник должен	
Білу керек: ауыл шаруашылығы және өсімдік шаруашылығы заңдарын білетін; Топырақтың жіктелуі; топырақ құнарлылығын және өсімін молайту бағалау әдістері; ауыл шаруашылығы дақылдарын өсіру қазіргі заманғы озық технологиясы; ауыл шаруашылығы дақылдарының және экологиялық жағдайлары талаптарына олардың биологиялық, экономикалық және сапалы ерекшеліктерін, негізгі түрлері; топырақтың физикалық, химиялық, технологиялық және басқа да қасиеттеріне ауыл шаруашылығы практикасын әсері; агротехниканың, өнеркәсіп және ауыл шаруашылығы дақылдарының өнімділігін табыстылығын арттыру; тұқым шаруашылығы және өсімдік негіздері; Өсімдік шаруашылығы өнімдері өндірісі сапасы үшін мемлекеттік стандарттарының негізгі талаптар; тұқым сапасын анықтау әдісі; технологияларды - zerna өсімдік өнімдері, көкөністер, картоп, жемістер, жидектер, жүзім, гүлдер, ағаштар, т.б. сақтау және қайта өңдеу негіздері.; қазіргі заманғы нарықтық экономика негіздері, қарыз шарттары бойынша ахуал, жалға беру, т.б..; ауыл шаруашылығы кәсіпорындарында негізгі өнімдерін өндіру экономика және ұйымдастыру.	**Знать** законы земледелия и растениеводства; классификацию почв; приемы оценки плодородия почвы и ее воспроизводство; современную прогрессивную технологию возделывания сельскохозяйственных культур; основные виды сельскохозяйственных культур, их биологические, сортовые и хозяйственные особенности, требования к условиям внешней среды; влияние агротехнических приемов на физические, химические, технологические и другие свойства почвы; приемы повышения культуры земледелия, урожайности сельскохозяйственных культур и рентабельности отрасли; семеноводство и основы селекции сельскохозяйственных культур; основные требования ГОСТов к качеству растениеводческой продукции; методику определения качества посевного материала; основы технологии хранения и переработки растениеводческой продукции - зерна, овощей, картофеля, плодов, ягод, винограда, цветы, деревья и др.; основы современной рыночной экономики, положения об условиях получения кредитов, аренды и т.д.; экономику и организацию производства основных видов продукции в сельскохозяйственных предприятиях.

меңгеруі керек: нарық жағдайында экономикалық даму перспективасын бағалау қабілетті болуы; Олардың сәйкес далалық жұмыстарды қию және ұйымдастыру бағыттар болуы; тұқымдар, тыңайтқыштар, пестицидтер, жанар-жағар май экономика сұранысты, ауыл шаруашылығы техникасын, құрал-саймандар мен технологиясын, адам ресурстарын күтуге; аяқталған егіс жұмыстарына (топырақ, отырғызу, ауыл шаруашылығы дақылдарының қамқорлық, тазалау және т.б.) сапасын бағалау; Қол жетімді жер, еңбек, материалдық және тиімді және тиімді басқа да ресурстарды пайдалану; үздіксіз өндіріс жүргізу мақсатында далалық дақылдардың және мал оңтайлы ара қатынасын анықтау және шаруа қожалықтарының тиімділігін арттыру; , Ауыл шаруашылық техникасын түзету жасайды жабдықтар (бұрғылар, соқалар, қопсытқыштар, комбайндар, және т.б.), тұқым, дақылдардың, тыңайтқыштар, пестицидтер және т.б. егіс бар стандартын орнату үшін.	**уметь:** оценивать перспективы развития хозяйства в условиях рынка; составлять технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур и организовать полевые работы в соответствии с ними; рассчитывать потребность хозяйства в семенах, удобрениях, пестицидах, горюче-смазочных материалах, сельскохозяйственных машинах, орудиях и технике, трудовых ресурсах; оценивать качество выполненных полевых работ (обработка почвы, посев, уход за посевами, уборка и другие); рационально и эффективно использовать имеющиеся земельные, трудовые, материальные и другие ресурсы; определить оптимальное соотношение полеводства и животноводства с целью непрерывного ведения производства и повышения эффективности хозяйств; произвести регулировку сельскохозяйственных машин, оборудования (сеялки, плуги, культиваторы, комбайны и другие), устанавливать норму высева семян с-х культур, удобрений, пестицидов и др.
дағдысы болуы керек: бизнес-жоспар басқару; қозғаушы, тракторлар, комбайндар және басқа да машиналар; командада адамдармен жұмыс байланыс; агрономия бакалавры теориялық білімдерін және практикалық дағдыларын пайдалана отырып, аграрлық секторда кәсіби қызметін жүзеге асыру үшін қажетті мөлшерде оқу пәндерінің негізгі циклдары бойынша белгілі бір дағдыларды мұқият білімге ие болуы керек.	**иметь навыки:** составления бизнес-плана хозяйства; управления автомобилем, трактором, комбайном и другой техникой; общения в работе с людьми в коллективе; бакалавр агрономии должен иметь глубокие знания, определенные практические навыки по основным циклам учебных осуществления профессиональной деятельности в аграрном секторе, используя свои теоретические знания и практические навыки.

2.4 5В080100 «Агрономия» мамандығы бойынша білім беру бағдарламасының сипаттамасы. Траектория «Агробизнес және кәсіпкерлік» / Описание образовательной программы по специальности 5В080100 «Агрономия». Траектория «Агробизнес и предпринимательство»

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Түлек өзінің кәсіби қызметін аталмыш сала бойынша жүзеге асыра алады: - ауыл шаруашылығында ұйым өндірістік процестерді, сондай-ақ осы процестерді басқаруға байланысты ұйымдастырушылық-басқарушылық қызмет; - қарқынды немесе ресурс үнемдейтін технологияларды үшін дақылдарын өсіру және өсімдік шаруашылығы және өзге де ауыл шаруашылығы қызметінде еңбек ұйымдастыруға байланысты өндірістік және технологиялық қызмет; - Зауыт өнімдерін өндіру байланысты қаржылық және адам ресурстарын есептеу қаржылық-экономикалық қызметі; - Агроучет және өсімдік шаруашылығы айналысатын сарапшылар мен қызметкерлерімен консультациялар өткізуге байланысты қызмет; - - білім беру қызметі.	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в сфере: - организационно-управленческая деятельность, связанная с организацией призводственных процессов в земледелии, а также управление этими процессами; - производственно-технологическая деятельность, связанная с возделыванием сельскохозяйственных культур по интенсивной или ресурсосберегающей технологии и организацией труда в растениеводстве и других сельскохозяйственных работах; - финансово-хозяйственная деятельность расчет финансовых и трудовых ресурсов связанных с производством продукции растениеводства; - консультационная деятельность, связанная с проведением агроучета и консультации со специалистами и рабочими занятых в сфере растениеводства; - воспитательная деятельность..
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	
Кәсіптік қызмет нысандары болып табылады: акционерлік қоғамдар, өндірістік кооперативтер, жауапкершілігі шектеулі серіктестіктердің, фермерлер, жеке, ұжымдық шаруашылықтар, ауыл шаруашылығы фирмалар бағыттары, сондай-ақ басқа да ауыл шаруашылығы формациялар бірлескен; ауыл шаруашылығы, шаруа қожалықтарының, ғылыми-зерттеу институттарының: ақ ұйымдар мен секторлар.	Руководитель сельскохозяйственного предприятия, менеджеры сельскохозяйственных фирм, агроном в хозяйстве, агроном в организациях, и фирмах по благоустройству и озеленению сельских и городских населенных территорий, агрономы семенных инспекций, научные сотрудники научно – исследовательских учреждениях, специалисты в районных и областных управлениях сельского хозяйства, преподаватели средних учебных заведениях.
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
Кәсіби қызметінің бакалавриат мамандық 5В080100 - "Агрономия" болып табылады жер ресурстары, дизайн, көгалдандыру, ауыл шаруашылық дақылдары, техникалар, тыңайтқыштар, тұқымдар.	Предметы профессиональной деятельности выпускников бакалавриата специальности 5В080100 «Агрономия» является земельные ресурсы, дизайн, озеленение, сельскохозяйственные культуры, техника, удобрение, семена.
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	

Кәсіби қызмет түрлері: -жобалаушы-құрастырушылық; - өндірістік - технологиялық; - эксперименталды-зерртеушілік; - эксплуатациялық.	Видами профессиональной деятельности могут быть: – проектно-конструкторская; – производственно-технологическую; – экспериментально-исследовательская; эксплуатационная.
5В080100 «Агрономия» мамандығы бойынша білім беру, «Агробизнес және кәсіпкерлік» траектория оқыту барысында түлек міндеті / По итогам обучения в рамках образовательной программы по специальности 5В080100 «Агрономия». Траектория «Агробизнес и предпринимательство» выпускник должен	
Білу керек: -ақпараттық-библиографиялық мәдениет негізінде ақпараттық-коммуникациялық технологияларды пайдалана отырып және ақпараттық қауіпсіздік талаптарын ескере отырып, кәсіптік қызметтің стандартты міндеттерін тану және шешу - кәсіби қызметтегі жаратылыстану пәндерінің негізгі заңдарын қолдану, математикалық талдау мен модельдеу әдістерін, теориялық және эксперименталды зерттеу әдістерін қолдана білу. - агроландшафт жағдайын жер пайдалану аумағында болған кезде ауыл шаруашылығы дақылдарының талаптарына сәйкестігін анықтауға дайындық; -- агроландшафт жағдайын жер пайдалану аумағында болған кезде ауыл шаруашылығы дақылдарының талаптарына сәйкестігін анықтауға дайындық; - топырақтың негізгі түрлерін және сорттарын тану, олардың ауыл шаруашылығында қолданылу бағытын негіздеу және құнарлылығын арттыру әдістері	**знать:** -знать и решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности -способностью использовать основные законы естественно научных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования -готовностью установить соответствие агроланшафтных условий требованиям с/х культур при их размещении по территории землепользования -способность распозновать основные типы и разновидности почв, обосновать направления их использования в земледелии и приемы возпроизводства плодородия.

меңгеруі керек: – нарықтағы экономиканың даму перспективаларын бағалай білу; ауыл шаруашылығы дақылдарын өсірудің технологиялық карталарын құрастыру және оларға сәйкес далалық жұмыстар ұйымдастыру; - ұқым, тыңайтқыштар, пестицидтер, жанар-жағар майлар, ауыл шаруашылығы техникалары, құрал-жабдықтар мен жабдықтар, еңбек ресурстары үшін экономиканың қажеттілігін есептеу; өткізілетін далалық жұмыстардың сапасын бағалау (өңдеу, егістеу, тазалау, тазалау және т.б.); - жер, еңбек, материалдық және басқа ресурстардың ұтымды және тиімді пайдаланылуы; шаруа қожалықтарын өнімділікті үнемі жетілдіру және тиімділігін арттыру мақсатында далалық өсімдіктер мен мал шаруашылығының оңтайлы қатынасын айқындау; ауыл шаруашылық машиналарын, жабдықтарын (сепкіштер, соқалар, культиваторлар, комбайндар және т.б.) реттеу үшін егістік, тыңайтқыштар, пестицидтер және т.б.	**уметь:** уметь оценивать перспективы развития хозяйства в условиях рынка; составлять технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур и организовать полевые работы в соответствии с ними; - уметь рассчитывать потребность хозяйства в семенах, удобрениях, пестицидах, горюче-смазочных материалах, сельскохозяйственных машинах, орудиях и технике, трудовых ресурсах; оценивать качество выполненных полевых работ (обработка почвы, посев, уход за посевами, уборка и другие); - уметь рационально и эффективно использовать имеющиеся земельные, трудовые, материальные и другие ресурсы; определить оптимальное соотношение полеводства и животноводства с целью непрерывного ведения производства и повышения эффективности хозяйств; произвести регулировку сельскохозяйственных машин, оборудования (сеялки, плуги, культиваторы, комбайны и другие), устанавливать норму высева семян с-х культур, удобрений, пестицидов и др.
дағдысы болуы керек:- бизнес-жоспар жасау; автокөлікті, тракторды, комбайнды және басқа жабдықты басқару; ұжымда адамдармен жұмыс істеу.	**иметь навыки:** - составления бизнес-плана хозяйства; управления автомобилем, трактором, комбайном и другой техникой; общения в работе с людьми в коллективе.

2.5 5В080100 «Агрономия» мамандығы бойынша білім беру бағдарламасының сипаттамасы. Траектория «Агроландшафтты дизайн» / Описание образовательной программы по специальности 5В080100 «Агрономия». Траектория «Агроландшафтный дизайн»

Кәсіби қызмет саласы /Сфера профессиональной деятельности	
Бітіруші өзінің кәсіби қызметін мемлекеттік және жеке меншік кәсіпорындар мен ұйымдарда, жауапкершілігі шектеулі серіктестікте агроландшавалық дизайн саласында жүзеге асыра алады: - әлеуметтік-кәсіпкерлік кешендер (ӘКК); - аумақтық, жер комитеттері; - жобалық және конструкторлық ұйымдар; - аудандық, облыстық және республикалық Ауыл шаруашылығын басқару органдары (мемлекеттік қызмет)); - ауыл шаруашылығы ғылыми-зерттеу институттары; - өсімдіктерді қорғау және карантин жөніндегі кәсіпорындар; - фитосанитарлық қызметтер; - жылыжай кешендері; - оранжерей, орман өсіруді ұйымдастыру.	Выпускник может осуществлять свою профессиональную деятельность в государственных и частных предприятиях и организациях, в товарищество с ограниченной ответственности осуществлять свою профессиональную деятельность в сфере агроландшавного дизайна: - социально-предпринимательских комплексов (СПК); - территориальные, земельные комитеты; - проектных и конструкторских организаций; - районных, областных и республиканских органов управления сельским хозяйством (госслужба); - научно-исследовательские институты сельского хозяйства; - предприятия по защите и карантину растений; - фитосанитарные службы; - тепличные комплексы; - оранжерей, организации лесоразведения.
Кәсіби қызметінің объектілері /Объекты профессиональной деятельности	
Кәсіби қызмет объектілері: Акционерлік қоғамдар, өндірістік кооперативтер, жауапкершілігі шектеулі серіктестіктер, фермерлік, жеке меншік, ұжымдық шаруашылықтар, ауыл шаруашылығы бағытындағы одақтар және басқа да ауыл шаруашылығы құрылымдары болып табылады.	Объектами профессиональной деятельности являются: акционерные общества, производственные кооперативы, товарищества с ограниченной ответственностью, фермерские, индивидуальные, коллективные хозяйства, фирмы сельскохозяйственного направления, и другие сельскохозяйственные формирования.
Кәсіби қызметінің нысандары /Предметы профессиональной деятельности	
Бакалавриат мамандығы 5В080100 «Агрономия» түлектерінің кәсіби қызмет объектілері: жер ресурстары, дақылдар, машина жасау, тыңайтқыштар, тұқымдар.	Предметы профессиональной деятельности выпускников бакалавриата специальности 5В080100 «Агрономия»: земельные ресурсы, сельскохозяйственные культуры, техника, удобрение, семена.
Кәсіби қызметінің түрлері /Виды профессиональной деятельности	

ББ бойынша бакалаврлар келесі кәсіби қызмет түрлерін орындай алады: егіншілікте өндірістік процестерді ұйымдастырумен байланысты ұйымдастыру-басқару қызметі, сондай-ақ осы процестерді басқару; ауыл шаруашылығы дақылдарын қарқынды немесе ресурс үнемдейтін технология бойынша өсіруге және өсімдік шаруашылығында және басқа да ауыл шаруашылығы жұмыстарында еңбекті ұйымдастыруға байланысты өндірістік-технологиялық қызмет; Қаржы-шаруашылық қызмет өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндірумен байланысты қаржылық және еңбек ресурстарын есептеу; өсімдік шаруашылығы саласында жұмыс істейтін мамандар мен жұмысшылармен агроесеп пен кеңес өткізуге байланысты консультациялық қызмет; тәрбие қызметі.	Бакалавры по ОП могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности: организационно-управленческая деятельность связанная с организацией призводственных процессов в земледелии, а также управление этими процессами; производственно-технологическая деятельность связанная с возделыванием сельскохозяйственных культур по интенсивной или ресурсосберегающей технологии и организацией труда в растениеводстве и других сельскохозяйственных работах; финансово-хозяйственная деятельность расчет финансовых и трудовых ресурсов связанных с производством продукции растениеводства; консультационная деятельность связанная с проведением агроучета и консультации со специалистами и рабочими занятых в сфере растениеводства; воспитательная деятельность.
5В080100 «Агрономия» мамандығы бойынша білім беру, «Агроландшафтты дизайн» траектория оқыту барысында түлек міндеті / По итогам обучения в рамках образовательной программы по специальности 5В080100 «Агрономия». Траектория «Агроландшафтный дизайн» выпускник должен	

Білу керек: ауыл шаруашылығы және өсімдік шаруашылығы заңдарын білетін; Топырақтың жіктелуі; топырақ құнарлылығын және өсімін молайту бағалау әдістері; ауыл шаруашылығы дақылдарын өсіру қазіргі заманғы озық технологиясы; ауыл шаруашылығы дақылдарының және экологиялық жағдайлары талаптарына олардың биологиялық, экономикалық және сапалы ерекшеліктерін, негізгі түрлері; топырақтың физикалық, химиялық, технологиялық және басқа да қасиеттеріне ауыл шаруашылығы практикасын әсері; агротехниканың, өнеркәсіп және ауыл шаруашылығы дақылдарының өнімділігін табыстылығын арттыру; тұқым шаруашылығы және өсімдік негіздері; Өсімдік шаруашылығы өнімдері өндірісі сапасы үшін мемлекеттік стандарттарының негізгі талаптар; тұқым сапасын анықтау әдісі; технологияларды - zerna өсімдік өнімдері, көкөністер, картоп, жемістер, жидектер, жүзім, гүлдер, ағаштар, т.б. сақтау және қайта өңдеу негіздері.; қазіргі заманғы нарықтық экономика негіздері, қарыз шарттары бойынша ахуал, жалға беру, т.б..; ауыл шаруашылығы кәсіпорындарында негізгі өнімдерін өндіру экономика және ұйымдастыру.	**Знать** законы земледелия и растениеводства; классификацию почв; приемы оценки плодородия почвы и ее воспроизводство; современную прогрессивную технологию возделывания сельскохозяйственных культур; основные виды сельскохозяйственных культур, их биологические, сортовые и хозяйственные особенности, требования к условиям внешней среды; влияние агротехнических приемов на физические, химические, технологические и другие свойства почвы; приемы повышения культуры земледелия, урожайности сельскохозяйственных культур и рентабельности отрасли; семеноводство и основы селекции сельскохозяйственных культур; основные требования ГОСТов к качеству растениеводческой продукции; методику определения качества посевного материала; основы технологии хранения и переработки растениеводческой продукции - зерна, овощей, картофеля, плодов, ягод, винограда, цветы, деревья и др.; основы современной рыночной экономики, положения об условиях получения кредитов, аренды и т.д.; экономику и организацию производства основных видов продукции в сельскохозяйственных предприятиях.

меңгеруі керек: нарық жағдайында экономикалық даму перспективасын бағалау қабілетті болуы; Олардың сәйкес далалық жұмыстарды қию және ұйымдастыру бағыттар болуы; тұқымдар, тыңайтқыштар, пестицидтер, жанар-жағар май экономика сұранысты, ауыл шаруашылығы техникасын, құрал-саймандар мен технологиясын, адам ресурстарын күтуге; аяқталған егіс жұмыстарына (топырақ, отырғызу, ауыл шаруашылығы дақылдарының қамқорлық, тазалау және т.б.) сапасын бағалау; Қол жетімді жер, еңбек, материалдық және тиімді және тиімді басқа да ресурстарды пайдалану; үздіксіз өндіріс жүргізу мақсатында далалық дақылдардың және мал оңтайлы ара қатынасын анықтау және шаруа қожалықтарының тиімділігін арттыру; , Ауыл шаруашылық техникасын түзету жасайды жабдықтар (бұрғылар, соқалар, қопсытқыштар, комбайндар, және т.б.), тұқым, дақылдардың, тыңайтқыштар, пестицидтер және т.б. егіс бар стандартын орнату үшін.	**уметь:** оценивать перспективы развития хозяйства в условиях рынка; составлять технологические карты возделывания сельскохозяйственных культур и организовать полевые работы в соответствии с ними; рассчитывать потребность хозяйства в семенах, удобрениях, пестицидах, горюче-смазочных материалах, сельскохозяйственных машинах, орудиях и технике, трудовых ресурсах; оценивать качество выполненных полевых работ (обработка почвы, посев, уход за посевами, уборка и другие); рационально и эффективно использовать имеющиеся земельные, трудовые, материальные и другие ресурсы; определить оптимальное соотношение полеводства и животноводства с целью непрерывного ведения производства и повышения эффективности хозяйств; произвести регулировку сельскохозяйственных машин, оборудования (сеялки, плуги, культиваторы, комбайны и другие), устанавливать норму высева семян с-х культур, удобрений, пестицидов и др.
дағдысы болуы керек: бизнес-жоспар басқару; қозғаушы, тракторлар, комбайндар және басқа да машиналар; командада адамдармен жұмыс байланыс; агрономия бакалавры теориялық білімдерін және практикалық дағдыларын пайдалана отырып, аграрлық секторда кәсіби қызметін жүзеге асыру үшін қажетті мөлшерде оқу пәндерінің негізгі циклдары бойынша белгілі бір дағдыларды мұқият білімге ие болуы керек.	**иметь навыки:** составления бизнес-плана хозяйства; управления автомобилем, трактором, комбайном и другой техникой; общения в работе с людьми в коллективе; бакалавр агрономии должен иметь глубокие знания, определенные практические навыки по основным циклам учебных осуществления профессиональной деятельности в аграрном секторе, используя свои теоретические знания и практические навыки.

2.6 Элективті пәндердің сипаттамасы / Описание элективных дисциплин

1 семестр

АОКОТ 1203 Адам өмірінің қауіпсіздігі және еңбекті қорғау негіздері

Пререквизеттері: Мектеп курсы
Постреквизиттері: Егіншілік, Өсімдік шаруашылығы.
Оқу мақсаты: Сыртқы факторлар мен себептер салдарынан өлім-жітім және денсаулық шығындарды төмендетуге бағытталған білімді қалыптастыру және насихаттау. Антропогендік, адам қолымен жасалған немесе табиғи сыртқы теріс ықпалынан техносфераға адам қорғау құру.
Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Денсаулық және қауіпсіздік саласындағы заңнамалық және нормативтік-құқықтық актілер. Қазақстан Республикасында мақсаттары, азаматтық қорғаныс құрылысы мен жұмыс істеу принциптері (ГО). Қауіпті және зиянды факторлардың жіктелуі. Радиациялық және химиялық қауіпті. техносферы мен .Біз ноосфераға кірудеміз қауіпсіздігі ағымдағы жағдайы. табиғи және техногендік сипаттағы зиянды және қауіпті факторлардан адам мен қоршаған ортаны қорғау. түрлі сипаттағы төтенше жағдайлардың жіктелуі. Төтенше жағдайларда шаруашылық объектілерінің тұрақты даму. төтенше жағдайларда халықты қорғаудың негізгі принциптері мен әдістері. жаппай қырып-жою қаруын қорғау. жер сілкінісі кезінде ұйымдастырушылық және практикалық қауіпсіздік шаралары. өнеркәсіп нысандарында табиғи апаттар, өрт, авариялар мен жарылыстар халықтың денсаулығын қорғау. ұйымдастыру негіздері және құтқару операцияларын жүзеге асыру.
Оқыту нәтижесі: Төтенше жағдайлар айналысатын негізгі жолдары мен әдістерін білу және түсіну; жеке тұлғалар, қоғам мен мемлекеттің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі өз әсерлерін әсерін түсіну; төтенше жағдайлардан халықты қорғау үшін қоғамдық жүйесін; қауіпті және төтенше жағдайларда әрекет халықтың оқытуды ұйымдастыру; салауатты өмір салты туралы; төтенше жағдайда алғашқы көмек көрсету; денсаулық сақтау және қауіпсіздік саласындағы азаматтардың құқықтары мен міндеттері

Төтенше жағдайлар қауіпсіздік пен құқықтарын қорғау дағдылары болуы; Өмір қауіпсіздігі жағдайларын және тәсілдерін білу, оны тәжірибеде медициналық білім мен салауатты өмір салтын негіздерін білу; әскери қызмет негіздері, заманауи кешенді қауіпсіздік мәселелері. Табиғи, технологиялық және әлеуметтік сипаттағы қауіпті және төтенше жағдайлар түрлі барабар мінез-қамтамасыз ету үшін жеке рухани және дене қасиеттерін қалыптастыруға және дамытуға қабілетті болуы; Салауатты өмір салтын ережелерін құрметтеуге қажеттілігі; денсаулық сақтау және қауіпсіздік саласындағы Қазақстан азаматтары үшін талаптарды жүзеге асыру үшін дайындық. Өмір қауіпсіздігі саласындағы білім алуға жеткілікті дайындықта бар
Бағдарлама жетекшісі: Умербеков С.Ж.
Кафедра: Энергетика және машина жасау

OBZhOT 1203 Основы безопасности жизнедеятельности и охрана труда

Пререквизиты: Школьный курс
Постреквизиты: Земледелие, Растениеводство.
Цель изучения. Формирование и пропаганда знаний, направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешний факторов и причин. Создание защиты человека в техносфере от внешних негативных воздействий антропогенного, техногенного и естественного происхождения.
Краткое содержание курса: Введение. Законодательные и правовые акты в области

безопасности жизнедеятельности. Задачи, принципы построения и функционирования гражданской обороны (ГО) в Республике Казахстан. Классификация опасных и вредных факторов. Радиационная и химическая опасность. Современное состояние техносферы и техносферной безопасности. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов природного и техногенного происхождения. Классификация чрезвычайных ситуаций различного характера. Основные принципы и способы защиты населения в чрезвычайных ситуациях. Защита от оружия массового поражения. Организационно-практические меры безопасности при землетрясениях. Защита населения при стихийных бедствиях, пожарах, авариях и взрывах на производственных объектах. Основы организации и проведения аварийно-спасательных работ.

Результаты обучения: Знать и понимать основные способы и методы борьбы с ЧС; иметь представление о влиянии их последствий на безопасность личности, общества и государства; о государственной системе обеспечения защиты населения от чрезвычайных ситуаций; об организации подготовки населения к действиям в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; о здоровом образе жизни; об оказании первой медицинской помощи при неотложных состояниях; о правах и обязанностях граждан в области безопасности жизнедеятельности. Владеть навыками безопасности и защити человека в чрезвычайных ситуациях; Знать условия и способы безопасности жизнедеятельности, применять их на практике. Знать основы медицинских знаний и здорового образа жизни; основы военной службы, современный комплекс проблем безопасности. Уметь формировать развитие личных духовных и физических качеств, обеспечивающих адекватное поведение в различных опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; потребность соблюдать нормы здорового образа жизни; подготовку к выполнению требований, предъявляемых к гражданину РК в области безопасности жизнедеятельности. Иметь достаточную подготовку для приобретения знаний в области ОБЖ.

Руководитель программы: Войцеховская Л.А.

Кафедра: Энергетика и машиностроение

Din 1203 Дінтану

Пререквизеттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Философия

Оқу мақсаты: Идеялық диалог жүргізуге және дін талдау қатысты өз гуманитарлық білімді көрсету үшін студенттер-антропологтар қалыптастыру кәсіби қабілеті осы курстың мақсаты болып табылады.

Курстың қысқаша мазмұны: Дінтану кіріспе. Адамзат мәдениетінің діннің орны. Дін: тарихи және қазіргі заманғы нысандары. Буддизм: сенім мен ғибадат негіздері. Христиандық: тарих және қазіргі заман. Ислам және қазіргі әлемдегі өз орны мен Қазақстан мәні. Мәдени ескерткіштер ретінде Жазбаларда. Қазіргі заманғы дәстүрлі емес діни қозғалыстар және ғұрыптары. Қазіргі заманғы діни ерекшеліктері. Дін, Мемлекет, саясат

Оқыту нәтижесі: Әлемдік діндердің негізгі құндылықтарын білуге және ұғынуға; философиялық мәселелері конфессияның шешу жолдары. Тарихы мен қазіргі замандағы рухани және мәдени нанымына көшбасшыларының проблемаларды тұжырымдау және шешу озық әдістерін анықтау және қолдану мүмкіндігі болуы. Мамандық және күнделікті өмірде философиялық және теологиялық әдіснамасы негіздерін қолдана алады үшін Зерттеу контекстінде негізгі философиялық мәселелердің өз интерпретациясын ұсыну мүмкіндігіне ие болу үшін. Дербес жеке құндылықтарды өз жүйесін дамыту мүмкіндігіне ие болу үшін; білім мен өмірлік-практикалық қоршаған ортаны гуманистік негізін қолдау

Бағдарлама жетекшісі: Абдрахманов Р.К.

Кафедра: Әлеуметтік ғылымдар және менеджмент

Rel 1203 Религиоведение

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Философия

Цель изучения. Целью настоящего курса является: формирование у студентов-антропологов профессионального умения вести мировоззренческий диалог и конкретизировать свои гуманитарные знания применительно к анализу религии.

Краткое содержание курса: Введение в религиоведение. Место религии в культуре человечества. Религия: исторические формы и современность. Буддизм: основы вероучения и культа. Христианство: история и современность. Сущность ислама и его место в современном мире и Казахстане. Священные писания как памятники культуры. Современные нетрадиционные религиозные движения и культы. Особенности современной религиозности. Религия, государство, политика

Результаты обучения: Знать и понимать основные ценности мировых религий; способы решения мировоззренческих проблем конфессиями. Уметь определять и применять перспективные способы постановки и решения духовно-культурных проблем лидерами вероисповеданий в истории и современности. Уметь корректно применять азы философско-религиоведческой методологии в профессии и повседневности. Уметь представлять собственную интерпретацию ключевых мировоззренческих проблем в контексте исследования. Уметь автономно развивать свою систему личностных ценностей; поддерживать гуманистическую основу образовательной и жизненно-практической среды

Руководитель программы: Дик П.Ф.

Кафедра: Социальные науки и менеджмент

ETD 1203 Экология және тұрақты даму

Пререквизеттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Агрохимия, Экологиялық егіншілік.

Оқу мақсаты: Қоғам мен табиғаттың тұрақты даму негіздерін терең жүйесі білімі мен түсінігі, табиғи ресурстар және қоршаған ортаны қорғау ұтымды пайдалану қазіргі заманғы тәсілдерді теориялық және практикалық білім алуға, экологиялық дүниетанымды қалыптастыру тұрады.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Экология және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері. Аутэкология - организмдердің экология. Халқы экология - экология популяция. Синэкология - қауымдастықтар экологиясы. Биосфера және ноосфера туралы ілім. Биосфера және оның тұрақтылығы. Тірі тұжырымдамасы. Қазіргі заманғы биосфера. Ғаламдық биогеохимиялық цикл. Тұрақты даму тұжырымдамасы. экологиялық дағдарыс және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері. экологиялық дағдарыс және қазіргі заманғы өркениеттің мәселелері. Жасыл экономика және тұрақты даму. табиғатты пайдалану және қоршаған ортаны қорғау механизмі. Қазақстан Республикасының энергоэкологиялық стратегия. Қазақстан Республикасының тұрақты даму тұжырымдамасы.

Оқыту нәтижесі: Табиғат пен қоғамның өзара іс-қимыл негізгі заңдарын білу; экожүйелер мен биосфераның даму істеуі; өндіру және экологиялық денсаулығына қауіп әсері; ғылыми және кәсіби әдебиеттерді іздеу және ұйымдастыру дағдыларын бар; қоршаған ортаға антропогендік әсер бағалауды талдау қабілетті; стандартты әдістемесі экологиялық мониторинг; экологиялық және экономикалық жүйелерді тұрақты дамыту үшін оңтайлы жағдай анықтай алады; ойлау өз мәдениеті, табиғи ресурстарды пайдалануға байланысты экологиялық және экономикалық жүйелердің даму үрдістеріне туралы сыни ойлауға және олардың қоршаған ортаға әсерін сипаттайтын.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

EUR 1203 Экология и устойчивое развитие

Пререквизиты: Школьный курс
Постреквизиты: Агрохимия, Экологическое земледелие.
Цель изучения.состоит в формировании экологического мировоззрения, получение глубоких системных знаний и представлений об основах устойчивого развития общества и природы, теоретических и практических знаний по современным подходам рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды.
Краткое содержание курса: Введение. Экология и проблемы современной цивилизации. Аутэкология - экология организмов. Демэкология - экология популяций. Синэкология - экология сообществ. Учение о биосфере и ноосфере. Биосфера и ее устойчивость. Концепция живого вещества. Современная биосфера. Глобальные биогеохимические циклы. Концепция устойчивого развития. Экологический кризис и проблемы современной цивилизации. Экологический кризис и проблемы современной цивилизации. Зеленая экономика и устойчивое развитие. Механизм природопользования и охраны окружающей среды. Энергоэкологическая стратегия Республики Казахстан. Концепция устойчивого развития Республики Казахстан.
Результаты обучения: знать основные закономерности взаимодействия природы и общества; основы функционирования экосистем и развития биосферы; влияние вредных и опасных факторов производства и окружающей среды на здоровье человека; иметь навыки поиска и систематизации научной и специальной литературы; уметь анализировать оценку техногенного воздействия производства на окружающую среду; стандартную методику мониторинга окружающей среды; уметь определять оптимальные условия устойчивого развития эколого- экономических систем; владеть культурой мышления, критически осмысливать тенденции развития эколого-экономических систем, связанных с использованием природных ресурсов и охарактеризовать их экологические последствия.
Руководитель программы: Жамалова Д.Б.
Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

Gen 1203 Гендерология

Пререквизеттері: Мектеп курсы
Постреквизиттері: Философия
Оқу мақсаты: Гендерлік теориясының мақсаты гендерлік стереотиптер қалыптасқан және олар әрекет қалай ретінде осы тетіктері пайда қалай көрсету болып табылады. Осы күш түпкі мақсаты «гендерлік соқыр» жою болып табылады. Пән әлемдегі және әлеуметтік мәселелерді таза (ер немесе әйел) көрінісін жою үшін, әлеуметтік және саяси теориясын қарайды. Сонымен қатар сексизм құралы ретінде қызмет етеді теориялар сынға алды. Әрине әлеуметтендіру жолын баруға ерлер мен әйелдерге де кедергілерді негізгі нүктелерін бөлектеу .
Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. гендерлік теория және гендерлік зерттеулер дамуының классикалық және қазіргі заманғы бағыттары. Адам және қоғам субъектілері ретінде әйелдердің акт. Әлеуметтендіру және гендерлік. ерлер өмірдегі әйелдердің таптаурын ерлер ұғымдардың ретінде әйелдердің кембағалдық, оның орны мен рөлі туралы теориялар. адам туралы, әйелдер мен әлеуметтік аңыздар туралы Әлеуметтік мифтер. Жынысы әлеуметтік теориясы. Қазіргі қоғамдағы батыл және биязылық стереотиптер. Өзгерту гендерлік стереотип: Қазіргі әлемдегі берсе әйел. Жасы мен жынысы сипаттамалары және қазіргі заманғы қоғамдағы әйелдердің әлеуметтік мәртебесі. Үшінші мыңжылдықтың басында Әйелдер құқықтары. Гендерлік және экономика. Әйелдер және дін. әйелдің өмір

отбасы. Тұрмыстағы зорлық-зомбылық. Халықаралық тәжірибе және шетелде әйелдер қозғалысы перспективалары.

Оқыту нәтижесі: Әлемдік діндердің негізгі құндылықтарын білуге және ұғынуға; философиялық мәселелері конфессияның шешу жолдары

Тарихы мен қазіргі замандағы рухани және мәдени нанымына көшбасшыларының проблемаларды тұжырымдау және шешу озық әдістерін анықтау және қолдану мүмкіндігі болуы. Мамандық және күнделікті өмірде философиялық және теологиялық әдіснамасы негіздерін қолдана алады үшін. Зерттеу контекстінде негізгі философиялық мәселелердің өз интерпретациясын ұсыну мүмкіндігіне ие болу үшін. Дербес жеке құндылықтарды өз жүйесін дамыту мүмкіндігіне ие болу үшін; білім мен өмірлік-практикалық қоршаған ортаны гуманистік негізін қолдау.

Бағдарлама жетекшісі: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Әлеуметтік ғылымдар және менеджмент

Gen 1203 Гендерология

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Философия

Цель изучения. Цель гендерной теории состоит в том, чтобы показать, как появляются эти механизмы, как формируются гендерные стереотипы и как они действуют. Конечная цель этих усилий состоит в устранении «гендерной слепоты». Дисциплина пересматривает социальные и политические теории, чтобы устранить сугубо монистический (мужской или женский) взгляд на мир и социальные проблемы. При этом подвергаются критике теории, которые служат инструментом сексизма. В курсе гендерологии расставляются акценты на барьерах, мешающих как мужчинам, так и женщинам пройти путь социализации.

Краткое содержание курса: Введение. Классические и современные направления развития гендерной теории и гендерных исследований. Мужчина и женшина как субъекты общества. Социализация и гендер. Теории о неполноценности женщин как стереотипные мужские представления о женщин, её месте и роли в жизни мужчины. Социальные мифы о женщине и социальные мифы о мужчине. Социальная теория пола. Стереотипы маскулинности и фемининности в современном обществе. Изменение гендерного стереотипа: ассертивная женщина в современном мире. Половозрастные характеристики и социальный статус женщины в современном обществе. Права женщин к началу третьего тысячелетия. Гендер и экономика. Женщина и религия. Семья в жизни женщины. Домашнее насилие. Международный опыт и перспективы женского движения за рубежом.

Результаты обучения: Знать и понимать основные ценности мировых религий; способы решения мировоззренческих проблем конфессиями. Уметь определять и применять перспективные способы постановки и решения духовно-культурных проблем лидерами вероисповеданий в истории и современности. Уметь корректно применять азы философско-религиоведческой методологии в профессии и повседневности. Уметь представлять собственную интерпретацию ключевых мировоззренческих проблем в контексте исследования. Уметь автономно развивать свою систему личностных ценностей; поддерживать гуманистическую основу образовательной и жизненно-практической среды

Руководитель программы: Абдрахманова Р.К.

Кафедра: Социальные науки и менеджмент

OMSHN 1203 Өсімдік және мал шаруашылық негіздері

Пререквизеттері: Мектеп курсы

Постреквизиттері: Тұқымтану, Өсімдік шаруашылығы.

Оқу мақсаты: ауыл шаруашылығы технологиясы, ауыл шаруашылығы, өсімдік шаруашылығы, мал шаруашылығы және жемшөп өндірісін негіздерін зерттеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Ауыл шаруашылығы жануарларын өсіру негіздері. ауыл шаруашылығы жануарларының өсу және даму. Мал шаруашылығы. ауыл шаруашылығы жануарларының өнімділігі сүт тиімділігін негізгі түрлері. Мал шаруашылығы. Ет өнімділігі. ауыл шаруашылығы жануарларының Қой шаруашылығы Жүн өнімділігі. Шошқа. шошқа репродуктивтік сапасы. Бордақылау. Жылқы. Жылқы шаруашылығы. Құс. Жұмыртқа және ет бағытындағы құс. ауыл шаруашылық жануарларын азықтандыру негіздері. жем химиялық құрамы. Принциптері нормаланған азықтандыру. Жемшөп нормалар мен рационына. Жіктеу және жем қысқаша сипаттамасы. қоректік заттар мен оған әсер ететін факторларды сіңімділігін. ауыл шаруашылығы жануарларының бағалау негіздері. жануарларды қолдан ұрықтандыру, әдіс құнының мәні. асыл тұқымды әдістері, олардың биологиялық табиғаты. Будандастыру, оның мәні және практикалық құндылығы

Оқыту нәтижесі: Әдістемесі қойындысы далалық, өндірістік және парниктік эксперименттер білу; экспериментке бақылау талдау әдістемесі;

Бақылау өндіріс әдістерін қолдану; алынған мәліметтерді сенімділігін анықтау әдістері. Агрономиялық зерттеу жоспары қалдыру; далалық, өсімдіктер және өндірістік тәжірибесін өткізуге; эксперименттер негізгі бақылау және талдау оң әдістерін қолдануға. Жұмыс тәжірибесі арқылы жаңа ауыл шаруашылығы әдістерін тиімділігін тексеру және өндіріске оларды енгізу; Талдау және деректерді синтездейді компиляциялау және олардың жарамдылығын анықтау. Математикалық алынған деректерді өңдеу және олардың жарамдылығын анықтау; оң қорытындылар; зерттеулер негізінде есеп жасайды

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Ғ.К.

Кафедра: Стандарттау және тағам технологиялары

ORZh 1203 Основы растениеводства и животноводства

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Семеноведение, Растениеводство.

Цель изучения. Основная цель данной дисциплины – изучение основы технологии сельхозпроизводства, земледелия, растениеводства, животноводства и кормопроизводства.

Краткое содержание курса: Основы разведения сельскохозяйственных животных. Рост и развитие с/х. животных. Скотоводство. Молочная продуктивность Основные виды продуктивности с/х. животных. Скотоводство. Мясная продуктивность. Овцеводство Шерстная продуктивность с/х. животных. Свиноводство. Репродуктивные качества свиней. Откорм. Коневодство. Продуктивное коневодство. Птицеводство. Яичное и мясное птицеводство. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Химический состав кормов. Принципы нормированного кормления. Кормовые нормы и рационы. Классификация и краткая характеристика кормов. Переваримость питательных веществ и факторы, влияющие на нее. Основы зоогигиены Бонитировка с\х животных. Искусственное осеменение животных, сущность метода, значение. Методы разведения, их биологическая сущность. Гибридизация, её сущность и практическое значение

Результаты обучения: Знать методику закладки полевых, производственных и вегетационных опытов; методику проведения наблюдений анализов в опытах;

Применять методы производственных наблюдений; методы определения достоверности полученных данных. оставить план агрономических исследований; проводить полевые, вегетационные и производственные опыты; применять правильные методы основных наблюдений и анализов в опытах проверять эффективность новых агроприемов

путем проведения производственных опытов и внедрять их в производство; анализировать, синтезировать и обобщать полученные данные и определять их достоверность математически обрабатывать полученные данные и определять их достоверность; сделать правильные выводы; составить отчет по материалам исследования

Руководитель программы: Есеева Г.К.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

2 семестр

MB 1203 Мамандыққа баулу

Пререквизеттері: мектеп курсы

Постреквизиттері: Топырақтану, Агрометеорология.

Оқыту мақсаты: Мәдени өсімдіктерді морфологиялық, биологиялық,шаруашылық ерекшеліктері бойынша, өсіру тәсілдері бойынша білім негізін қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: агрономия биологияның маңызды бөлімі. Агрономияның қысқаша даму тарихы.Фермерлерді дайындау кезінде агрономияны білу. Өсімдіктердегі нитротауар түсінігі. 21- ғасырдың жаңа өсімдіктері, оларды қолдану. Н.И. Вавилов бойынша шығу орталықтары. Өсімдіктерді үйлендіру орталықтары, бұрын үйлендірілген өсімдіктері тобы, мәдени дақылдарды аймақтарға таралуы және заманауи өсімдіктанудың әлемдегі елдерге таралуы.

Оқыту нәтижелері: мәдени өсімдіктердің морфологиялық, биологиялық және шаруашылық ерекшеліктеріне білімін қолдану, агрономия жөнінде пайымауларын жеткізе білу, перспективалық даму талаптарына сай технологиялық процесті іске асыру.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

VS 1203 Введение в специальность

Пререквизиты: школьный курс

Постреквизиты: Почвоведение, Агрометеорология.

Цель изучения: формирование основ знаний по морфологическим, биологическим и хозяйственным особенностям культурных растений, методам их выращивания

Краткое содержание курса: Агрономия как важнейший раздел биологии. Краткая история развития агрономии. Значение агрономии в подготовке фермеров. Понятие об интродукции растений. Новые растения XXI века, их использование. Центры происхождения по Н. И. Вавилову. Регионы одомашнивания растений, группы растений по давности одомашнивания, пути распространения культурных растений по регионам и современное растениеводство в различных странах на планете.

Результаты обучения: знать морфологические, биологические и хозяйственные особенности культурных растений, методы их выращивания; применять знания по морфологическим, биологическим и хозяйственным особенностям культурных растений, методам их выращивания; уметь выражать обоснованные суждения в области агрономии; владеть агротехническими приемами выращивания основных культурных растений; совершенствовать технологические процессы соответственно требованиям перспективного развития.

Руководитель программы: Исенова А.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AN 1203Агрономия негіздері

Пререквизиттер: мектеп курсы

Постреквизиттер: Топырақтану, Агрометеорология.

Оқыту мақсаты: студенттерге агрономия негіздері туралы білімді қалыптастыру

Курстың қысқаша мазмұны: Берілген пәнге мына бөлімдер кіреді: Егіншілік – топырақ, арамшөптер, тыңайтқыштар,ауыспалы егістерді өңдеу тәсілдері. Өсімдіктану – ауыл шаруашылық дақылдарын өңдеудің агротехникасы. Солтүстік Қазақстанда өңделетін дақылдардың сорттары.

Оқыту нәтижесі: даладлық дақылдардың биологиялық және морфологиялық ерекшеліктерін білу; Негізгі дақылдардың классификациясы;топырақ пен өсімдіктердің түрлі агротехникалық тәсілдерге әсрі;ауыспалы егістердің схемасын құру; нарықтық экономика шарттарында шаруашылықтардың дамуын болжау; далалық жұмыстарды ұйымдастыру.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

OA 1203 Основы агрономии

Пререквизиты: школьный курс

Постреквизиты: Почвоведение, Агрометеорология.

Цель изучения: состоит в формировании знаний у студентов по основам агрономии.

Краткое содержание курса: Данная дисциплина включает разделы: Земледелие - способы и приемы обработки почв, сорные растения, удобрения, севообороты. Растениеводство – агротехника возделывания с/х культур, Основные сорта возделываемых культур в Северном Казахстане.

Результаты обучения: знать биологию и морфологические особенности полевых культур; классификацию основных культур; влияние агротехнических приемов возделывания культур на различные свойства растений и почвы; уметь составлять схемы севооборотов; прогнозировать развитие хозяйства в условиях рыночной экономики; организовывать проведение полевых работ.

Руководитель программы: Исенова А.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

3 семестр

ZhK 2207 Жер кадастры

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Топырақтану.

Постреквизиттері: Жерге орналастыру, Егіншілік.

Оқу мақсаты: Мемлекеттік кадастр жөнінде студенттерге теориялық студенттерге теориялық білім беру, негізгі кадастрлық жұмыстардың тәсілдерін үйрету, әсіресе топырақты бонитеттеу және жерді бағалау.

Курстың қысқаша мазмұны: Республикадағы жер реформасын жүзеге асыру туралы міндеттер, жаңа жер қатынастары. Жер кадастрының халық шаруашылығындағы практикалық маңызы және рөлі. Жер кадастры пәні мен тәсілдері ғылыми пән ретінде және профилді пәндермен байланысы. Жер кадастры туралы жалпы түсінік. Пайда болу мен дамуының тарихи алғышарттары. Жер кадастры пәні, тәсілдері мен принциптері. Жер кадастрының құрылымдық бөлігі. Жер кадастры объектісі және оның клксссификациясы. ҚР жер фондының аймақ пен жер және жерді қолдану категориясының мінездемесі. Жер – негізгі жерлі – кадастрлы бірлік. Құнарлылық – жер кадастрының негізгі элементі.

Оқыту нәтижесі: мемлекеттік кадастрдың негіздерін білу және түсіну; жер кадастрының деректерін жерді рационалды қолдану мен қорғау кезінде қолдану; пікірлерін негізгі анықтайтын тұжырымдармен, жерді қолдану аймағындағы акт нормалары мен

заңдылықтармен айту; топырақ бонитетін анықтау.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ZK 2207 Земельный кадастр

Пререквизиты: Введение в специальность, Почвоведение.

Постреквизиты: Землеустройство, Земледелие.

Цель изучения: Дать студентам теоретические знания о государственном кадастре, научить методике основных кадастровых работ, особенно методике бонитировки почв и оценке земель

Краткое содержание курса: Задачи стоящие по реализации земельной реформы в республике, новые земельные отношения. Роль, практическое значение земельного кадастра в народном хозяйстве. Предмет и метод земельного кадастра как научной дисциплины и его взаимосвязь с другими профилирующими предметами. Общее понятие о земельном кадастре. Исторические предпосылки его возникновения и развития. Предмет, методы и принципы земельного кадастра. Составные части земельного кадастра. Объект земельного кадастра и его классификация. Характеристика земельного фонда РК по территории и категории земель и землепользованием. Земельный участок – основная земельно-кадастровая единица. Угодье – основной элемент земельного кадастра.

Результаты обучения: знание и понимание основ государственного кадастра; применять данные земельного кадастра при решении вопросов рационального использования и охраны земель; выражать суждения основными понятиями и определениями, законодательными и нормативными актами в области землепользования; применять данные земельного кадастра при решении вопросов рационального использования и охраны земель; уметь определять бонитировку почв.

Руководитель программы: Дукеева А.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ZhME 2207 Жерлерді мемлекеттік есебі

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Топырақтану.

Постреквизиттер: Жерге орналастыру, Егіншілік.

Оқу мақсаты: Мемлекеттік кадастр жөнінде студенттерге теориялық студенттерге теориялық білім беру, негізгі кадастрлық жұұмыстардың тәсілдерін үйрету, әсіресе топырақты бонитеттеу және жерді бағалау.

Курстың қысқаша мазмұны: Қоғамдық өндірістегі жердің орны мен рөлі. Жер қатынастарының тарихи тәжірибесі, жерді орналастрыу және оны дамудың заңдылықтары. ҚР жер реформасы. Жер кадастрының негізгі бөліктері мен принциптері. Ауылшаруашылық өнеркәсіптеріндегі жерлі – бағалау жұмыстары.

Жер фонды мемлекеттік жер кадастрының объектісі. Жерді қолданудағы мемлекеттік бақылау. Жер мониторингі. Қазақстандағы топырақты боннитеттеу тәсілі.

Оқыту нәтижесі: Мемлекеттік кадастрдың негіздерін білу және түсіну; жер кадастрының деректерін жерді рационалды қолдану мен қорғау кезінде қолдану; орманды дақылдарды түрлі жас деңгейлерінде бағалау және оны дұрыстау шараларын ұйымдастыру.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

GUZ 2207 Государственный учет земель

Пререквизиты: Введение в специальность, Почвоведение.

Постреквизиты: Землеустройство, Земледелие.

Цель изучения: Дать студентам теоретические знания о государственном кадастре, научить методике основных кадастровых работ, особенно методике бонитировки почв и оценке земель

Краткое содержание курса: Место и роль земли в общественном производстве. Исторический опыт земельных отношений, землеустройства и закономерности их развития. Земельная реформа РК. Принципы и составные части земельного кадастра. Земельно-оценочные работы в сельскохозяйственных предприятиях.

Земельный фонд как объект государственного земельного кадастра. Проведение государственного контроля за использованием земель. Мониторинг земель. Методика бонитировки почв Казахстана.

Результаты обучения: знать и понимать основ государственного кадастра; применять данные земельного кадастра при решении вопросов рационального использования и охраны земель; уметь осуществлять оценку качества лесных культур на разных возрастных этапах и осуществлять мероприятия по их исправлению

Руководитель программы: Дукеева А.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

4 семестр

TKS 2210 Технологиялық Кәсіпкерлік және Стартаптар

Пререквизиттер: Көшбасшылықтың негіздері және кәсіпкерлік.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: студенттерде өмір сүруге қабілетті стартаптар мен техпренерлік процестер жасау түсінігін қалыптастыру. Кәсіпкерге қажетті IT-компетенцияны, бизнес дағдыларды және топтық жұмыстарды дамыту. Осы курс өз бизнес-идеясын инкубатор немесе акселераторда дамыту үшін білімдер жинағын беруге бағытталған.

Курстың қысқаша мазмұны: Техникалық процесс негіздерін және оған негізгі теориялық тәсілдерді, технологиялық кәсіпкерлік пен стартаптарды дамытудағы негізгі басымдықтарды, it-кәсіпкердің алған дағдыларын, бизнес-идеяларды іске асыру әдістерімен әдіснамалық базисті пайдалана отырып, идеяны өміршең өнімге дейін жеткізу процесін зерттеу.

Оқудың нәтижесі: білу керек: техпренёрлік процестердің негіздерін және оның негізгі теориялық тәсілдерін. Істей алу: IT-кәсіпкердің алған дағдыларын қолдана отырып, ең кемі өмірге бейімді өнімге дейін идеяны жеткізу. Меңгеру керек: бизнес-идеяны жүзеге асыру әдістерін, оқылатын пәндердің әдістемелік базистерін.

Бағдарлама жетекшісі: Джабасова Ж.Г.

Кафедра: Экономика және менеджмент

TPS 2210 Технологическое Предпринимательство и Стартапы

Пререквизиты: Основы лидерства и предпринимательство.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: Формирование у студентов понимания процесса создания жизнеспособного стартапа и техпренёрского процесса. Развитие IT-компетенции, командной работы и бизнес-навыков, необходимых технологическому предпринимателю. Данный курс призван дать совокупность знаний для развития своей бизнес-идеи в инкубаторе или акселераторе.

Краткое содержание курса: Изучение основ техпренёрского процесса и основных теоретических подходов к нему, основных приоритетов в развитии технологического предпринимательства и стартапов, процесса доведения идеи до минимально

жизнеспособного продукта, используя полученные навыки IT-предпринимателя, методологического базиса методами реализации бизнес-идей.

Результаты обучения: знать: основытехпренёрского процесса и основные теоретические подходы к нему. Уметь: довести идею до минимально жизнеспособного продукта, используя полученные навыки IT-предпринимателя. Владеть: методологическим базисом изучаемой дисциплины, методами реализации бизнес-идей.

Руководитель программы: Джабасова Ж.Г.

Кафедра: Экономики и менеджмента

ZhM 2210 Жобалық менеджмент

Пререквизиттер: Көшбасшылықтың негіздері және кәсіпкерлік.

Постреквизиттер: Кәсіби қызмет.

Оқу мақсаты: пәнді оқытудың мақсаты мен міндеті жобаларды басқарудын технологияларын қолдану және өмір сүрудін түрлі салаларында жобаларды басқару теориясы туралы білім алу болып табылады. Осы курс елдін дамуындағы жоспарлау жүйелерін ұйымдастыру үшін білім беру болып табылады.

Курстың қысқаша мазмұны: Жобалық менеджментке негізгі теориялық тәсілдерді, стандартты емес жағдайларда ұйымдастырушылық-басқару шешімдерін, жарнама және фирманың жұртшылығымен байланыс саласында жобаларды құру және оларды басқару, оқытылатын пәннің ұйымдастыру, әдіснамалық базисі, жобаларды іске асыру әдістері.

Оқыту нәтижесі: менеджмент және маркетинг, жобалық менеджментке негізгі теориялық әдістерін және негіздерін білу. Оқытылатын пәннің әдістемелік базисін, жобаны жүзеге асырудың әдісіне ие болу. Қолайсыз жағдайларда ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдерді табу, жобаларды құрастыру, осы жобаларды жарнама және байланыс саласында басқара алу.

Бағдарлама жетекшісі: Джабасова Ж.Г.

Кафедра: Экономика және менеджмент

PM 2210 Проектный менеджмент

Пререквизиты: Основы лидерства и предпринимательства.

Постреквизиты: Профессиональная деятельность.

Цель изучения: является представление знаний о теории и методах управления проектами в различных сферах жизнедеятельности человека, сформировать навыки практического использования технологий управления проектами. Данный курс призван дать совокупность знаний для организации системы планирования в условиях современного развития страны.

Краткое содержание курса: Освоение основных теоретических подходов к проектному менеджменту, организационно-управленческих решений в нестандартных ситуациях, создания проектов и управления ими в области рекламы и связей с общественностью фирмы, организации, методологического базиса изучаемой дисциплины, методами реализации проектов.

Результаты обучения: знать: основы менеджмента и маркетинга, основные теоретические подходы к проектному менеджменту. Уметь: находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, создавать проекты и управлять проектами в области рекламы и связей с общественностью фирмы, организации. Владеть: методологическим базисом изучаемой дисциплины, методами реализации проектов.

Руководитель программы: Джабасова Ж.Г.

Кафедра: Экономики и менеджмента

MN 2212 Мал шаруашылығының негіздері

Пререквизеттрі: Мамандыққа баулу, Генетика.

Постреквизиттері: Мал азығын өндіру, Өсімдік шаруашылығы.

Мақсаты: негіздерін қалыптастыру бойынша білімді морфологиялық, биологиялық және шаруашылық ерекшеліктері, мәдени өсімдіктер, оларды өсіру әдістері

Курстың қысқаша мазмұны: Курстың пәні мен міндеттері. Қазіргі күйі, мал азығы өндірісі. Шешу жолдары жемшөп өндіру. Ғылым жетістіктері мен озық тәжірибені жем-шөп дайындауда. Жіктеу жем және оларға қойылатын негізгі талаптар. Туралы түсінік азықтық азықтық протеин бірлікте. Мәні ақуыз және протеинді азық ретінде. Қортылатын протеин және бағалау әдістері теңгерімділігін бойынша жем қортылатын протеину. Азықтық арпа. Биологиялық ерекшеліктері және өсіру технологиясы арпа. Сұлының азықтық ерекшеліктері. Биологиялық ерекшеліктері және өсіру технологиясы сұлы. Азықтық ерекшеліктері бұршақ және сөнеді. Биологиялық ерекшеліктері бұршақ және сөнеді. Өсіру технологиясы бұршақ және сөнеді

Оқыту нәтижелері: білуге морфологиялық, биологиялық және шаруашылық ерекшеліктерін, мәдени өсімдіктер, оларды өсіру әдістері; қолдана білу морфологиялық, биологиялық және шаруашылық ерекшеліктері, мәдени өсімдіктер, оларды өсіру әдістері; істей білуі тиіс білдіруге негізделген пайымдаулар ауыл шаруашылығы саласында; меңгеруі сортаң топырақтар өсірудің негізгі мәдени өсімдіктер; технологиялық үдерістерді жетілдіру талаптарына сәйкес болашақтық даму

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

OZh 2212 Основы животноводства

Пререквизиты: Введение в специальность, Генетика.

Постреквизиты: Кормопроизводство, Растениеводство.

Цель изучения: Формирование теоретических и практических знаний основ животноводства; знаний биологических особенностей и видов продуктивности животных, пород животных, технологии производства продукции животноводства; знаний теоретических и практических основ кормления животных.

Краткое содержание курса: Основы разведения сельскохозяйственных животных. Понятие о породе. Классификация пород по происхождению и продуктивности. Продуктивность сельскохозяйственных животных. Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота. Породы крупного рогатого скота. Системы и способы содержания крупного рогатого скота в молочном скотоводстве. Системы и способы содержания крупного рогатого скота в мясном скотоводстве. Овцеводство. Происхождение и биологические особенности крупного овец. Основные виды продукции овцеводства.

Результаты обучения: знать: историю развития и современное состояние животноводства в республике и в мире, значение продукции животноводства в питании человека и связи с растениеводством и кормопроизводством; хозяйственные и биологические особенности сельскохозяйственных животных, виды и породы животных, условия содержания и разведения с.-х. животных и получения качественной животноводческой продукции; понимать роль кормопроизводства в животноводстве; уметь: производить оценку сельскохозяйственных животных разных видов по продуктивным показателям; ориентироваться в породных качествах животных; знать основы кормления животных: классификацию и состав кормов, особенности кормления животных.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ZhKSh 2213 Жеміс көкөніс шаруашылығы

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Өсімдік биология, Топырақтану.

Постреквизиттері: Ауыл шаруашылық дақылдарының селекциясы және тұқым шаруашылығы, Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы, Өсімдік шаруашылығы.

Оқу мақсаты: Жеміс көкөніс өсімдіктерінің құрылысын өсу – даму және салу заңдылықтарымен өндірістік – биологиялық ерекшеліктерін үйреніп білу.

Курстың қысқаша мазмұны: Жеміс және жидек шаруашылығы ғылыми пән және ауылшаруашылығының салаларының бірі. Жеміс және жидек шаруашылығының маңызы. Жеміс және жидек шаруашылығының тарихы, болашағы, және келешегі. Жеміс жәнежидек шаруашылығының дамуына үлкен үлес қосқан ірі ғалымдар. Жеміс ағаштарының өсіп-жетілу және жеміс беру заңдылықтары. Жеміс – жидек дақылдардың фенологиялық өзгерістері, ерекшеліктері және оларды агротехникалық тәсілдер арқылы реттеу. Жеміс өсімдіктерінің қоршаған ортаға қоятын талаптары және оларды реттеу тәсілдері. Жеміс – жидек ағаштарының өсу заңдылыктары, тамыр және жер бетіндегі жүйелерінің қалыптасуы. Тұқымдык және вегетативтік жолышы көбейтудың биологилық негіздері. Жеміс шаруашылығында қолданашың вегетативтік көбейту әдістері. Телімделген өсімдіктердін телесу – шілермен телінушілердің сәйкестілігі және арақатнасы. Телісушілерге қойылатын талаптар. Жеміс – жидек көшеттігінің маңызы және құрамы.

Оқыту нәтижесі: қазіргі заманға сай жеміс көкөніс өсіру заңдылықтары мен күтіп-баптау процестерін қолданыла білу және студенттерді жеміс көкөніс дақылдары; қасиеттерімен таңыстыру; қорғаулы жердің маңызы, құрылыстарының жіктеуімен құрылысы және жылытуы; ауылшаруашылыкта машиналарды қолданну бойынша біліктілік көлемі негізгі оқу бағдарламасына сәйкес болуы қажет; қазіргі заманға сай өнеркәсіптік технологиялар бойынша аграрлық сектордағы көкөніс дакылдарын өсіруге; теориялық білім және тәжірибелік дағдыуға, мамандык қызметтілігін көтеруге келешектегі агрономия бакалаврдарға өсы пәнді оқу арқылы болады.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

Plod 2213 Плодоовощеводство

Пререквизиты: Введение в специальность, Биология растений, Почвоведение.

Постреквизиты: Селекция и семеноводство с.х. культур, Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Растениеводство.

Постреквизиты: Освоение курса в дальнейшем способствует успешному освоению профилирующих дисциплин.

Цель изучения: Обучить студентов практическими и теоретическими знаниями плодо-водства и овощеводства с тем, чтобы они на практике умели их применить.

Краткое содержание курса: Ботаническая классификация и производственно-биологическая группировка плодовых, культурных растений. Центры происхождения. Районы возделывания и перспективы развития плодоводства в Казахстане. Строение надземной и подземной части. Скелетные, полускелетные и обрастающие ветви, поря-док и типы ветвления. Морфология плодового растения. Возрастные периоды роста и плодоношения и задачи агротехники в отдельные периоды. Закономерности плодоношения. Вступление плодовых растений в плодоношение. Внешняя среда и реакция растений на основные факторы жизни (свет, температура, вода, почва, рельеф и др). Характер совместного действия факторов внешней среды на плодовые культуры.

Результаты обучения: знать классификацию плодовых, овощных культур; современные технологии возделывания плодоовощных культур; влияние агротехнических

приемов возделывания культур на свойства растений и почвы; основы размножения, селекции, семеноводства плодоовощных культур; требования ГОСТов к качеству плодоовощной продукции; уметь распознавать плодовые, ягодные и овощные растения по морфологическим признакам, семенам и всходам; иметь способности к обобщению и статистической обработке результатов эксперимента формулированию выводов и предложений.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

JSh 2213 Жылыжай шаруашылығы

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Өсімдік биология, Топырақтану.

Постреквизиттері: Ауыл шаруашылық дақылдарының селекциясы және тұқым шаруашылығы, Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы, Өсімдік шаруашылығы.

Оқу мақсаты: Жеміс көкөніс өсімдіктерінің құрылысын өсу – даму және салу заңдылықтарымен өндірістік – биологиялық ерекшеліктерін үйреніп білу.

Курстың қысқаша мазмұны: Жеміс және жидек шаруашылығы ғылыми пән және ауылшаруашылығының салаларының бірі. Жеміс және жидек шаруашылығының маңызы. Жеміс және жидек шаруашылығының тарихы, болашағы, және келешегі. Жеміс жанежидек шаруашылығының дамуына үлкен үлес қосқан ірі ғалымдар. Жеміс ағаштарының өсіп-жетілу және жеміс беру заңдылықтары. Жеміс – жидек дақылдардың фенологиялық өзгерістері, ерекшеліктері және оларды агротехникалық тәсілдер арқылы реттеу. Жеміс өсімдіктерінің қоршаған ортаға қоятын талаптары және оларды реттеу тәсілдері. Жеміс – жидек ағаштарының өсу заңдылыктары, тамыр және жер бетіндегі жүйелерінің қалыптасуы. Тұқымдык және вегетативтік жолышы көбейтудың биологилық негіздері. Жеміс шаруашылығында қолданашың вегетативтік көбейту әдістері. Телімделген өсімдіктердін телесу – шілермен телінушілердің сәйкестілігі және арақатнасы. Телісушілерге қойылатын талаптар. Жеміс – жидек көшеттігінің маңызы және құрамы.

Оқыту нәтижесі: қазіргі заманға сай жеміс көкөніс өсіру заңдылықтары мен күтіп-баптау процестерін қолданыла білу және студенттерді жеміс көкөніс дақылдары; қасиеттерімен таңыстыру; қорғаулы жердің маңызы, құрылыстарының жіктеуімен құрылысы және жылытуы; ауылшаруашылыкта машиналарды қолданну бойынша біліктілік көлемі негізгі оқу бағдарламасына сәйкес болуы қажет; қазіргі заманға сай өнеркәсіптік технологиялар бойынша аграрлық сектордағы көкөніс дакылдарын өсіруге; теориялық білім және тәжірибелік дағдыуға, мамандык қызметтілігін көтеруге келешектегі агрономия бакалаврдарға өсы пәнді оқу арқылы болады.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TH 2213 Тепличное хозяйство

Пререквизиты: Введение в специальность, Биология растений, Почвоведение.

Постреквизиты: Селекция и семеноводство с.х. культур, Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Растениеводство.

Цель изучения: изучение биологических основ и современных промышленных технологий производства овощей в открытом и защищенном грунте Северного Казахстана, а также выращивание рассады и посевного материала этих культур.

Краткое содержание курса: Значение овощеводства. Овощеводство как наука и отрасль сельского хозяйства. Состояние и перспективы развития овощеводства в Северном Казахстане и Костанайской области. Особенности роста и развития овощных растений. Влияние внешних условий на рост, урожай, и качество овощных растений: тепло; свет; влага; питательные вещества; воздух. Особенности основной и предпосевной обработки почвы в условиях Северного Казахстана. Общие приемы ухода за овощными культурами. Размножение овощных растений. Способы подготовки семян к посеву. Сроки и способы посева. Особенности уборки урожая овощных культур. Понятие, назначение и особенности защищенного грунта. Способы обогрева защищенного грунта. Характеристика светопрозрачных материалов. Теплично-парниковые грунты. Гидропоника.

Результаты обучения: знать классификацию овощных культур; современные технологии возделывания овощных культур; влияние агротехнических приемов возделывания культур на свойства растений и почвы; основы размножения, селекции, семеноводства овощных культур; требования ГОСТов к качеству овощной продукции; уметь распознавать овощные растения по морфологическим признакам, семенам и всходам; иметь способности к обобщению и статистической обработке результатов эксперимента формулированию выводов и предложений; уметь самостоятельно составлять технологические схемы посадки и ухода овощными культурами; составлять схемы севооборотов овощных растений и технологические схемы производства овощей; овладеть передовыми технологиями возделывания их в открытом и защищенном грунте в разных почвенно-климатических зонах Республики Казахстан.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

5 семестр

Agr 3213 Агрохимия

Пререквизеттері: Өсімдік биохимиясы, Агроэкология, Экология және тұрақты даму.

Постреквизиттері: Гүл шаруашылығының экологиялық негіздері, Егіншілік, Экологиялық жерге орналастыру, Экологиялық егіншілік.

Оқу мақсаты:студенттерді өсімдіктердің ең жақсы жағдайын тынайтқыштар арқылы қоректену тәсілдеріне үйрету және ерекшеліктеріне, олардың топырақпен өзара байланысы, ауыл шаруашылығында ауыспалы егістік дақылдардың дұрыс жағдайда тыңайтқыштардың қолданылуы.

Курстың қысқаша мазмұны: Өсімдіктердің ең қолайлы жағдайда тыңайтқыштардың көмегімен қоректенуі туралы ғылым ерекшеліктеріне, олардың өзара іс-қимыл топырақ, дұрыс жасау жүйесін қолдану тыңайтқыштар жекелеген дақылдардың ауыспалы егіс, ауыл шаруашылығы.

Оқыту нәтижесі: тыңайтқыштардың химиялық құрамы мен қасиеттерін білу,қоршаған ортаның қорғау негіздерін табиғи флора мен фауналы сақтау мақсатында түсіну; топырақтың,өсімдіктердің және тыңайтқыштардың химиялық анализін әдістемелік талаптарға сай өткізу; шаруашылықта тұқымдардың, пестицидтерде тыңайтқыштардың керектігін есептей білу; тыңайтқышарды жоспарлаған өнімді ал үшін эффективті қолану үшін талаптардың дайындығын бағалай білу.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

Agr3213 Агрохимия

Пререквизиты: Биохимия растений, Агроэкология, Экология и устойчивое развитие.

Постреквизиты: Экологические основы декоративного цветоводства, Земледелие, Экологическое землеустройство, Экологическое земледелие.

Цель изучения: обучение студентов приемам наилучших условий питания растений с помощью удобрений, особенностям их взаимодействия с почвой, правильному составлению системы применения удобрений отдельных культур, севооборота, хозяйства.

Краткое содержание курса: Наука о создания наилучших условий питания растений с помощью удобрений, особенностям их взаимодействия с почвой, правильному составлению системы применения удобрений отдельных культур, севооборота, хозяйства.

Результаты обучения: знать химический состав и свойства удобрений; понимать основы охраны окружающей среды с целью сохранения естественной флоры и фауны; иметь навыки проведения химического анализа почв, растений и удобрений в соответствии с методическими требованиями; уметь рассчитывать потребность хозяйства в семенах, удобрениях пестицидах; иметь готовность оценивать условия эффективного применения удобрений для получения запланированных урожаев с/х культур.

Руководитель программы: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OShOOT 3214 Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу технологиясы 1

Пререквизеттері: Химия, Ботаника, Өсімдік физиологиясы.

Постреквизиттері: Егіншілік, Өсімдік шаруашылығы.

Оқу мақсаты: Ауылшаруашылық өсімдіктері туралы білім олардың өсуі мен дамуына, шаруашылық аймағына, облыс пен мемлекетке таралу принциптері туралы білу.

Курстың қысқаша мазмұны: Сулы – физикалық топырақтың құрамы. Дақылдарды өңдеу техологияларымен студенттерді жеке таныстыру. Интенстивті егіншіліктегі ауыспалы түрі. Ауыспалы егіншілікті құру. Арамшөптер, олармен күес. Мелиоративті шаралар. Тыңайтқыштар жүйесі.Тұқымтану.

Оқыту нәтижесі: көкөніс, тұқым дақылдарының морфологиясы мен биологиясын білу; Өндірістік – биологиялық ерекшеліктерді оқу жөніндегі білімдерін қолдану; өсі заңдылықтары, даму, тұқымдарды өсімдіктердің тұқымдануы; көкөніс шаруашылығы мен тұқым өндірісін отандық және шетелдік ақпараттарға анализдеуге дайын болу; Бақша мен қорғаныш көшеттерін отырғазу үшін керекті материалдарды есептеу, тұқымды ағаштарды кесу және екпе жасау үшін керектерді есептеу.

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TPPR 3214 Технология производства продукции растениеводства 1

Пререквизиты: Химия, Ботаника, Физиология растений.

Постреквизиты: Земледелие, Растениеводство.

Цель изучения: Знание о сельскохозяйственных растениях, особенностях их роста и раз-вития, принципах размещения на территории хозяйства, области и страны.

Краткое содержание курса: Водно-физические свойства почвы. Ознакомление студентов с индивидуальными заданиями по технологии возделывания культур. Севообороты в интенсивном земледелии. Составление севооборотов. Сорные растения меры борьбы с ними. Система обработки почвы. Мелиоративные мероприятия. Система удобрений. Семеноведение.

.**Результаты обучения**: знать биологию и морфологические особенности плодовых, овощных культур; применять знания в области изучения производственно-биологических особенностей, закономерностей роста , развития, плодоношения плодовых растений; иметь готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-

технической информации в области овощеводства и плодоводства; владеть методикой определения размеров составных частей питомника; расчета потребности посадочного материала для закладки сада и защитных насаждений; расчета потребности в рассаде, семенах и удобрениях уметь проводить обрезку и прививку плодовых деревьев.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ATOShN 3214 Астық тану өсімдікшаруашылығы негіздерімен

Пререквизеттері: Өсімдік биология, Өсімдік физиологиясы, Химия, Ауыл шаруашылық өсімдіктерінің биотехнологиясы және микробиологиясы 1, Ауыл шаруашылық өсімдіктерінің биотехнологиясы және микробиологиясы 2.

Постреквизиттері: Өсімдік шаруашылығы, Мал азығын өндіру, Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы.

Оқу мақсаты: кәсіптік қарым-қатынас тілінің негізі ретінде ұғымдық аппаратты игеру, астық сапасын талдауға жүйелік тәсілді және агроөнеркәсіп кешенінің бірқатар салалары үшін шикізат ретінде астық сапасының көрсеткіштерін анықтаудың қазіргі заманғы әдістерін меңгеру.

Курстың қысқаша мазмұны: Астықты өндіру және пайдалану. Астықты жүйелеу және жіктеу. Дәнді дақылдардың өмірінен негізгі мәліметтер. Жемістер мен тұқымдардың морфологиялық сипаттамасы және анатомиялық құрылысы. Астықты өсіру кезінде оның құрамы мен сапасына әсер ететін факторлар. Астық сапасын бағалау. Талдау үшін астық сынамаларын іріктеу және дайындау.

Оқыту нәтижесі: физикалық-химиялық және биохимиялық процестердің мәнін түсіну; дәнді дақылдардың физикалық-химиялық көрсеткіштерін анықтай білу; Қазақстан Республикасында және негізгі астық өндіруші елдерде астық өндірісінің жағдайы мен перспективаларын меңгеру; астық массасын тасымалдау объектісі ретінде сипаттайтын негізгі терминдерді, ұғымдарды және анықтамаларды, әр түрлі дақылдардың партияларын сатып алу және сату бойынша экспорттық-импорттық және ішкі операциялардың объектісі ретінде тағам және қайта өңдеу өндірістері үшін шикізат ретінде жинау және сақтау

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ZOR 3214 Зерноведение с основами растениеводства

Пререквизиты: Биология растений, Физиология растений, Химия, Микробиология и биотехнология сельскохозяйственных растений 1, Микробиология и биотехнология сельскохозяйственных растений 2.

Постреквизиты: Растениеводство, Кормопроизводство, Технология хранения и переработки растениеводческой продукции.

Цель изучения: освоение понятийного аппарата как основы языка профессионального общения, освоения системного подхода к анализу качества зерна и современных методов определения показателей качества зерна как сырья для ряда отраслей агропромышленного комплекса.

Краткое содержание курса: Производство и использование зерна. Систематика и классификация зерна. Основные сведения из жизни зерновых культур. Морфологическая характеристика и анатомическое строение плодов и семян. Факторы, влияющие на состав и качество зерна при его выращивании. Оценка качества зерна. Отбор и подготовка проб зерна для анализа.

Результаты обучения: понимать сущность физико-химических и биохимических процессов; уметь определять физико-химические показатели зерновых культур; усвоить

состояние и перспективы производства зерна в Республике Казахстан и основных зернопроизводящих странах; владеть основными терминами, понятиями и определениями, характеризующие зерновую массу как объект транспортировки, послеуборочной обработки и хранения, как сырье для пищевых и перерабатывающих производств, как объект экспортно-импортных и внутренних операций по закупке и реализации партий различных культур.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AM 3305 Ауылшаруашылық мелиорациясы

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Агрохимия, Экология және тұрақты даму, Топырақтану.

Постреквизиттері: Өсімдік шаруашылығы, Мелиоративті егіншілік, Тәжірибелік істің әдістемесі.

Оқу мақсаты: Ұйымдық – шаруашылық, техникалық,агротехникалықжәне басқа да шараларды ұйымдастыру кешенін құру, табиғи жағымсыз жағдайларға бағытталған жән етопырақтың құнарлылығын арттыру үшін жасау.

Курстың қысқаша мазмұны: Ауылшаруашылық дақылдарын суару техникасы мен тәсілі. Суарудың үстіңгі тәсілдері. Атыздарбойынша суару. Сызық бойынша түсіру арқылы суару. Су басу арқылы суару. Ауылшаруашылық дақылдарын жаңбырлап суару. Импульсты суару. Аэрозольды суару. Топырақ асты суару. Тамшылап суару. Ауылшаруашылық дақылдарын лиманды суару. Ағыс суларымен суару. Суару жерлеріндегі тұздармен күрес.

Оқыту нәтижесі: Жайлы жағдай мен топырақтың құнарлылығын арттыру үшін агротехникалық шараларды үйрену; егіншілік жүйесін жобалу тәсілдерін, егіс аудандарының құрылымдарын көрсету; белгілі бір шаруашылық үшін мелиорация шараларын жасауды үйрету; шаруашылықта суару жүйесін білу; сол немесе басқа да ауыл шаруашылық дақылдарын өңдеуге технологиялық карталарын жасай білу.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

SM 3305 Сельскохозяйственная мелиорация

Пререквизиты: Введение в специальность, Агрохимия, Экология и устойчивое развитие, Почвоведение.

Постреквизиты: Растениеводство, Мелиоративное земледелие, Методика опытного дела.

Цель изучения: Научиться составить комплекс организационно-хозяйственных, технических, агротехнических и других мероприятий, направленных на коренное улучшение неблагоприятных природных условий и повышения плодородия почв.

Краткое содержание курса: Общие понятия о мелиорации. Водно-физические показатели почвы, используемые в мелиорации. Водный баланс почвы. Режим орошения сельскохозяйственных культур. Основные сведения об орошении. Оросительная система и ее элементы. Типы оросительных систем. Источники воды для орошения сельскохозяйственных культур.

Результаты обучения: Освоить агротехнические меры для создания благоприятных условий и повышения плодородия почвы; демонстрировать методику проектирования системы земледелия, структуры посевных площадей; научить разрабатывать мероприятия по мелиорации для конкретного хозяйства или района; уметь составлять систему полива в хозяйстве, разрабатывать мероприятия по системе земледелия для конкретного хозяйства или района; иметь навыки разработки технологической карты по возделыванию той или иной с.-х. культуры.

Руководитель программы: Назарова Ж.Ж.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ADKN 3305 Ауылшаруашылық дақылдарын суару негіздері

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Агрохимия, Экология және тұрақты даму, Топырақтану.

Постреквизиттері: Өсімдік шаруашылығы, Мелиоративті егіншілік, Тәжірибелік істің әдістемесі.

Оқу мақсаты: Ұйымдық – шаруашылық, техникалық,агротехникалықжәне басқа да шараларды ұйымдастыру кешенін құру, табиғи жағымсыз жағдайларға бағытталған жән етопырақтың құнарлылығын арттыру үшін жасау.

Курстың қысқаша мазмұны: Ауылшаруашылық дақылдарын суару техникасы мен тәсілі. Суарудың үстіңгі тәсілдері. Атыздарбойынша суару. Сызық бойынша түсіру арқылы суару. Су басу арқылы суару. Ауылшаруашылық дақылдарын жаңбырлап суару. Импульсты суару. Аэрозольды суару. Топырақ асты суару. Тамшылап суару. Ауылшаруашылық дақылдарын лиманды суару. Ағыс суларымен суару. Суару жерлеріндегі тұздармен күрес.

Оқыту нәтижесі: Жайлы жағдай мен топырақтың құнарлылығын арттыру үшін агротехникалық шараларды үйрену; егіншілік жүйесін жобалу тәсілдерін, егіс аудандарының құрылымдарын көрсету; белгілі бір шаруашылық үшін мелиорация шараларын жасауды үйрету; шаруашылықта суару жүйесін білу; сол немесе басқа да ауыл шаруашылық дақылдарын өңдеуге технологиялық карталарын жасай білу.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.
Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

OOSK 3305 Основы орошения сельскохозяйственных культур

Пререквизиты: Введение в специальность, Агрохимия, Экология и устойчивое развитие, Почвоведение.

Постреквизиты: Растениеводство, Мелиоративное земледелие, Методика опытного дела.

Цель изучения: Научиться составить комплекс организационно-хозяйственных, технических, агротехнических и других мероприятий, направленных на коренное улучшение неблагоприятных природных условий и повышения плодородия почв.

Краткое содержание курса: Способы и техника полива сельскохозяйственных культур. Поверхностные способы полива. Полив по бороздам. Полив напуском по полосам. Полив затоплением. Орошение дождеванием сельскохозяйственных культур. Импульсное орошение. Аэрозольное орошение. Подпочвенное орошение. Капельное орошение. Лиманное орошение сельскохозяйственных культур. Орошение сточными водами. Борьба с засолением орошаемых земель.

Результаты обучения: Знать и понимать агротехнические меры для создания благоприятных условий и повышения плодородия почвы; применять знания и получение высоких и стабильных урожаев при обязательном сохранении плодородия почвы; уметь выражать суждения по вопросам влияния системы полива на плодородие почв; уметь разрабатывать мероприятия по системе полива для конкретного хозяйства или района; уметь составлять систему полива в хозяйстве

Руководитель программы: Назарова Ж.Ж.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ZhKSh 3216 Жеміс көкөніс шаруашылығы

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Өсімдік биология, Топырақтану.

Постреквизиттері: Ауыл шаруашылық дақылдарының селекциясы және тұқым шаруашылығы, Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы, Өсімдік шаруашылығы.

Оқу мақсаты: Жеміс көкөніс өсімдіктерінің құрылысын өсу – даму және салу заңдылықтарымен өндірістік – биологиялық ерекшеліктерін үйреніп білу.

Курстың қысқаша мазмұны: Жеміс және жидек шаруашылығы ғылыми пән және ауылшаруашылығының салаларының бірі. Жеміс және жидек шаруашылығының маңызы. Жеміс және жидек шаруашылығының тарихы, болашағы, және келешегі. Жеміс жәнежидек шаруашылығының дамуына үлкен үлес қосқан ірі ғалымдар. Жеміс ағаштарының өсіп-жетілу және жеміс беру заңдылықтары. Жеміс – жидек дақылдардың фенологиялық өзгерістері, ерекшеліктері және оларды агротехниқалық тәсілдер арқылы реттеу. Жеміс өсімдіктерінің қоршаған ортаға қоятын талаптары және оларды реттеу тәсілдері. Жеміс – жидек ағаштарының өсу заңдылыктары, тамыр және жер бетіндегі жүйелерінің қалыптасуы. Тұқымдык және вегетативтік жолышы көбейтудың биологилық негіздері. Жеміс шаруашылығында қолданашың вегетативтік көбейту әдістері. Телімделген өсімдіктердін телесу – шілермен телінушілердің сәйкестілігі және арақатнасы. Телісушілерге қойылатын талаптар. Жеміс – жидек көшеттігінің маңызы және құрамы.

Оқыту нәтижесі: қазіргі заманға сай жеміс көкөніс өсіру заңдылықтары мен күтіп-баптау процестерін қолданыла білу және студенттерді жеміс көкөніс дақылдары; қасиеттерімен таңыстыру; қорғаулы жердің маңызы, құрылыстарының жіктеуімен құрылысы және жылытуы; ауылшаруашылыкта машиналарды қолданну бойынша біліктілік көлемі негізгі оқу бағдарламасына сәйкес болуы қажет; қазіргі заманға сай өнеркәсіптік технологиялар бойынша аграрлық сектордағы көкөніс дакылдарын өсіруге; теориялық білім және тәжірибелік дағдығуға, мамандык қызметтілігін көтеруге келешектегі агрономия бакалаврдарға өсы пәнді оқу арқылы болады.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

Plod 3216 Плодоовощеводство

Пререквизиты: Введение в специальность, Биология растений, Почвоведение.

Постреквизиты: Селекция и семеноводство с.х. культур, Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Растениеводство.

Постреквизиты: Освоение курса в дальнейшем способствует успешному освоению профилирующих дисциплин.

Цель изучения: Обучить студентов практическими и теоретическими знаниями плодо-водства и овощеводства с тем, чтобы они на практике умели их применить.

Краткое содержание курса: Ботаническая классификация и производственно-биологическая группировка плодовых, культурных растений. Центры происхождения. Районы возделывания и перспективы развития плодоводства в Казахстане. Строение надземной и подземной части. Скелетные, полускелетные и обрастающие ветви, поря-док и типы ветвления. Морфология плодового растения. Возрастные периоды роста и плодоношения и задачи агротехники в отдельные периоды. Закономерности плодоношения. Вступление плодовых растений в плодоношение. Внешняя среда и реакция растений на основные факторы жизни (свет, температура, вода, почва, рельеф и др). Характер совместного действия факторов внешней среды на плодовые культуры.

Результаты обучения: знать классификацию плодовых, овощных культур; современные технологии возделывания плодоовощных культур; влияние агротехнических приемов возделывания культур на свойства растений и почвы; основы размножения, селекции, семеноводства плодоовощных культур; требования ГОСТов к качеству плодоовощной продукции; уметь распознавать плодовые, ягодные и овощные растения по морфологическим признакам, семенам и всходам; иметь способности к обобщению и статистической обработке результатов эксперимента формулированию выводов и предложений.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KShSSh 3216 Көкөніс шаруашылығы және саябақ шаруашылығы

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Өсімдік биология, Топырақтану.

Постреквизиттері: Ауыл шаруашылық дақылдарының селекциясы және тұқым шаруашылығы, Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы, Өсімдік шаруашылығы.

Оқу мақсаты: Жеміс көкөніс өсімдіктерінің құрылысын өсу – даму және салу заңдылықтарымен өндірістік – биологиялық ерекшеліктерін үйреніп білу.

Курстың қысқаша мазмұны: Жеміс және жидек шаруашылығы ғылыми пән және ауылшаруашылығының салаларының бірі. Жеміс және жидек шаруашылығының маңызы. Жеміс және жидек шаруашылығының тарихы, болашағы, және келешегі. Жеміс жәнежидек шаруашылығының дамуына үлкен үлес қосқан ірі ғалымдар. Жеміс ағаштарының өсіп-жетілу және жеміс беру заңдылықтары. Жеміс – жидек дақылдардың фенологиялық өзгерістері, ерекшеліктері және оларды агротехникалық тәсілдер арқылы реттеу. Жеміс өсімдіктерінің қоршаған ортаға қоятын талаптары және оларды реттеу тәсілдері. Жеміс – жидек ағаштарының өсу заңдылықтары, тамыр және жер бетіндегі жүйелерінің қалыптасуы. Тұқымдык және вегетативтік жолышы көбейтудың биологилық негіздері. Жеміс шаруашылығында қолданашың вегетативтік көбейту әдістері. Телімделген өсімдіктердін телесу – шілермен телінушілердің сәйкестілігі және арақатнасы. Телісушілерге қойылатын талаптар. Жеміс – жидек көшеттігінің маңызы және құрамы.

Оқыту нәтижесі: қазіргі заманға сай жеміс көкөніс өсіру заңдылықтары мен күтіп-баптау процестерін қолданыла білу және студенттерді жеміс көкөніс дақылдары; қасиеттерімен таңыстыру; қорғаулы жердің маңызы, құрылыстарының жіктеуімен құрылысы және жылытуы; ауылшаруашылыкта машиналарды қолданну бойынша біліктілік көлемі негізгі оқу бағдарламасына сәйкес болуы қажет; қазіргі заманға сай өнеркәсіптік технологиялар бойынша аграрлық сектордағы көкөніс дакылдарын өсіруге; теориялық білім және тәжірибелік дағдыуға, мамандык қызметтілігін көтеруге келешектегі агрономия бакалаврдарға өсы пәнді оқу арқылы болады.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

OTH 3216 Овощеводство и тепличное хозяйство

Пререквизиты: Введение в специальность, Биология растений, Почвоведение.

Постреквизиты: Селекция и семеноводство с.х. культур, Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Растениеводство.

Цель изучения: изучение биологических основ и современных промышленных технологий производства овощей в открытом и защищенном грунте Северного Казахстана, а также выращивание рассады и посевного материала этих культур.

Краткое содержание курса: Значение овощеводства. Овощеводство как наука и

отрасль сельского хозяйства. Состояние и перспективы развития овощеводства в Северном Казахстане и Костанайской области. Особенности роста и развития овощных растений. Влияние внешних условий на рост, урожай, и качество овощных растений: тепло; свет; влага; питательные вещества; воздух. Особенности основной и предпосевной обработки почвы в условиях Северного Казахстана. Общие приемы ухода за овощными культурами. Размножение овощных растений. Способы подготовки семян к посеву. Сроки и способы посева. Особенности уборки урожая овощных культур. Понятие, назначение и особенности защищенного грунта. Способы обогрева защищенного грунта. Характеристика светопрозрачных материалов. Теплично-парниковые грунты. Гидропоника.

Результаты обучения: знать классификацию овощных культур; современные технологии возделывания овощных культур; влияние агротехнических приемов возделывания культур на свойства растений и почвы; основы размножения, селекции, семеноводства овощных культур; требования ГОСТов к качеству овощной продукции; уметь распознавать овощные растения по морфологическим признакам, семенам и всходам; иметь способности к обобщению и статистической обработке результатов эксперимента формулированию выводов и предложений; уметь самостоятельно составлять технологические схемы посадки и ухода овощными культурами; составлять схемы севооборотов овощных растений и технологические схемы производства овощей; овладеть передовыми технологиями возделывания их в открытом и защищенном грунте в разных почвенно-климатических зонах Республики Казахстан.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OShOSS 2304 Өсімдік шаруашылық өнімдерін стандарттау және сертификаттау

Пререквизиттер: Ауыл шаруашылық өсімдіктерінің биотехнологиясы және микробиологиясы 1, Ауыл шаруашылық өсімдіктерінің биотехнологиясы және микробиологиясы 2., Ауыл шаруашылық дақылдарының селекциясы және тұқым шаруашылығы, Мал азығын өндіру.

Постреквизиттер: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Мақсаты: ғылыми білім алу, болашақ агрономдарда өсімдік шаруашылығы өнімдерін стандарттау мен сертификаттаудың мәні, мақсаты, міндеттері мен принциптері туралы нақты түсінік қалыптастыру, сондай-ақ өсімдік шаруашылығы өнімдерін сертификаттауды жүргізудің әдістері мен практикалық негіздерін қолдану дағдыларын қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Заңнамалық және нормативтік негізі стандарттау. Түрлері мен нормативтік құжаттар. Ерекшеліктері өсімдік шаруашылығы өнімдерін стандарттау объектісі. Стандарттау дәнді дақылдар, картоп, көкөністер мен жемістер. Астықтың сапа көрсеткіштерінің жіктелуі, нормаланатын мемлекеттік стандарттар. Өнімнің сәйкестігін растау. Түрлері мен нысандары сәйкестікті растау. Сәйкестікті растау схемалары. Сәйкестікті растау жүргізу тәртібі. Ережелері және қабылдау тәртібі тіркеу және сәйкестік туралы декларация. Қатысушыларын аккредиттеу сертификаттау. Тану нәтижелерін сәйкестікті растау және аккредиттеу.

Оқыту нәтижесі білу және түсіну, теориялық және заңнамалық негіздерін, стандарттау және сертификаттау өсімдік шаруашылығы өнімнің негізгі түрлеріне нормативтік және техникалық құжаттар бойынша сертификаттау және олардың талаптарын, сертификаттау ережелері; қолдануға заңнамалық және нормативтік құжаттаманы дайындау және өткізу кезінде сертификаттау өсімдік шаруашылығы өнімдерін білу; реттілік бойынша жұмыстарды орындау декларациялау, сертификаттау Қазақстан Республикасы.

Бағдарлама жетекшісі: Мукашева Т.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

SSRP 2304 Стандартизация и сертификация растениеводческой продукции

Пререквизиты: Микробиология и биотехнология сельскохозяйственных растений 1, Микробиология и биотехнология сельскохозяйственных растений 2, Селекция и семеноводство сельскохозяйственных культур, Кормопроизводство.

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы.

Цель изучения: приобретение научных знаний, формирование у будущих специалистов агрономов четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах стандартизации и сертификации растениеводческой продукции, а также навыков применения методов и практических основ проведения сертификации растениеводческой продукции.

Краткое содержание курса: Законодательная и нормативная основа стандартизации. Виды и категории нормативных документов. Особенности растениеводческой продукции как объекта стандартизации. Стандартизация зерновых культур, картофеля, овощей и плодов. Классификация показателей качества зерна, нормируемых государственными стандартами. Подтверждение соответствия продукции. Виды и формы подтверждения соответствия. Схемы подтверждения соответствия. Порядок проведения подтверждения соответствия. Правила и порядок принятия и регистрации декларации о соответствии. Аккредитация участников сертификации. Признание результатов подтверждение соответствия и аккредитации.

Результаты обучения: знать и понимать теоретических и законодательных основ стандартизации и сертификации растениеводческой продукции; основных видов нормативных и технических документов по сертификации и их требований к продукции, правилам сертификации; применять законодательной и нормативной документации при подготовке и проведении сертификации растениеводческой продукции; знание последовательности выполнению работ по декларированию, сертификации Республики Казахстан.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

Cer 2304 Сертификаттау

Пререквизиттер: Ауыл шаруашылық өсімдіктерінің биотехнологиясы және микробиологиясы 1, Ауыл шаруашылық өсімдіктерінің биотехнологиясы және микробиологиясы 2., Ауыл шаруашылық дақылдарының селекциясы және тұқым шаруашылығы, Мал азығын өндіру.

Постреквизиттер: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Мақсаты: білім алушыларда сертификаттаудың мәні, мақсаты, міндеттері мен принциптері туралы нақты түсінік қалыптастыру; студенттердің ғылыми білімін, сондай-ақ сертификаттауды жүргізу кезінде курстың әдістері мен практикалық негіздерін қолдану дағдыларын меңгеру.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Сәйкестікті растау саласындағы терминдер мен анықтамалар. Өнімнің қауіпсіздігі. Шикізат, тамақ өнімдерін ластағыштар. Сәйкестікті растауды жүргізу тәртібі. Өнімді сертификаттау сұлбасы. "Астық қауіпсіздігіне қойылатын талаптар"техникалық регламенті. "Ұн тарту-жарма өнеркәсібі өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар. "Жемістердің, көкөністердің, тамыржемістілердің және оларды қайта өңдеу өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын талаптар" техникалық регламенті. "Буып-түюге, таңбалауға, затбелгі жапсыруға және оларды дұрыс түсіруге қойылатын талаптар"

техникалық регламенті.

Оқыту нәтижесі білуі керек: сертификаттау мәселелері бойынша ҚР Үкіметінің Заңдарын, қаулыларын; сәйкестікті растау саласындағы терминологияны; техникалық регламенттер мен стандарттардың нысандарын; сертификаттау, декларациялау ережелері мен рәсімдерін; техникалық регламенттердің талаптарын; өнімнің қауіпсіздік көрсеткіштеріне қойылатын талаптарды білу және түсіну; сертификаттау бойынша әдістемелер, стандарттар мен құжаттарға сараптама жүргізу және олардың қолданыстағы заңнамаға сәйкестігін бағалау; сертификаттау саласындағы басымдықтар мен негізгі бағыттарды анықтай білу.; нормативтік қауіпсіздік талаптарына сәйкестігін бағалай білу; сертификаттау саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істей білу; құжаттардың өзектілігін, олардың өнім қауіпсіздігі көрсеткіштеріне қойылатын талаптарын талдай білу; Өнімнің бірегейлендірілуін жүргізу және бұрмалануын, оның қауіпсіздік дәрежесін, белгіленген талаптарға сәйкестігін анықтау.

Бағдарлама жетекшісі: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

Cer 2304 Сертификация

Пререквизиты: Микробиология и биотехнология сельскохозяйственных растений 1, Микробиология и биотехнология сельскохозяйственных растений 2, Селекция и семеноводство сельскохозяйственных культур, Кормопроизводство.

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы.

Цель изучения: выработка у обучающихся четкого представления о сущности, целях, задачах и принципах сертификации; приобретение студентами научных знаний, а также навыков применения методов и практических основ курса при проведении сертификации.

Краткое содержание курса: Введение. Термины и определения в области подтверждения соответствия. Безопасность продукции. Загрязнители сырья, пищевых продуктов. Порядок проведения подтверждения соответствия. Схемы сертификации продукции. Технический регламент «Требования к безопасности зерна». Технический регламент «Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности. Технический регламент «Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки». Технический регламент «Требования к упаковке, маркировке, этикетированию и правильному их нанесению».

Результаты обучения: знать: законодательство, постановления Правительства РК по вопросам сертификации; терминологию в области подтверждения соответствия; объекты технических регламентов и стандартов; правила и процедуры сертификации, декларирования; требования технических регламентов; знать и понимать требования к показателям безопасности продукции; знать и уметь провести экспертизу методик, стандартов и документов по сертификации и оценить их соответствие действующему законодательству; уметь определить приоритеты и основные направления в области сертификации; уметь оценить соответствие нормативным требованиям безопасности; уметь работать нормативной и технической документацией в области сертификации; уметь анализировать актуальность документов, их требования к показателям безопасности продукции; проводить идентификацию и определять фальсификацию продукции, степень её безопасности, соответствие установленным требованиям.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ZhK 2212 Жер кадастры

Пререквизеттері: Бұл пәнді игеру үшін білім, біліктілік және топырақтануды оқу кезінде алған тәжірибе керек.

Постреквизиттері: Бұл курсты игеру алда профилді пәндерді игеруге көмегін тигізеді.

Оқу мақсаты: Мемлекеттік кадастр жөнінде студенттерге теориялық студенттерге теориялық білім беру, негізгі кадастрлық жұмыстардың тәсілдерін үйрету, әсіресе топырақты бонитеттеу және жерді бағалау.

Курстың қысқаша мазмұны: Республикадағы жер реформасын жүзеге асыру туралы міндеттер, жаңа жер қатынастары. Жер кадастрының халық шаруашылығындағы практикалық маңызы және рөлі. Жер кадастры пәні мен тәсілдері ғылыми пән ретінде және профилді пәндермен байланысы. Жер кадастры туралы жалпы түсінік. Пайда болу мен дамуының тарихи алғышарттары. Жер кадастры пәні, тәсілдері мен принциптері. Жер кадастрының құрылымдық бөлігі. Жер кадастры объектісі және оның клксссификациясы. ҚР жер фондының аймақ пен жер және жерді қолдану категориясының мінездемесі. Жер – негізгі жерлі – кадастрлы бірлік. Құнарлылық – жер кадастрының негізгі элементі.

Оқыту нәтижесі: мемлекеттік кадастрдың негіздерін білу және түсіну; жер кадастрының деректерін жерді рационалды қолдану мен қорғау кезінде қолдану; пікірлерін негізгі анықтайтын тұжырымдармен, жерді қолдану аймағындағы акт нормалары мен заңдылықтармен айту; топырақ бонитетін анықтау.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ZK 2212 Земельный кадастр

Пререквизиты: Для освоения этой дисциплины необходимы знания, уме-ния и навыки, полученные при изучении почвоведения..

Постреквизиты: Освоение курса в дальнейшем способствует успешному освоению профилирующих дисциплин.

Цель изучения: Дать студентам теоретические знания о государственном кадастре, научить методике основных кадастровых работ, особенно методике бонитировки почв и оценке земель

Краткое содержание курса: Задачи стоящие по реализации земельной реформы в республике, новые земельные отношения. Роль, практическое значение земельного кадастра в народном хозяйстве. Предмет и метод земельного кадастра как научной дисциплины и его взаимосвязь с другими профилирующими предметами. Общее понятие о земельном кадастре. Исторические предпосылки его возникновения и развития. Предмет, методы и принципы земельного кадастра. Составные части земельного кадастра. Объект земельного кадастра и его классификация. Характеристика земельного фонда РК по территории и категории земель и землепользованием. Земельный участок – основная земельно-кадастровая единица. Угодье – основной элемент земельного кадастра.

Результаты обучения: знание и понимание основ государственного кадастра; применять данные земельного кадастра при решении вопросов рационального использования и охраны земель; выражать суждения основными понятиями и определениями, законодательными и нормативными актами в области землепользования; применять данные земельного кадастра при решении вопросов рационального использования и охраны земель; уметь определять бонитировку почв.

Руководитель программы: Дукеева А.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ZhME 2212 Жерлерді мемлекеттік есебі

Пререквизеттері: Бұл пәнді игеру үшін білім, біліктілік және топырақтануды оқу кезінде

алған тәжірибе керек.

Постреквизиттер: Бұл курсты игеру алда профилді пәндерді игеруге көмегін тигізеді.

Оқу мақсаты: Мемлекеттік кадастр жөнінде студенттерге теориялық студенттерге теориялық білім беру, негізгі кадастрлық жұұмыстардың тәсілдерін үйрету, әсіресе топырақты бонитеттеу және жерді бағалау.

Курстың қысқаша мазмұны: Қоғамдық өндірістегі жердің орны мен рөлі. Жер қатынастарының тарихи тәжірибесі, жерді орналастрыу және оны дамудың заңдылықтары. ҚР жер реформасы. Жер кадастрының негізгі бөліктері мен принциптері. Ауылшаруашылық өнеркәсіптеріндегі жерлі – бағалау жұмыстары.

Жер фонды мемлекеттік жер кадастрының объектісі. Жерді қолданудағы мемлекеттік бақылау. Жер мониторингі. Қазақстандағы топырақты боннитеттеу тәсілі.

Оқыту нәтижесі: Мемлекеттік кадастрдың негіздерін білу және түсіну; жер кадастрының деректерін жерді рационалды қолдану мен қорғау кезінде қолдану; орманды дақылдарды түрлі жас деңгейлерінде бағалау және оны дұрыстау шараларын ұйымдастыру.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

GUZ 2212 Государственный учет земель

Пререквизиты: Для освоения этой дисциплины необходимы знания, уме-ния и навыки, полученные при изучении почвоведения.

Постреквизиты: Освоение курса в дальнейшем способствует успешному освоению профилирующих дисциплин.

Цель изучения: Дать студентам теоретические знания о государственном кадастре, научить методике основных кадастровых работ, особенно методике бонитировки почв и оценке земель

Краткое содержание курса: Место и роль земли в общественном производстве. Исторический опыт земельных отношений, землеустройства и закономерности их развития. Земельная реформа РК. Принципы и составные части земельного кадастра. Земельно-оценочные работы в сельскохозяйственных предприятиях.

Земельный фонд как объект государственного земельного кадастра. Проведение государственного контроля за использованием земель. Мониторинг земель. Методика бонитировки почв Казахстана.

Результаты обучения: знать и понимать основ государственного кадастра; применять данные земельного кадастра при решении вопросов рационального использования и охраны земель; уметь осуществлять оценку качества лесных культур на разных возрастных этапах и осуществлять мероприятия по их исправлению

Руководитель программы: Дукеева А.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OShOOT 3218 Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу технологиясы

Пререквизеттері: Химия, Ботаника, Өсімдік физиологиясы.

Постреквизиттері: алған білімдер Егіншілік пен Өсімдіктану пәндерін оқуға қажет.

Оқу мақсаты: Ауылшаруашылық өсімдіктері туралы білім олардың өсуі мен дамуына, шаруашылық аймағына, облыс пен мемлекетке таралу принциптері туралы білу.

Курстың қысқаша мазмұны: Сулы – физикалық топырақтың құрамы. Дақылдарды өңдеу техологияларымен студенттерді жеке таныстыру. Интенстивті егіншіліктегі ауыспалы түрі. Ауыспалы егіншілікті құру. Арамшөптер, олармен күес. Мелиоративті шаралар. Тыңайтқыштар жүйесі.Тұқымтану.

Оқыту нәтижесі: көкөніс, тұқым дақылдарының морфологиясы мен биологиясын білу;

Өндірістік – биологиялық ерекшеліктерді оқу жөніндегі білімдерін қолдану; өсі заңдылықтары, даму, тұқымдарды өсімдіктердің тұқымдануы; көкөніс шаруашылығы мен тұқым өндірісін отандық және шетелдік ақпараттарға анализдеуге дайын болу; Бақша мен қорғаныш көшеттерін отырғазу үшін керекті материалдарды есептеу, тұқымды ағаштарды кесу және екпе жасау үшін керектерді есептеу.

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TPPR 3218 Технология производства продукции растениеводства

Пререквизиты: Химия, Ботаника, Физиология растений.

Постреквизиты: полученные знания необходимы для изучения дисциплин Земледелие, Растениеводство.

Цель изучения: Знание о сельскохозяйственных растениях, особенностях их роста и раз-вития, принципах размещения на территории хозяйства, области и страны.

Краткое содержание курса: Водно-физические свойства почвы. Ознакомление студентов с индивидуальными заданиями по технологии возделывания культур. Севообороты в интенсивном земледелии. Составление севооборотов. Сорные растения меры борьбы с ними. Система обработки почвы. Мелиоративные мероприятия. Система удобрений. Семеноведение.

.**Результаты обучения**: знать биологию и морфологические особенности плодовых, овощных культур; применять знания в области изучения производственно-биологических особенностей, закономерностей роста , развития, плодоношения плодовых растений; иметь готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области овощеводства и плодоводства; владеть методикой определения размеров составных частей питомника; расчета потребности посадочного материала для закладки сада и защитных насаждений; расчета потребности в рассаде, семенах и удобрениях уметь проводить обрезку и прививку плодовых деревьев.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

EZhO 3306 Экологиялық жерге орналастыру

Пререквизеттрі: Мамандыққа баулу,

Постреквизиттері: Топырақтану, Егіншілік.

Мақсаты: Пәнді оқыту мақсаты – агрономдарды жерге ораналастыру, жер, оның ауыл шаруашылығының негізгі құралы терінде адамзаттың дамуындағы рөлі жайындағы салада дайындау, сонымен қатар жерге орналастыру жұмыстарын жүргізу және жерге орналастыру құжаттарын пайдалана білу бағытында оқу және білу үшін жаттықтыру, дағдыландыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Жерді ұтымды және тиімді пайдалануды қамтамасыз ететін ғылым. Шаруашылық аралық және шаруашылықішілік жерге орналастырудың ғылыми негізделген жобаларын құрайтын жоспарлы-картографиялық материалдары бар әр түрлі ауыл шаруашылығы алқаптары және оларды ұйымдастыру тәсілдері бар жердің ерекшеліктері.

Оқыту нәтижелері: Жер ресурстарын пайдалануды жақсарту мәселелері бойынша білімді қалыптастыру. Жерді ұтымды пайдалану мен қорғауды ұйымдастыру бойынша білімді қолдану. Өндірістің басты құралы ретінде жерді пайдалануда негізделген пайымдауларды білдіру қабілеті. Жергілікті жерде геодезиялық жұмыстарды жүргізе білу, желілерді бағдарлау. Оқу бағдарламасының технологиялық процестерін жетілдіру.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және азық-түлік технологиясы»

OShOOTEN 3218 Өсімдік шаруашылығық өнімін өндеу технологиясының экологиялық негізі

Пререквизеттері: Өсімдік биология, Өсімдік физиологиясы, Химия, Ауыл шаруашылық өсімдіктерінің биотехнологиясы және микробиологиясы 1, Ауыл шаруашылық өсімдіктерінің биотехнологиясы және микробиологиясы 2.

Постреквизиттері: Өсімдік шаруашылығы, Мал азығын өндіру, Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы.

Оқу мақсаты: Ауылшаруашылық өсімдіктері туралы білім олардың өсуі мен дамуына, шаруашылық аймағына, облыс пен мемлекетке таралу принциптері туралы білу.

Курстың қысқаша мазмұны: Өсімдіктану бағытының ауыл шаруашылығындағы маңызы. Өсімдіктанудың негізгі мақсаты ауыл шаруашылығық өндірісінің бағыты ретінде. Топырақтың су режимі. Су балансы. Су режимінің негізгі типтері. Топырақ пен топырақ құнарлығы. Топырақтың физико – механикалық құрамы мен механикалық құрамы. Солтүстік Қазақстадағы таралған топырақ пен топырақ классификациясы. Топырақты бонитеттеу. Космостық, жерлік және антропогендік факторлар. Өсімдік өміріндегі тәуелсіздік пен түрлілік факторларының заңдары (В.Р.Вильямс). Минимум, оптимум, максимум заңдары (Ю. Либих, 1940), Жиынтық факторларының өмірге әсер ету заңы (Э. Митчерлих), Қайтарым заңы (Ю. Либих, 1840), Ұрпақ ауысу заңы

Оқыту нәтижесі: Өсімдіктердің анатомиялық құрылысын білу, ауылшаруашылық машиналарының маркасын жасау кезіндегі технологиялық операциялар, ауыл шаруашылық дақылдарын морфологиялық белгісі, тұқымы бойынша тану, қорытынды мен пікірлер бойынша анализ жасай білу; ауыл шаруашылық дақылдарын отырғызу және күтудің технологиялық схемаларын жасай білу: ауыл шаруашылық өсімдіктерінің ауыспалы егу схемаларын құру, өндіріс бойынша технологиялық операциялар жасай білу және басқаруды ұйымдастыра білу, топырақ пен оның құнарлылығын арттыру тәсілдерін қолдану.

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

EOTPPR 3218 Экологические основы технологии переработки продукции растениеводства

Пререквизиты: Биология растений, Физиология растений, Химия, Микробиология и биотехнология сельскохозяйственных растений 1, Микробиология и биотехнология сельскохозяйственных растений 2.

Постреквизиты: Растениеводство, Кормопроизводство, Технология хранения и переработки растениеводческой продукции.

Цель изучения: Знание о сельскохозяйственных растениях, особенностях их роста и развития, принципах размещения на территории хозяйства, области и страны.

Краткое содержание курса: Значение отрасли растениеводства в сельском хозяйстве. Основная задача растениеводства как отрасли сельскохозяйственного производства. Водный режим почвы. Водный баланс. Основные типы водного режима. Почва и плодородие почвы. Механический состав и физико-механические свойства почвы. Классификация почв и наиболее распространенные почвы Северного Казахстана. Бонитировка почвы. Задачи обработки почвы и основные технологические процессы (операции). Приемы обработки почвы. Космические, земные и антропогенные факторы. Закон незаменимости и равнозначимости факторов жизни растений (В.Р.Вильямс). Закон минимума, оптимума, максимума (Ю. Либих, 1940), Закон совокупного действия факторов жизни (Э. Митчерлих), Закон возврата (Ю. Либих, 1840), Закон плодосмена.

Результаты обучения: знать анатомическое строение изучаемых растений, технологические операции при возделывании с указанием марок сельскохозяйственных машин и оборудования; уметь распознавать с.х. культуры по морфологическим признакам, семенам и всходам; иметь способности к обобщению и статистической обработке результатов эксперимента формулированию выводов и предложений; уметь самостоятельно составлять технологические схемы посадки и ухода за с.х. культурами; составлять схемы севооборотов с.х. растений; уметь совершенствовать знания по организации, управлению технологическими операциями по производству сельскохозяйственных культур, применению способов улучшения почвы и повышения ее плодородия.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

PhCCh 3220 Физикалық және коллоидтық химия

Пререквизиттер: химия (мектептік курс).

Постреквизиттер : Ауылшаруашылық дақылдарын зиянкестермен аурулардан қорғау, Астық дақылдарын және картоптын өнімділігін бағдарламалау және болжау.

Зерттеудің мақсаты: қазіргі заманғы аналитикалық әдістер, физика-химиялық процестер мен Дисперсті жүйелердің қасиеттерін теориялық негіздерін дамыту.

Курстың қысқаша мазмұны: Негізгі әдістер мен тапсырмалар. Гравиметриялық сараптама.Титриметриялық сараптама. Тотығу-тотықсыздану титрлеу. Сандық тікелей және жанама әдістері. Концентрациясын анықтау әдістері. Оптикалық әдістер. Сіңіру спектрлік талдау. Электрохимиялық әдістері: потенциометрия электр сараптамасы. Хроматография теориялық негіздері. Хроматографиялық әдістерінің жіктелуі.

Оқудың нәтижелері : химиялық талдау теориялық негіздерін білу; шикі ингредиенттерді және дайын азық-түлік өнімдері сандық заманауи әдістері; , Өндірістің химиялық-технологиялық процестерді термодинамикалық және кинетикалық негіздері әр әдістің артықшылықтары мен кемшіліктерін түсіну.

Бағдарламаның жетекшісі : Тулебаева Б.Б.

Кафедра: «Стандарттау және азық – түлік технологиясы»

PhCCh 3220 Физическая и коллоидная химия

Пререквизиты: химия (школьный курс).

Постреквизиты: Защита сельскохозяйственных культур от болезней и вредителей, Программирование и прогнозирование урожаев зерновых культур и картофеля.

Цель изучения: Освоение современных методов анализа веществ, теоретических основ физико-химических процессов и свойств дисперсных систем.

Краткое содержание курса: Задачи и основные методы. Гравиметрический анализ. Титриметрический анализ. Окислительно-восстановительное титрование. Прямые и косвенные методы количественного определения. Приемы определения концентрации. Оптические методы. Абсорбционный спектральный анализ. Закон Бугера - Ламберта - Бера. Электрохимические методы: потенциометрия электроанализ. Теоретические основы хроматографии. Классификация хроматографических методов.

Результаты обучения: знать теоретические основы химического анализа; современные методы количественного определения компонентов сырья и готовой продукции пищевой промышленности; понимать достоинства и недостатки каждого метода, термодинамические и кинетические основы химико-технологических процессов производства

Руководитель программы: Тулебаева Б.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ZhBH 3220 Жалпы биологиялық химия

Пререквизиттер : химия (мектептік курс).

Постреквизиттер: Ауылшаруашылық дақылдарын зиянкестермен аурулардан қорғау, Астық дақылдарын және картоптын өнімділігін бағдарламалау және болжау.

Зерттеудің мақсаты: қазіргі заманғы аналитикалық әдістер, физика-химиялық процестер мен Дисперсті жүйелердің қасиеттерін теориялық негіздерін дамыту.

Курстың қысқаша мазмұны: Міндеттері мен негізгі әдістері. Гравиметриялық талдау. Титрлеу. Тотығу-тотықсыздану титрлеу. Сандық тікелей және жанама әдістері. Концентрациясын анықтау әдістері. Оптикалық әдістер. Сіңіру спектрлік талдау. Электрохимиялық әдістері: потенциометриялық электрсараптама. Хроматография теориялық негіздері. Хроматографиялық әдістерінің жіктелуі.

Оқытудың нәтижелері: химиялық талдау теориялық негіздерін білу; шикі ингредиенттерді және дайын азық-түлік өнімдері сандық заманауи әдістері; , Өндірістің химиялық-технологиялық процестерді термодинамикалық және кинетикалық негіздері әр әдістің артықшылықтары мен кемшіліктері түсіну.

Бағдарлама жетекшісі : Тулебаева Б.Б.

Кафедра: «Стандарттау және азық – түлік технологиясы»

OBH 3220 Общая биологическая химия

Пререквизиты: химия (школьный курс).

Постреквизиты: Защита сельскохозяйственных культур от болезней и вредителей, Программирование и прогнозирование урожаев зерновых культур и картофеля.

Цель изучения: Освоение современных методов анализа веществ, теоретических основ физико-химических процессов и свойств дисперсных систем.

Краткое содержание курса: Задачи и основные методы. Гравиметрический анализ. Титриметрический анализ. Окислительно-восстановительное титрование. Прямые и косвенные методы количественного определения. Приемы определения концентрации. Оптические методы. Абсорбционный спектральный анализ. Закон Бугера - Ламберта - Бера. Электрохимические методы: потенциометрия электроанализ. Теоретические основы хроматографии. Классификация хроматографических методов.

Результаты обучения: знать теоретические основы химического анализа; современные методы количественного определения компонентов сырья и готовой продукции пищевой промышленности; понимать достоинства и недостатки каждого метода, термодинамические и кинетические основы химико-технологических процессов производства

Руководитель программы: Тулебаева Б.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ZhSh 3221 Жеміс шаруашылығы

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Өсімдік биология, Топырақтану.

Постреквизиттері: Ауыл шаруашылық дақылдарының селекциясы және тұқым шаруашылығы, Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы, Өсімдік шаруашылығы.

Оқу мақсаты: Жеміс-жидек өнімдерін өндірудің биологиялық негіздері мен заманауи өнеркәсіптік технологияларын зерттеу.

Курстың қысқаша мазмұны: Жеміс шаруашылығын интенсификациялаудың

биологиялық негіздері. Өнеркәсіптік жеміс шаруашылығына арналған көшет материалын өсірудің биологиялық негіздері мен ерекшеліктері. Өнеркәсіптік бақты қалау. Жекелеген жеміс тұқымдарын өсірудің өнеркәсіптік технологиялары: алма, алмұрт. Жекелеген жеміс тұқымдарын өсірудің өнеркәсіптік технологиялары: шие, қара өрік, өрік. Жекелеген жеміс тұқымдарын өсірудің өнеркәсіптік технологиялары: қара жемісті шетен, долана, ирга, шырғанақ. Жекелеген жеміс тұқымдарын өсірудің өнеркәсіптік технологиялары: құлпынай. Жекелеген жеміс тұқымдарын өсірудің өнеркәсіптік технологиялары: таңқурай.

Оқыту нәтижесі: аймақтарда таралған жабайы және мәдени өсімдіктерді, олардың латынша атауын; осы өсімдіктердің сипатты белгілерін; өсімдіктердің жақсы өсуі мен дамуының белгілерін, қоректену мен су элементтерінің кемшіліктерін; өсімдіктердің жай-күйі мен бейімделуінің жақсарту факторларын білу; морфологиялық белгілері бойынша топырақтың негізгі түрлері мен түрлерін анықтай білу, олардың құнарлылық деңгейін және бау-бақша дақылдары үшін жарамдылығын бағалау; бау-бақша екпелерін отырғызу үшін агроландшафттарды бағалауды жүзеге асыру; себу мерзімдерін; қажетті құралдар мен машиналар жиынтығын таңдау; себу тереңдігі мен схемасын орнату, тиісті машиналарды баптау; күтім жасау бойынша агротехника құру.

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

Plod 3221 Плодоводство

Пререквизиты: Введение в специальность, Биология растений, Почвоведение.

Постреквизиты: Селекция и семеноводство с.х. культур, Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Растениеводство.

Цель изучения: Изучение биологических основ и современных промышленных технологий производства плодово-ягодной продукции.

Краткое содержание курса: Биологические основы интенсификации плодоводства. Биологические основы и особенности выращивания посадочного материала для промышленного плодоводства. Закладка промышленного сада. Промышленные технологии возделывания отдельных плодовых пород: яблоня, груша. Промышленные технологии возделывания отдельных плодовых пород: вишня, слива, абрикос. Промышленные технологии возделывания отдельных плодовых пород: рябина черноплодная, боярышник, ирга, облепиха. Промышленные технологии возделывания отдельных плодовых пород: земляника. Промышленные технологии возделывания отдельных плодовых пород: малина.

Результаты обучения: знать распространенные в регионах дикорастущие и культурные растения, их латинское название; характерные признаки этих растений; признаки хорошего роста и развития растений, недостатки элементов питания и воды; факторы улучшения состояния и адаптации растений; уметь распознавать по морфологическим признакам основные типы и разновидности почвы, оценивать уровень их плодородия и пригодность для садовых культур; осуществлять оценку агроландшафтов для закладки садовых насаждений; уметь определять сроки посева, способы посева; подбирать необходимый набор орудий и машин для подготовки почвы и посевов; устанавливать глубину и схему посева, настраивать соответствующие машины; составлять агротехплан по уходу.

Руководитель программы: Есмурзина А.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ZhKSh 3221 Жеміс көкөніс шаруашылығы экология негізінде

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Өсімдік биология, Топырақтану.

Постреквизиттері: Ауыл шаруашылық дақылдарының селекциясы және тұқым шаруашылығы, Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы, Өсімдік шаруашылығы.

Мақсаты: Студенттерді практикалық және теориялық білімдерін жеміс-шылығы және көкөніс шаруашылығы үшін олар іс жүзінде қолдану.

Курстың қысқаша мазмұны: Ботаникалық жіктеу және өндірістік-биологиялық топтары жеміс, мәдени өсімдіктерінің шыққан орталықтары. Аудандар өсіру және даму перспективалары жеміс. Құрылымы жер үсті және жер асты бөлігі. Қаңқалық, полускелеттік және обрастающие бұтақтары, тәртібі және түрлері тармақталу. Морфологиясы жемісті өсімдіктер. Жас кезеңдерінде өсу және жеміс салу және міндеттері агротехника жекелеген кезеңдерде. Жеміс салу заңдылықтары. Кіріспе жеміс өсімдіктерінің жеміс берген. Сыртқы ортасы және реакция өсімдіктердің негізгі факторлар (жарық, температура, су, топырақ, жер бедері және т. б.). Сипаты бірлескен әрекеті сыртқы орта факторларының жеміс-жидектер. Биологиялық негіздері жеміс өсімдіктерінің көбею. Тұқымдық және вегетативтік көбейту. Тәсілдері вегетативті көбею.

Оқыту нәтижелері: жіктелуін жеміс, көкөніс дақылдары; қазіргі заманғы жеміс-көкөніс дақылдарын өсіру технологиясы; әсері агротехникалық тәсілдерін дақылдарды өңдеудің қасиеттері өсімдіктер және топырақ негіздері; көбею, селекция, тұқым шаруашылығы, жеміс-көкөніс дақылдары; қойылатын ГОСТ талаптары сапасына жеміс-көкөніс өнімдерін; меңгеруі керек танып, жеміс, жидек және көкөніс өсімдіктер морфологиялық белгілері, тұқым және всходам; болуы қабілеті қорыту және статистикалық өңдеу эксперимент нәтижелерін қалыптастыру қорытындылар және ұсыныстар; білу өз бетінше құрастыру технологиялық схемасы отырғызу және күтім жасау, жеміс және жидек өсімдіктерін мәдениеттер; сызбасын ауыспалы егіс, көкөніс өсімдіктер мен өндірістің технологиялық схемасы көкөніс; меңгеруге озық технологиялармен өсіру, олардың ашық және қорғалған топырақта әр түрлі топырақ-климаттық аймақтар.

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандарттау және азық-түлік технологиясы»

Plod 3221 Плодоовощеводство с основами экологии

Пререквизиты: Введение в специальность, Биология растений, Почвоведение.

Постреквизиты: Селекция и семеноводство с.х. культур, Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Растениеводство.

Постреквизиты: Освоение курса в дальнейшем способствует успешному освоению профилирующих дисциплин.

Цель изучения: Обучить студентов практическими и теоретическими знаниями плодо-водства и овощеводства с тем, чтобы они на практике умели их применить.

Краткое содержание курса: Ботаническая классификация и производственно-биологическая группировка плодовых, культурных растений. Центры происхождения. Районы возделывания и перспективы развития плодоводства в Казахстане. Строение надземной и подземной части. Скелетные, полускелетные и обрастающие ветви, поря-док и типы ветвления. Морфология плодового растения. Возрастные периоды роста и плодоношения и задачи агротехники в отдельные периоды. Закономерности плодоношения. Вступление плодовых растений в плодоношение. Внешняя среда и реакция растений на основные факторы жизни (свет, температура, вода, почва, рельеф и др). Характер совместного действия факторов внешней среды на плодовые культуры.

Результаты обучения: знать классификацию плодовых, овощных культур; современные технологии возделывания плодоовощных культур; влияние агротехнических приемов возделывания культур на свойства растений и почвы; основы размножения,

селекции, семеноводства плодоовощных культур; требования ГОСТов к качеству плодоовощной продукции; уметь распознавать плодовые, ягодные и овощные растения по морфологическим признакам, семенам и всходам; иметь способности к обобщению и статистической обработке результатов эксперимента формулированию выводов и предложений.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KShSSh 3222 Көкөніс шаруашылығы және саябақ шаруашылығы

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Өсімдік биология, Топырақтану.

Постреквизиттері: Ауыл шаруашылық дақылдарының селекциясы және тұқым шаруашылығы, Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы, Өсімдік шаруашылығы.

Оқу мақсаты: Жеміс көкөніс өсімдіктерінің құрылысын өсу – даму және салу заңдылықтарымен өндірістік – биологиялық ерекшеліктерін үйреніп білу.

Курстың қысқаша мазмұны: Жеміс және жидек шаруашылығы ғылыми пән және ауылшаруашылығының салаларының бірі. Жеміс және жидек шаруашылығының маңызы. Жеміс және жидек шаруашылығының тарихы, болашағы, және келешегі. Жеміс жәнежидек шаруашылығының дамуына үлкен үлес қосқан ірі ғалымдар. Жеміс ағаштарының өсіп-жетілу және жеміс беру заңдылықтары. Жеміс – жидек дақылдардың фенологиялық өзгерістері, ерекшеліктері және оларды агротехниқалық тәсілдер арқылы реттеу. Жеміс өсімдіктерінің қоршаған ортаға қоятын талаптары және оларды реттеу тәсілдері. Жеміс – жидек ағаштарының өсу заңдылыктары, тамыр және жер бетіндегі жүйелерінің қалыптасуы. Тұқымдык және вегетативтік жолышы көбейтудың биологилық негіздері. Жеміс шаруашылығында қолданашың вегетативтік көбейту әдістері. Телімделген өсімдіктердін телесу – шілермен телінушілердің сәйкестілігі және арақатнасы. Телісушілерге қойылатын талаптар. Жеміс – жидек көшеттігінің маңызы және құрамы.

Оқыту нәтижесі: қазіргі заманға сай жеміс көкөніс өсіру заңдылықтары мен күтіп-баптау процестерін қолданыла білу және студенттерді жеміс көкөніс дақылдары; қасиеттерімен таңыстыру; қорғаулы жердің маңызы, құрылыстарының жіктеуімен құрылысы және жылытуы; ауылшаруашылыкта машиналарды қолданну бойынша біліктілік көлемі негізгі оқу бағдарламасына сәйкес болуы қажет; қазіргі заманға сай өнеркәсіптік технологиялар бойынша аграрлық сектордағы көкөніс дакылдарын өсіруге; теориялық білім және тәжірибелік дағдыуға, мамандык қызметтілігін көтеруге келешектегі агрономия бакалаврдарға өсы пәнді оқу арқылы болады.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

OTH 3222 Овощеводство и тепличное хозяйство

Пререквизиты: Введение в специальность, Биология растений, Почвоведение.

Постреквизиты: Селекция и семеноводство с.х. культур, Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Растениеводство.

Цель изучения: изучение биологических основ и современных промышленных технологий производства овощей в открытом и защищенном грунте Северного Казахстана, а также выращивание рассады и посевного материала этих культур.

Краткое содержание курса: Значение овощеводства. Овощеводство как наука и отрасль сельского хозяйства. Состояние и перспективы развития овощеводства в Северном Казахстане и Костанайской области. Особенности роста и развития овощных растений. Влияние внешних условий на рост, урожай, и качество овощных растений: тепло; свет;

влага; питательные вещества; воздух. Особенности основной и предпосевной обработки почвы в условиях Северного Казахстана. Общие приемы ухода за овощными культурами. Размножение овощных растений. Способы подготовки семян к посеву. Сроки и способы посева. Особенности уборки урожая овощных культур. Понятие, назначение и особенности защищенного грунта. Способы обогрева защищенного грунта. Характеристика светопрозрачных материалов. Теплично-парниковые грунты. Гидропоника.

Результаты обучения: знать классификацию овощных культур; современные технологии возделывания овощных культур; влияние агротехнических приемов возделывания культур на свойства растений и почвы; основы размножения, селекции, семеноводства овощных культур; требования ГОСТов к качеству овощной продукции; уметь распознавать овощные растения по морфологическим признакам, семенам и всходам; иметь способности к обобщению и статистической обработке результатов эксперимента формулированию выводов и предложений; уметь самостоятельно составлять технологические схемы посадки и ухода овощными культурами; составлять схемы севооборотов овощных растений и технологические схемы производства овощей; овладеть передовыми технологиями возделывания их в открытом и защищенном грунте в разных почвенно-климатических зонах Республики Казахстан.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KShTENK 3222 Көкөніс шаруашылығында топырақты экологиялық негізінде қорғау

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Өсімдік биология, Топырақтану.

Постреквизиттері: Ауыл шаруашылық дақылдарының селекциясы және тұқым шаруашылығы, Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы, Өсімдік шаруашылығы.

Мақсаты: зерттеу биологиялық негіздерін және қазіргі заманғы өндірістік технологиялар көкөніс өндіру, ашық және қорғалған топырақта Солтүстік Қазақстанның, сондай-ақ көшеттерді өсіру және егу материалдарын осы дақылдар.

Курстың қысқаша мазмұны: Мәні көкөніс шаруашылығы. Көкөніс ғылым және ауыл шаруашылығы саласы. Жай-күйі және даму перспективалары көкөніс шаруашылығы Солтүстік Қазақстанда және Қостанай облысы.Ерекшеліктері, көкөніс өсімдіктерінің өсу және даму. Әсері сыртқы жағдайларды өсімі, өнімі, сапасы мен көкөніс өсімдіктерінің: жылу; жарық; ылғал; коректік заттар; ауа. Ерекшеліктері негізгі және себу алдында топырақты өңдеу в условиях Северного Казахстана. Жалпы тәсілдері күту көкөніс дақылдар. Көкөніс өсімдіктерін көбейту. Тұқымды себуге дайындау тәсілдері. Мерзімі мен тәсілдері, себу. Ерекшеліктері астық жинау көкөніс дақылдарын. Түсінігі, мақсаты және ерекшеліктері қорғалған топырақ. Тәсілдері жылыту қорғалған топырақ. Сипаттамасы жасалған жарық өткізгіш мөлдір материалдар. Жылыжай-парниктік топырақтар. Гидропоника.

Оқыту нәтижелері: білуге тиіс көкөніс дақылдарының жіктелуін; заманауи технологиялар көкөніс дақылдарын өсірудің әсері; агротехникалық тәсілдерін дақылдарды өңдеудің қасиеттері өсімдіктер және топырақ негіздері; көбею, селекция, тұқым шаруашылығы, көкөніс дақылдарын талаптар; ГОСТ сапасына қойылатын көкөніс өнімдерін; меңгеруі керек танып, көкөніс өсімдіктер морфологиялық белгілері, тұқым және всходам; болуға қабілеті қорыту және статистикалық өңдеу эксперимент нәтижелерін қалыптастыру қорытындылар және ұсыныстар; білу өз бетінше құрастыру технологиялық схемасы отырғызу және күтім көкөніс дақылдар; сызбасын ауыспалы егіс, көкөніс өсімдіктер мен өндірістің технологиялық схемасы көкөніс; меңгеру озық технологиялармен өсіру, олардың ашық және қорғалған топырақта әр түрлі топырақ-климаттық аймақтар.

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандарттау және азық-түлік технологиясы»

OTH 3222 Овощеводство защищенного грунта с основами экологии

Пререквизиты: Введение в специальность, Биология растений, Почвоведение.

Постреквизиты: Селекция и семеноводство с.х. культур, Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Растениеводство.

Цель изучения: изучение биологических основ и современных промышленных технологий производства овощей в открытом и защищенном грунте Северного Казахстана, а также выращивание рассады и посевного материала этих культур.

Краткое содержание курса: Биологические особенности овощных растений. Общие технологические приемы возделывания овощных растений. Защищенный грунт. Биологические основы и агротехника корнеплодных культур в усл-х Сев. Казахстана. Биологические основы лука и чеснока в условиях агротехника Северного Казахстана.

Результаты обучения: Знать биологию и морфологические особенности плодовых, овощных культур. Применение знаний в области изучения производственно-биологических особенностей, закономерностей роста, развития, плодоношения плодовых растений. Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области овощеводства и плодоводства;

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

6 семестр

TIA 3306 Тәжірибелі іс әдістемесі

Пререквизитер: Мамандыққа баулу, Топырақтану, Егіншілік.

Постреквизиты: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: Агрономияда ғылыми зерттеулерді жүргізудің негізгі әдіс-тәсілдерін зерделеу;- эксперименттерді, бақылауларды және есептіліктерді жоспарлаудың заманауи теориясын меңгеру; зерттеулерді жоспарлаудың статистикалық әдістерін меңгеру;өндірісте немесе ғылыми мекемеде өз бетімен шешім қабылдау үшін қажет әдістерді, тәсілдерді зерделеу.

Курстың қысқаша мазмұны: «Тәжірибелік іс әдістемесі» пәнінің мақсат-міндеттері. Математикалық статистика есептері. Жиынтық және тандалым. Гипотезаларды тексерудің статистикалық әдістері. Дисперсиялық талдау әдісі және агрономиядағы сынақ деректерін өңдеу үшін оны пайдалану әдістемесі туралы жалпы түсінік беру. Корреляциялық-регрессиялық және ковариациондық талдау негіздерін меңгеру.

Оқыту нәтижесі: Сондай-ақ, ол өндірістік танап опыттарын жүргізу әдістемесін; меңгеруі қажет; далалық дақылдарының өнімділігі мен өнім сапасын көтеру мақсатымен агротехникалық шараларын және теориялық негіздерін құрастыру үшін есеп құжаттарын рәсімдеу негіздері беріледі; бұл міндеттерді шешу үшін ғылыми білімді үнемі кеңейту, өсімдіктердің өзгеру әдісін табу, ауыл шаруашылық дақылдардың жаңа формалары мен сорттарын шығару қажет; тәжірибе нәтижелерінің статистикалық өңдеу негіздері, далалық тәжірибесінің схемасы, жүргізілетін байқау және өлшеу әдістері қарастырылады; жоғары білімді маман ретінде теорияда алынған білімін жетілдіріп, тәжірибиеде көрсету болып табылады.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

MOD 3306 Методика опытного дела

Пререквизиты: Введение в специальность, Почвоведение, Земледелие.

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы.

Цель изучения: Дать студентам теоретические знания о государственном кадастре, научить методике основных кадастровых работ, особенно методике бонитировки почв и оценке земель.

Краткое содержание курса: Важнейшие направления аграрной науки на современном этапе развития сельского хозяйства Республики Казахстан. Роль аграрной науки в повышении продуктивности сельскохозяйственных культур. Перспективы совершенствования уровня научно-исследовательских работ в республики с учетом новых форм хозяйствования и рыночных отношений. Краткая история развития сельскохозяйственного опытного дела. Вклад отечественных и зарубежных ученых в становлении агрономической науки. Значение трудов Вольно-экономического общества, Павловской практической школы земледелия, впервые предусмотревшие постановки полевых опытов. Важнейшие труды Д.И. Менделеева, К.А.Тимирязева, Д.Н. Прянишникова, А.Г. Дояренко и др. в развитии сельскохозяйственного опытного дела. Современное состояние опытного дела, организация и сеть опытных учреждений в Республики Казахстан.

Результаты обучения: знать и понимать основы государственного кадастра; применять данные земельного кадастра при решении вопросов рационального использования и охраны земель; уметь выражать суждения основными понятиями и определениями, законодательными и нормативными актами в области землепользования; уметь применять данные земельного кадастра при решении вопросов рационального использования и охраны земель.

Руководитель программы: Дукееева А.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

DTA 3306 Дала тәжірибесінің әдістемесі

Пререквизитер: Мамандыққа баулу, Топырақтану, Егіншілік.

Постреквизиты: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: Агрономияда ғылыми зерттеулерді жүргізудің негізгі әдіс-тәсілдерін зерделеу;- эксперименттерді, бақылауларды және есептіліктерді жоспарлаудың заманауи теориясын меңгеру; зерттеулерді жоспарлаудың статистикалық әдістерін меңгеру;өндірісте немесе ғылыми мекемеде өз бетімен шешім қабылдау үшін қажет әдістерді, тәсілдерді зерделеу.

Курстың қысқаша мазмұны: «Тәжірибелік іс әдістемесі» пәнінің мақсат-міндеттері. Математикалық статистика есептері. Жиынтық және тандалым. Гипотезаларды тексерудің статистикалық әдістері. Дисперсиялық талдау әдісі және агрономиядағы сынақ деректерін өңдеу үшін оны пайдалану әдістемесі туралы жалпы түсінік беру. Корреляциялық-регрессиялық және ковариациондық талдау негіздерін меңгеру.

Оқыту нәтижесі: Сондай-ақ, ол өндірістік танап опыттарын жүргізу әдістемесін; меңгеруі қажет; далалық дақылдарының өнімділігі мен өнім сапасын көтеру мақсатымен агротехникалық шараларын және теориялық негіздерін құрастыру үшін есеп құжаттарын рәсімдеу негіздері беріледі; бұл міндеттерді шешу үшін ғылыми білімді үнемі кеңейту, өсімдіктердің өзгеру әдісін табу, ауыл шаруашылық дақылдардың жаңа формалары мен сорттарын шығару қажет; тәжірибе нәтижелерінің статистикалық өңдеу негіздері, далалық тәжірибесінің схемасы, жүргізілетін байқау және өлшеу әдістері қарастырылады; жоғары білімді маман ретінде теорияда алынған білімін жетілдіріп, тәжірибиеде көрсету болып табылады.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.
Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

MPO 3306 Методика полевого опыта

Пререквизиты: Введение в специальность, Почвоведение, Земледелие.
Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы.
Цель изучения: Дать студентам теоретические знания о государственном кадастре, научить методике основных кадастровых работ, особенно методике бонитировки почв и оценке земель.
Краткое содержание курса: Важнейшие направления аграрной науки на современном этапе развития сельского хозяйства Республики Казахстан. Роль аграрной науки в повышении продуктивности сельскохозяйственных культур. Перспективы совершенствования уровня научно-исследовательских работ в республики с учетом новых форм хозяйствования и рыночных отношений. Краткая история развития сельскохозяйственного опытного дела. Вклад отечественных и зарубежных ученых в становлении агрономической науки. Значение трудов Вольно-экономического общества, Павловской практической школы земледелия, впервые предусмотревшие постановки полевых опытов. Важнейшие труды Д.И. Менделеева, К.А.Тимирязева, Д.Н. Прянишникова, А.Г. Дояренко и др. в развитии сельскохозяйственного опытного дела. Современное состояние опытного дела, организация и сеть опытных учреждений в Республики Казахстан.
Результаты обучения: знать и понимать основы государственного кадастра; применять данные земельного кадастра при решении вопросов рационального использования и охраны земель; уметь выражать суждения основными понятиями и определениями, законодательными и нормативными актами в области землепользования; уметь применять данные земельного кадастра при решении вопросов рационального использования и охраны земель.
Руководитель программы: Дукеева А.К.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OF 3217 Өсімдіктер физиологиясы

Пререквизеттері: Агрономия негіздері, Өсімдік биология, Агрометеорология.
Постреквизиттері: өсімдік шаруашылығы, биотехнология, микробиология.
Оқу мақсаты: агрономия профильі мамандарды дайындау болып табылады теориялық білімдерін қалыптастырады тұрақты білік және дағдылары ғылыми-зерттеу жұмыстары
Курстың қысқаша мазмұны: Физиология ғылым ретінде эксперименттік. Химиялық және физикалық-химиялық қасиеттері протоплазмы. Сіңіру және бөлу заттар торымен. Осмостың теориясы. Тургорлық қысым. Симпласта және апопласта түсінігі. Зат алмасу, өсімдік жасушалары. Көмірсулардың алмасуы. Көмірсу алмасуының кезегін алмасу кезінде қалыптастыру және сақтау процесінде тұқым және жеміс. Амин қышқылдарының және нәруыздардың алмасуы. Азот алмасу процесінде қартаю жапырақтары. Түсуі судың растительную тор. Диффузия туралы түсінік химиялық әлеуетін. Осмос, осмометр. Осмостық қысым. Өсімдік клетка қалай осмотическая жүйесі. Құбылыс плазмолиза және тургор
Оқыту нәтижесі: меңгеру, кәсіби дағдыларын дамыту, шығармашылық потенциалды, бастамалар мен жаңашылдықты; білу алған білімдерін іс-тәжірибеде және сатып алуға өз бетімен жұмыс істеу дағдысы; бейімделу жағдайларына ауыстыру әлеуметтік, экономикалық, кәсіби рөлдердің маман. болуы коммукативтік қабілетін жоғарылату, қызметтік иерархия аудармасы бар басқа аймақтар.

Бағдарлама жетекшісі: Кобланова С.А.
Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

FR 3217 Физиология растений

Пререквизиты: химия, биология, экология и устойчивое развитие, генетика.
Постреквизиты: растениеводство, биотехнология, микробиология.
Цель изучения: является подготовка специалистов агрономического профиля и дает теоретические знания, формирует устойчивые умения и навыки научно-исследовательской работы
Краткое содержание курса: Физиология как экспериментальная наука. Химические и физико-химические свойства протоплазмы. Поглощение и выделение веществ клеткой. Теория осмоса. Тургорное давление. Понятие симпласта и апопласта. Обмен веществ растительной клетки. Обмен углеводов. Углеводный обмен при формировании и в процессе хранения семян и плодов. Обмен аминокислот и белков. Азотный обмен в процессе старения листьев. Поступление воды в растительную клетку. Диффузия, понятие химического потенциала. Осмос, осмометр Пфеффера. Осмотическое давление. Растительная клетка как осмотическая система. Явление плазмолиза и тургора.
Результаты обучения: овладеть профессиональными навыками, развитие творческого потенциала, инициативы и новаторства; уметь применить знания на практике и приобретать навыки самостоятельной работы; адаптироваться к условиям смене социальных, экономических, профессиональных ролей специалиста. иметь коммукативные способности продвижения по служебной иерархии, переводом в другие регионы республики.
иметь глубокие знания, необходимое для осуществления профессиональной деятельности в аграрном секторе.
Руководитель программы: Кобланова С.А.
Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

OB 3217 Өсімдік биохимиясы

Пререквизиттер: мектеп курсы
Постреквизиттер: микробиологияның негізі, Ауылшаруашылық химия, Ауылшаруашылық биотехнология, Ауылшаруашылық өсімдіктерінің генетикасы.
Оқу мақсаты: биохимия пән бойынша студенттердің қажетті білім көлемімен меңгеру.
Курстың қысқаша мазмұны: Құрылымдық ұйымдастыру жасушалар. Химиялық құрамы өсімдік жасушалары. Рөлі белоктар тамақтануында, функции в организме. Типтері құрылымын белок молекулалары, байланыс, оларды құрайтын. Қасиеттері ақуыз. Дегидратация және денатурация, ақуыз: ИЭТ ақуыз. АТФ. Рөлін зат алмасу. Полинуклеотиды. Құрылымы РНК және ДНК. Витаминдер ролі, ағзадағы. Гипердәрумендер. Себептері витаминдік жеткіліксіздік. Общая биологическаяЖіктелуі витаминдер. Арасындағы өзара іс-қимыл дәрумендер. Ферменттер. Ферменттердің қасиеттері. Бір – екі компонентік ферменттер. Коферменттер болады: НАД, ФАД. Ферменттердің әсер ету механизмі.
Оқыту нәтижесі: биохимиялық өсімдіктердің фундаменттің орындарын тірі материяның ұйымдастырылуын түсіндіруге қолдану мүмкіндігі,ғылыми қалыптасқан биохимиялық технологияның негіздерін өндірісте қолдану; дайвн технологиялық процестерді жетілдіру және оңтайландыру;биоимиялық анализдрі жасауға керекті дайындыққа ие болу; қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық процестерінің рационалдық режимдерін дұрыс таңдау.
Бағдарлама жетекшісі: Кобланова С.А.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

BR 3217 Биохимия растений

Пререквизиты: школьный курс

Постреквизиты: Микробиология, Агрохимия Биотехнология сельскохозяйственных растений, Генетика, Экологическая энтомология.

Цель изучения: овладение студентами необходимым объемом знаний по биохимии.

Краткое содержание курса: Структурная организация клетки. Химический состав растительной клетки. Роль белков в питании, функции в организме. Типы структуры белковой молекулы, связи их образующие. Свойства белка. Дегидратация и денатурация белка: ИЭТ белка. АТФ. Роль в обмене веществ. Полинуклеотиды. Структуры РНК и ДНК.

Витамины, роль в организме. Гипервитаминозы. Причины витаминной недостаточности. Классификация витаминов. Взаимодействие между витаминами. Ферменты. Свойства ферментов. Одно- и двухкомпонентные ферменты. Коферменты: НАД, ФАД. Механизм действия ферментов. Кинетика ферментативных реакций. Лабильность ферментов. Специфичность ферментов. Классификация ферментов.

Результаты обучения: знать основные законы и концепции биохимии, принципы строения клетки, термохимические и кинетические основания биохимических процессов; иметь навыки выполнения качественного и количественного эксперимента в соответствии с методическими требованиями, производить необходимые расчеты биохимических, термохимических, кинетических процессов, характеризовать окислительно-восстановительные процессы

Руководитель программы: Кобланова С.А.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

МАО 3218 Мал азығын өндіру

Пререквизиттер: Мамандыққа баулу, Өсімдік биология, Астық тану өсімдікшаруашылығы негіздерімен.

Постреквизиттер: Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы, Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Мақсаты: Студенттерді биологиямен даму азықтық өсімдіктер; әзірлеу дағдыларын анықтау және диагностикалау жем-шөп және улы өсімдіктерді; таныстыру технологиясына және дайындаумен жоғары сапалы жем-шөп, сондай-ақ мәселелерімен, оларды сақтау және пайдалану.

Курстың қысқаша мазмұны: Курстың пәні мен міндеттері. Қазіргі жай-күйі, мал азығы өндірісі. Шешу жолдары жемшөп өндіру. Ғылым жетістіктері мен озық тәжірибені жем-шөп дайындауда. Жіктеу жем және оларға қойылатын негізгі талаптар. Туралы түсінік азықтық кормопротеиновой бірлікте. Мәні ақуыз және протеинді азық ретінде. Переваримый протеин және бағалау әдістері теңгерімділігін бойынша жем переваримому протеину. Кормовое достоинство арпа. Биологиялық ерекшеліктері және өсіру технологиясы арпа. Кормовое достоинство сұлы. Биологиялық ерекшеліктері және өсіру технологиясы сұлы. Кормовое достоинство бұршақ және сөнеді. Биологиялық ерекшеліктері бұршақ және сөнеді. Өсіру технологиясы бұршақ және сөнеді

Оқыту нәтижелері: Білуге өсіру технологиясын высокоурожайных жемшөп дақылдарының ұйымдастыру; қамтамасыз ету ең жоғары астық жинау және жем-шөп бірлік егістіктің әр гектарынан және алу, жем-білу, өндірістік жағдайларда возделывать түрлі азықтық дақылдар; дағдылары болуы тиіс алу әдістерінің жоғары және тұрақты өнім жемшөп дақылдарының егістікте, сондай-ақ жақсарту, табиғи және құру егілген

шабындықтар мен жайылымдар, оларды дұрыс пайдалану. Білу өз бетінше заготовливать жем, консервілеу және сақтау қолдана отырып, озық әдіс-тәсілдерді еді толық сақталуын қамтамасыз ететін қоректік заттар мен дәрумендер.

Бағдарлама жетекшісі: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандарттау және азық-түлік технологиясы»

Korm 3218 Кормопроизводство

Пререквизиты: Введение в специальность, Биология растений, Зерноведение с основами растениеводства,

Постреквизиты: Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы.

Цель изучения: Ознакомить студентов с биологией развития кормовых растений; выработать навыки определения и диагностики кормовых и ядовитых растений; ознакомить с технологией и заготовкой высококачественных кормов, а также с вопросами их хранения и использования.

Краткое содержание курса: Предмет и задачи курса. Современное состояние кормопроизводства. Пути решения проблемы производства кормов. Достижения науки и передового опыта в кормопроизводстве. Классификация кормов и основные требования к ним. Понятие о кормовой кормопротеиновой единице. Значение белка и протеина в кормах. Переваримый протеин и методы оценки сбалансированности кормов по переваримому протеину. Кормовое достоинство ячменя. Биологические особенности и технологии возделывания ячменя. Кормовое достоинство овса. Биологические особенности и технологии возделывания овса. Кормовое достоинство гороха и нута. Биологические особенности гороха и нута. Технологии возделывания гороха и нута

Результаты обучения: Знать технологию возделывания высокоурожайных кормовых культур; организовать обеспечение максимального сбора урожая и кормовых единиц с каждого гектара пашни и получения кормов, уметь в производственных условиях возделывать различные кормовые культуры; иметь навыки приемов получения высоких и устойчивых урожаев кормовых культур на пашне, а также улучшения естественных и создания сеяных сенокосов и пастбищ, правильного их использования; уметь самостоятельно заготовливать корма, консервирование их и хранение с применением прогрессивных приемов, которые бы обеспечивали полную сохранность питательных веществ и витаминов.

Руководитель программы: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

LK 3222 Шалғын өрістің жемтік өндірісі

Пререквизиттер: Мамандыққа баулу, Өсімдік биология, Астық тану өсімдікшаруашылығы негіздерімен.

Постреквизиттер: Сақтау және растениеводтың өнімінің өңдеуінің технологиясы, Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Мақсаты: Студенттерді биологиямен даму азықтық өсімдіктер; әзірлеу дағдыларын анықтау және диагностикалау жем-шөп және улы өсімдіктерді; таныстыру технологиясына және дайындаумен жоғары сапалы жем-шөп, сондай-ақ мәселелерімен, оларды сақтау және пайдалану.

Курстың қысқаша мазмұны: Курстың пәні мен міндеттері. Қазіргі жай-күйі, мал азығы өндірісі. Шешу жолдары жемшөп өндіру. Ғылым жетістіктері мен озық тәжірибені жем-шөп дайындауда. Жіктеу жем және оларға қойылатын негізгі талаптар. Туралы түсінік

азықтық кормопротеиновой бірлікте. Мәні ақуыз және протеинді азық ретінде. Переваримый протеин және бағалау әдістері теңгерімділігін бойынша жем переваримому протеину. Кормовое достоинство арпа. Биологиялық ерекшеліктері және өсіру технологиясы арпа. Кормовое достоинство сұлы. Биологиялық ерекшеліктері және өсіру технологиясы сұлы. Кормовое достоинство бұршақ және сөнеді. Биологиялық ерекшеліктері бұршақ және сөнеді. Өсіру технологиясы бұршақ және сөнеді

Оқыту нәтижелері: Білуге өсіру технологиясын высокоурожайных жемшөп дақылдарының ұйымдастыру; қамтамасыз ету ең жоғары астық жинау және жем-шөп бірлік егістіктің әр гектарынан және алу, жем-білу, өндірістік жағдайларда возделывать түрлі азықтық дақылдар; дағдылары болуы тиіс алу әдістерінің жоғары және тұрақты өнім жемшөп дақылдарының егістікте, сондай-ақ жақсарту, табиғи және құру егілген шабындықтар мен жайылымдар, оларды дұрыс пайдалану. Білу өз бетінше жем дайындау, консервілеу және сақтау қолдана отырып, озық әдіс-тәсілдерді еді толық сақталуын қамтамасыз ететін қоректік заттар мен дәрумендер.

Бағдарлама жетекшісі: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандарттау және азық-түлік технологиясы»

LK 3222 Лугопастбищное кормопроизводство

Пререквизиты: Введение в специальность, Биология растений, Зерноведение с основами растениеводства,

Постреквизиты: Технология хранения и переработки растениеводческой продукции, Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы.

Цель изучения: Ознакомить студентов с биологией развития кормовых растений; выработать навыки определения и диагностики кормовых и ядовитых растений; ознакомить с технологией и заготовкой высококачественных кормов, а также с вопросами их хранения и использования.

Краткое содержание курса:Предмет и задачи курса. Современное состояние кормопроизводства. Пути решения проблемы производства кормов. Достижения науки и передового опыта в кормопроизводстве. Классификация кормов и основные требования к ним. Понятие о кормовой кормопротеиновой единице. Значение белка и протеина в кормах. Переваримый протеин и методы оценки сбалансированности кормов по переваримому протеину. Кормовое достоинство ячменя. Биологические особенности и технологии возделывания ячменя. Кормовое достоинство овса. Биологические особенности и технологии возделывания овса. Кормовое достоинство гороха и нута. Биологические особенности гороха и нута. Технологии возделывания гороха и нута

Результаты обучения: Знать технологию возделывания высокоурожайных кормовых культур; организовать обеспечение максимального сбора урожая и кормовых единиц с каждого гектара пашни и получения кормов, уметь в производственных условиях возделывать различные кормовые культуры; иметь навыки приемов получения высоких и устойчивых урожаев кормовых культур на пашне, а также улучшения естественных и создания сеяных сенокосов и пастбищ, правильного их использования.

уметь самостоятельно Заготовливать корма, консервирование их и хранение с применением прогрессивных приемов, которые бы обеспечивали полную сохранность питательных веществ и витаминов.

Руководитель программы: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

MN 3223 Мал шаруашылығының негіздері

Пререквизеттрі: Химия, Ауыл шаруашылық өсімдіктерінің биотехнологиясы және микробиологиясы 1, Ауыл шаруашылық өсімдіктерінің биотехнологиясы және микробиологиясы 2.

Постреквизиттері: Мал азығын өндіру, Өсімдік шаруашылығы.

Мақсаты: негіздерін қалыптастыру бойынша білімді морфологиялық, биологиялық және шаруашылық ерекшеліктері, мәдени өсімдіктер, оларды өсіру әдістері

Курстың қысқаша мазмұны: Курстың пәні мен міндеттері. Қазіргі күйі, мал азығы өндірісі. Шешу жолдары жемшөп өндіру. Ғылым жетістіктері мен озық тәжірибені жем-шөп дайындауда. Жіктеу жем және оларға қойылатын негізгі талаптар. Туралы түсінік азықтық азықтық протеин бірлікте. Мәні ақуыз және протеинді азық ретінде. Қортылатын протеин және бағалау әдістері теңгерімділігін бойынша жем қортылатын протеину. Азықтық арпа. Биологиялық ерекшеліктері және өсіру технологиясы арпа. Сұлының азықтық ерекшеліктері. Биологиялық ерекшеліктері және өсіру технологиясы сұлы. Азықтық ерекшеліктері бұршақ және сөнеді. Биологиялық ерекшеліктері бұршақ және сөнеді. Өсіру технологиясы бұршақ және сөнеді

Оқыту нәтижелері: білуге морфологиялық, биологиялық және шаруашылық ерекшеліктерін, мәдени өсімдіктер, оларды өсіру әдістері; қолдана білу морфологиялық, биологиялық және шаруашылық ерекшеліктері, мәдени өсімдіктер, оларды өсіру әдістері; істей білуі тиіс білдіруге негізделген пайымдаулар ауыл шаруашылығы саласында; меңгеруі сортаң топырақтар өсірудің негізгі мәдени өсімдіктер; технологиялық үдерістерді жетілдіру талаптарына сәйкес болашақтық даму

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

OZh 3223 Основы животноводства

Пререквизиты: Химия, Микробиология и биотехнология сельскохозяйственных растений 1, Микробиология и биотехнология сельскохозяйственных растений 2.

Постреквизиты: Кормопроизводство, Растениеводство.

Цель изучения: Формирование теоретических и практических знаний основ животноводства; знаний биологических особенностей и видов продуктивности животных, пород животных, технологии производства продукции животноводства; знаний теоретических и практических основ кормления животных.

Краткое содержание курса: Основы разведения сельскохозяйственных животных. Понятие о породе. Классификация пород по происхождению и продуктивности. Продуктивность сельскохозяйственных животных. Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота. Породы крупного рогатого скота. Системы и способы содержания крупного рогатого скота в молочном скотоводстве. Системы и способы содержания крупного рогатого скота в мясном скотоводстве. Овцеводство. Происхождение и биологические особенности крупного овец. Основные виды продукции овцеводства.

Результаты обучения: знать: историю развития и современное состояние животноводства в республике и в мире, значение продукции животноводства в питании человека и связи с растениеводством и кормопроизводством; хозяйственные и биологические особенности сельскохозяйственных животных, виды и породы животных, условия содержания и разведения с.-х. животных и получения качественной животноводческой продукции; понимать роль кормопроизводства в животноводстве; уметь: производить оценку сельскохозяйственных животных разных видов по продуктивным показателям; ориентироваться в породных качествах животных; знать основы кормления животных: классификацию и состав кормов, особенности кормления животных.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

Msh 3223 Мал шаруашылығы

Пререквизиттері: мектеп курсы.

Постреквизиттер: Бекіту пән бойынша білімді іс жүзінде пайдалана отырып, оның материалдарын жазған кезде және қорғау дипломдық жұмыс

Оқу мақсаты: Негізгі мақсаты осы пәнді зерттеу технологиясының негіздері, ауыл шаруашылығы, егіншілік, өсімдік шаруашылығы, мал шаруашылығы және жемшөп өндірісі.

Курстың қысқаша мазмұны: Негіздері, ауыл шаруашылық малдарын өсіру. Өсуі және дамуы/х. жануарлар. Ірі қара мал шаруашылығы. Сүт өнімділігі. Негізгі түрлері өнімділігін ауыл шаруашылығы. жануарлардың. Ірі қара мал шаруашылығы. Ет өнімділігі. Қой жүннің өнімділігі, с/х животных. Шошқа шаруашылығы. Репродуктивті сапасын шошқа. Бордақылау. Жылқы шаруашылығы. Өнімді жылқы шаруашылығы. Құс шаруашылығы. Жұмыртқалағыш және етті құс шаруашылығы. Негізі ауыл шаруашылығы жануарларын азықтандыру. Химиялық құрамы жем. Принциптері нормаланған азықтандыру. Азықтық нормалары мен рационына зертханалық бақылау жүргізеді. Жіктеу және қысқаша сипаттамасы жемшөп. Переваримость қоректік заттар және факторлар оған әсер етуші. Негіздері зоогигиена Бағалау а\х животных. Қолдан ұрықтандыру жануарлардың, әдістің мәні, маңызы. Өсіру әдістері, олардың биологиялық мәні. Будандастыру, оның мәні және практикалық мәні

Оқыту нәтижелері: Білу әдістемесін отырғызу далалық, өндірістік және вегетациялық тәжірибелер жүргізу әдістемесін; бақылау талдаулар тәжірибелерде. Қолдану әдістері өндірістік бақылау әдістері; анықтау дұрыстығы алынған деректер; қалдыру жоспары агрономиялық зерттеулер жүргізуге; далалық, вегетациялық және өндірістік тәжірибелер; қолдану дұрыс әдістері негізгі бақылаулар және талдаулар тәжірибелерден; тиімділігін тексеруі жаңа агроприемов жүргізу жолымен өндірістік тәжірибелер жасау және енгізу, оларды өндіру; талдау, синтездеу және қорыту алынған деректерді анықтау және олардың дұрыстығы; математикалық өңдеуге алынған деректерді анықтау және олардың дұрыстығы; дұрыс қорытындылар; құрастыру есеп материалдары бойынша зерттеулер.

Бағдарлама жетекшісі: Есеева Г.К.

Кафедра «Стандарттау және тағам технологиясы»

Jiv 3223 Животноводство

Пререквизиты: Школьный курс

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы

Цель изучения. Основная цель данной дисциплины – изучение основы технологии сельхозпроизводства, земледелия, растениеводства, животноводства и кормопроизводства.

Краткое содержание курса: Основы разведения сельскохозяйственных животных. Рост и развитие с/х. животных. Скотоводство. Молочная продуктивность. Основные виды продуктивности с/х. животных. Скотоводство. Мясная продуктивность. Овцеводство Шерстная продуктивность с/х. животных. Свиноводство. Репродуктивные качества свиней. Откорм. Коневодство. Продуктивное коневодство. Птицеводство. Яичное и мясное птицеводство. Основы кормления сельскохозяйственных животных. Химический состав кормов. Принципы нормированного кормления. Кормовые нормы и рационы. Классификация и краткая характеристика кормов. Переваримость питательных веществ и факторы, влияющие на нее. Основы зоогигиены. Бонитировка с\х животных. Искусственное осеменение животных, сущность метода, значение. Методы разведения, их биологическая сущность. Гибридизация, её сущность и практическое значение

Результаты обучения: Знать методику закладки полевых, производственных и

вегетационных опытов; методику проведения наблюдений анализов в опытах. Применять методы производственных наблюдений; методы определения достоверности полученных данных; оставить план агрономических исследований; проводить полевые, вегетационные и производственные опыты; применять правильные методы основных наблюдений и анализов в опытах; проверять эффективность новых агроприемов путем проведения производственных опытов и внедрять их в производство; анализировать, синтезировать и обобщать полученные данные и определять их достоверность; математически обрабатывать полученные данные и определять их достоверность; сделать правильные выводы; составить отчет по материалам исследования.

Руководитель программы: Гайдай И.И.

Кафедра: Стандартизация и пищевые технологии

MZ 3309 Мелиоративті егіншілік

Пререквизиттер: Мамандыққа баулу, Топырақтану, Егіншілік.

Постреквизиттер: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: Үйрену жасау кешені ұйымдастырушылық-шаруашылық, техникалық, агротехникалық және басқа да іс-шаралар бағытталған түбегейлі жақсарту қолайсыз табиғи жағдайлар және топырақтың құнарлығын арттыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Курстың мазмұны және міндеттері, объектілері мен зерттеу әдістері мелиоративтік егіншілік. Мелиорация негізгі факторлардың бірі қарқынды егіншілік. Жай-күйі және даму перспективалары мелиоративтік егіншілік. Тәсілдері жерді мелиорациялау. Ғылым жетістіктерін және озық тәжірибені негізгі тәсілдері мелиорациялау және тиімді пайдалану мелиорируемых жерді қолданылатын топырақ-климаттық жағдайларына, орналасу аймағының жоғары оқу орны.Теріс салдары, табиғат, қоршаған ортаға маңызды міндеттерінің бірі – егіншілік. Әсері адам қызметінің табиғи биогеоценоз және агробиоценоз. Почвосберегающий және табиғат қорғау міндеттерінің сипатын егіншілік.

Оқыту нәтижесі: пайдалануға тиімді мелиоративную техникасын; қолдану дағдыларын практикалық міндеттерді шешу; сипаттау сипаттамалары агромелиоративных ландшафтар; жасауға, жобалауға, суару және құрғату жүйелерін білу; теориялық негіздерін реттеу, су және онымен байланысты әуе, тағам, жылу және тұз режимдеріне топырақты ұштастыра отырып, тиісті агротехникой үшін оңтайлы жағдайларын қамтамасыз ету, өсу және дамыту;ауыл шаруашылығы дақылдарының дағдыларын игеру, өзіндік жұмыс әдебиетпен, ақпаратты табу үшін, туралы, жекелеген жетіп, ұғымдар мен терминдер, түсініктемелер олардың қолдану практикалық жағдайларда; шешім теориялық және практикалық типтік және жүйелі міндеттерді кәсіби қызметімен байланысты; логикалық, шығармашылық және жүйелі ойлау; сатып алу дағдылары - сатып алу, жаңа білімдерді қолдана отырып, қазіргі заманғы ақпараттық технологиялар негізінде алынған ақпарат; болуы пайдалану қабілетін агрометеорологическую ақпаратты өндіру кезінде өсімдік шаруашылығы өнімдері. дайындығын зерттеп, заманауи ақпараттарды, отандық және шетелдік тәжірибені зерттеу тақырыбы.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

MZ 3309 Мелиоративное земледелие

Пререквизиты: Введение в специальность, Почвоведение, Земледелие.

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы.

Цель изучения: Научиться составить комплекс организационно-хозяйственных, технических, агротехнических и других мероприятий, направленных на коренное улучшение неблагоприятных природных условий и повышения плодородия почв.

Краткое содержание курса: Задачи и содержание курса, объекты и методы исследований в мелиоративном земледелии. Мелиорация – один из основных факторов интенсификации земледелия. Состояние и перспективы развития мелиоративного земледелия в республике. Способы мелиорации земель. Достижения науки и передового опыта по основным способам мелиорации и рациональному использованию мелиорируемых земель применительно к почвенно-климатическим условиям зоны расположения высшего учебного заведения. Отрицательные последствия природы на окружающую среду – одна из важнейших задач земледелия. Влияние деятельности человека на естественный биогеоценоз и агробиоценоз. Почвосберегающий и природоохранный характер задач земледелия.

Результаты обучения: использовать эффективно мелиоративную технику; применять полученные навыки при решении практических задач; описывать характеристики агромелиоративных ландшафтов; составлять задания на проектирование оросительных и осушительных систем; знать теоретические основы регулирования водного и, связанного с ним воздушного, пищевого, теплового и солевого режимов почв в сочетании с соответствующей агротехникой для обеспечения оптимальных условий роста и развития сельскохозяйственных культур; владеть навыками самостоятельной работы с литературой для поиска информации об отдельных определениях, понятиях и терминах, объяснения их применения в практических ситуациях; решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью; логического творческого и системного мышления; приобрести навыки к приобретению новых знаний, используя современные информационные технологии на базе полученной информации; иметь способности использовать агрометеорологическую информацию при производстве растениеводческой продукции. готовности изучать современную информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований.

Руководитель программы: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KE 3309 Құнарлындыратын егіншілік

Пререквизиттер: Мамандыққа баулу, Топырақтану, Егіншілік.

Постреквизиттер: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: Үйрену жасау кешені ұйымдастырушылық-шаруашылық, техникалық, агротехникалық және басқа да іс-шаралар бағытталған түбегейлі жақсарту қолайсыз табиғи жағдайлар және топырақтың құнарлығын арттыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Курстың мазмұны және міндеттері, объектілері мен зерттеу әдістері мелиоративтік егіншілік. Мелиорация негізгі факторлардың бірі қарқынды егіншілік. Жай-күйі және даму перспективалары мелиоративтік егіншілік. Тәсілдері жерді мелиорациялау. Ғылым жетістіктерін және озық тәжірибені негізгі тәсілдері мелиорациялау және тиімді пайдалану мелиорируемых жерді қолданылатын топырақ-климаттық жағдайларына, орналасу аймағының жоғары оқу орны.Теріс салдары, табиғат, қоршаған ортаға маңызды міндеттерінің бірі – егіншілік. Әсері адам қызметінің табиғи биогеоценоз және агробиоценоз. Почвосберегающий және табиғат қорғау міндеттерінің сипатын егіншілік.

Оқыту нәтижесі: пайдалануға тиімді мелиоративную техникасын; қолдану дағдыларын практикалық міндеттерді шешу; сипаттау сипаттамалары агромелиоративных ландшафтар жасауды; жобалауға арналған тапсырманың суару және құрғату жүйелерін білу; теориялық негіздерін реттеу, су және онымен байланысты әуе, тағамдық, жылу және тұз

режимдеріне топырақты ұштастыра отырып, тиісті агротехникой үшін оңтайлы жағдайларын қамтамасыз ету, өсу және дамыту; ауыл шаруашылығы дақылдарының дағдыларын игеру, өзіндік жұмыс әдебиетпен, ақпаратты табу үшін, туралы, жекелеген жетіп, ұғымдар мен терминдер, түсініктемелер олардың қолдану практикалық жағдайларда; шешім теориялық және практикалық типтік және жүйелі міндеттерді, кәсіби қызметпен байланысты; логикалық, шығармашылық және жүйелі ойлау; сатып алу дағдылары - сатып алу, жаңа білімдерді қолдана отырып, қазіргі заманғы ақпараттық технологиялар негізінде алынған ақпараттың болуы; пайдалану қабілетін агрометеорологическую ақпаратты өндіру кезінде өсімдік шаруашылығы өнімдері. дайындығын зерттеп, заманауи ақпараттарды, отандық және шетелдік тәжірибені зерттеу тақырыбы.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

OZ 3309 Орошаемое земледелие

Пререквизиты: Введение в специальность, Почвоведение, Земледелие.

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы.

Цель изучения: Научиться составить комплекс организационно-хозяйственных, технических, агротехнических и других мероприятий, направленных на коренное улучшение неблагоприятных природных условий и повышения плодородия почв.

Краткое содержание курса: Задачи и содержание курса, объекты и методы исследований в мелиоративном земледелии. Мелиорация – один из основных факторов интенсификации земледелия. Состояние и перспективы развития мелиоративного земледелия в республике. Способы мелиорации земель. Достижения науки и передово¬го опыта по основным способам мелиорации и рациональному использованию мелиорируемых земель применительно к почвенно-климатическим условиям зоны расположения высшего учебного заведения.Отрицательные последствия природы на окружающую среду – одна из важнейших задач земледелия. Влияние деятельности человека на естественный биогеоценоз и агробиоценоз. Почвосберегающий и природоохранный характер задач земледелия.

Результаты обучения: использовать эффективно мелиоративную технику; применять полученные навыки при решении практических задач; описывать характеристики агромелиоративных ландшафтов; составлять задания на проектирование оросительных и осушительных систем; знать теоретические основы регулирования водного и, связанного с ним воздушного, пищевого, теплового и солевого режимов почв в сочетании с соответствующей агротехникой для обеспечения оптимальных условий роста и развития сельскохозяйственных культур; владеть навыками самостоятельной работы с литературой для поиска информации об отдельных определениях, понятиях и терминах, объяснения их применения в практических ситуациях; решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью; логического творческого и системного мышления; приобрести навыки к приобретению новых знаний, используя современные информационные технологии на базе полученной информации; иметь способности использовать агрометеорологическую информацию при производстве растениеводческой продукции. готовности изучать современную информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследований.

Руководитель программы: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

Ent 3304 Энтомология

Пререквизеттері: химия, биология, ботаника, экология және тұрақты даму, генетика.

Постреквизиттері: өсімдіктану, селекция және ауылшаруашылық дақылдарының тұқымдары, өсімдіктану өнімдерін өңдеу және сақтау технологиясы.

Оқу мақсаты: жәндіктердің негізгі ерекшеліктерін – дене тұрқысын, органдарының қызметі, өмір сүру бейнесі, формалар түрлілігі және ортамен ара қатынасы.

Курстың қысқаша мазмұны: Энтомология – білім ретінде. Өсімдік зиянкестері – нематодтар, ұлулар, кенелер, кеміргіштер. Жәндіктердің түрлілігі және мәні, эволюциясы. Жәндіктердің дене құрылысы. Эмбриондық даму. Метаморфоз түрлері. Көбею биологиясы. Өмір сүру циклі. Жәндіктердің классификациясы және жүйеленуі. Түр туралы түсінік. Ағзалық дүние жүйесіндегі жәндіктердің орны. Негізгі таксондар. Жәндіктердің отрядтарының толық емес айналымының негізгі мінездемесі.Жәндіктердің экологиясы.

Оқыту нәтижесі: зиянкестердің негізгі түрлерін білу, олардың өмірлік циклі, қоршаған ортаның шарттарына талаптар, зияны, таралуы; зиянкестерді деңгейлері бойынша диагностикалау; негізгі физиологиялық анализ тәсілдерін қолдану және тірі жүйелердің жағдайын бағалау; негізгі экологиялық түсініктермен операциялай білу және қорытындыларын аргументтеу; жәндіктердің түрлілігі табиғи бірлестіктер мен экожүйелердің бөлігі мен факторлары ретінде, және ортамен арақатынасын дамыту; ауылшаруашылық дақылдарының зиянкестерін есептеу тәсілдері; өсімдіктерді зиянкестерден қорғау жүйесін құру.

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова.Д.Б

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

Ent 3304 Энтомология

Пререквизиты: химия, биология, ботаника, экология и устойчивое развитие, генетика.

Постреквизиты: растениеводство, селекция и семеноводство сельскохозяйственных культур, технология хранения и переработка продуктов растениеводства.

Цель изучения: изучить основные особенности насекомых – строение их тела, деятельность органов, образ жизни, разнообразие форм и взаимоотношение со средой.

Краткое содержание курса: Энтомология как наука. Вредители растений – нематоды, моллюски, клещи, грызуны. Эволюция, значение и разнообразие насекомых. Строение тела насекомого. Эмбриональное развитие. Типы метаморфоза. Биология размножения. Жизненный цикл. Систематика и классификация насекомых. Понятие о виде. Положение насекомых в системе органического мира. Основные таксоны. Характеристика основных отрядов насекомых с неполным превращением. Характеристика основных отрядов насекомых с полным превращением. Экология насекомых.

Результаты обучения: знать основные виды вредителей, их жизненные циклы, требования к условиям окружающей среды, вредоносность, распространение; иметь навыки диагностировать вредителей по стадиям их развития и типам повреждения растений; уметь применять основные физиологические методы анализа и оценки состояния живых систем; уметь оперировать основными экологическими понятиями и аргументировать выводы, устанавливать взаимосвязи между средой и её факторами и разнообразием насекомых, как неотъемлемой компоненты природных сообществ и экосистем; владеть навыками анализа роли, выполняемой различными группами насекомых в природных сообществах; методами учета вредителей с.-х. культур; методами составления систем защиты растений от вредителей.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ADAZZhZHK 3304 Ауылшаруашылық дақылдарын аурудан және зиянды жәндіктерден химиялық қорғау

Пререквизеттері: химия, биология, ботаника, экология және тұрақты даму, генетика.

Постреквизиттері: өсімдіктану, селекция және ауылшаруашылық дақылдарының тұқымдары, өсімдіктану өнімдерін өңдеу және сақтау технологиясы.

Оқу мақсаты: жәндіктердің негізгі ерекшеліктерін – дене тұрқысын, органдарының қызметі, өмір сүру бейнесі, формалар түрлілігі және ортамен ара қатынасы.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Зиянкестердің негізгі жүйелік топтары. Аурулар түрлі жалпы түсінік. Саңырауқұлақ және бактериялық аурулар. Вирустық және микроплазмалық аурулар, гүлді паразиттер, иммунитет туралы түсінік. Ауыл шаруашылы зиянкестері мен ауруларымен күрес жолдары.

Оқыту нәтижесі: Жәндіктер туралы курстың негізгі міндеттерінбілу және түсіну**;** ауылшаруашылық дақылдарының зиянкестерін анықтау және олардан қорғау тәсілдері; зиянкестермен күрес жұмыстарын міндетті түрде үргізу керектігі туралы пікірлерін айта білу; жәндіктердің классификациясы мен жүйесінің негіздерін білу; берілген пән бойынша теориялық білімдерін білу.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

HZSKBV 3304 Химическая защита сельскохозяйственных культур от болезней и вредителей

Пререквизиты: химия, биология, ботаника, экология и устойчивое развитие, генетика.

Постреквизиты: растениеводство, селекция и семеноводство сельскохозяйственных культур, технология хранения и переработка продуктов растениеводства.

Цель изучения: изучить основные особенности насекомых – строение их тела, деятельность органов, образ жизни, разнообразие форм и взаимоотношение со средой.

Краткое содержание курса: Введение. Основные систематические группы вредителей. Общие сведения о болезнях. Грибные и бактериальные болезни. Вирусные и микроплазменные болезни, цветковые паразиты, понятие об иммунитете. Методы борьбы с вредителями и болезнями сельскохозяйственных растений.

Результаты обучения: Знать и понимать основные задачи курса науки о насекомых; применять знания по выявлению вредителей и методами защиты с/х культур от них; уметь выражать суждения о необходимости проведения всего комплекса мероприятий по борьбе с вредителями, в условиях интенсификации с/х-го производства; знать основы систематики и классификацию насекомых; усвоить весь теоретический материал по данной дисциплине

Руководитель программы: Дукеева А.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AOFN 3305 Ауылшаруашылық өсімдіктерінің физиология негіздері

Пререквизеттері: химия, биология, ботаника,экология және тұрақты даму, генетика.

Постреквизиттері: өсімдіктану, селекция және ауылшаруашылық дақылдарының тұқымдануы, өсімдік өнімдерін өңдеу және сақтау технологиясы

Оқу мақсаты: агрономиялық мамандар дайындау және теориялық білім беру, ғылыми – зерттеушілік жұмыстарда тәжірибе жинау.

Курстың қысқаша мазмұны: Кіріспе. Өсімдік физиологиясы мен биохимиясы пәні және міндеттері. Өсімдік физиологиясы агрономиялық білімнің негізі. Өсімді жасушаның физиологиясы мен биохимиясы. Өсімдіктің су алмасуы. Өсімдіктердің минералды қоректенуі. Фотосинтез. Өсімдіктердің тынысалуы. Өсімдіктердің органикалық заттарының тасымалы мен алмасуы. Өсімдіктердің өсуі мен дамуы. Өсімдіктердің төзімділігі.

Оқыту нәтижесі: Өсімді жасушалардың биохимиясы мен физиологиясынбілу және түсіну; өсімдіктердің минералды қоректенуі және су алмасуының диагностикасының тәсілдері; физиологиялық процестерді реттеудің негізгі механизмдерін өсімді ағзаның түрлі деңлерінде қолдану; өсімдіктердің физиологиялық – биохимиялық процестердің негізгі заманауи зерттеулері туралы пікірлерін айта білу.

Бағдарлама жетекшісі: Кобланова С.А.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

OFSR 3305 Основы физиологии сельскохозяйственных растений

Пререквизиты: химия, биология, ботаника, экология и устойчивое развитие, генетика.

Постреквизиты: растениеводство, селекция и семеноводство сельскохозяйственных культур, технология хранения и переработка продуктов растениеводства.

Цель изучения: является подготовка специалистов агрономического профиля и дает теоретические знания, формирует устойчивые умения и навыки научно-исследовательской работы

Краткое содержание курса: Введение Предмет и задачи физиологии и биохимии растений. Физиология растений как фундаментальная основа агрономических наук. Физиология и биохимия растительной клетки. Водный обмен растений. Минеральное питание растений. Фотосинтез. Дыхание растений. Обмен и транспорт органических веществ в растениях. Рост и развитие растений. Приспособление и устойчивость растений

Результаты обучения: знать и понимать физиологию и биохимию растительной клетки; закономерностей и методов диагностики водного обмена и минерального питания растений; уметь применять основные механизмы регуляции физиологических процессов на разных уровнях организации растительного организма; уметь выражать суждения в области современных методов исследования основных физиолого-биохимических процессов растений. в аграрном секторе.

Руководитель программы: Кобланова С.А.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

ADKOBB 3306 Астық дақылдарын және картоптын өнімділігін бағдарламалау және болжау

Пререквизеттері: Агрономия негіздері, Өсімдік биология, Агрометеорология.

Постреквизиттері: Агрохимия, Өсімдік шаруашылығы, Егіншілік

Оқу мақсаты: Негіздеу және баяндау тәсілдерінің ұтымды, экономикалық, экологиялық және технологиялық тұрғыдан негізделген түрде жерді пайдалануды топырақта мәдени өсімдіктер өсіру үшін оңтайлы параметрлермен қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны Принциптер мен теориялық негіздері, бағдарламалау және болжау ауыл шаруашылық астық дақылдарын аймақтық егіншілік жүйесі әдістері; бағдарламалау шығымдылығы; физиологиялық және агротехникалық негіздерін қалыптастыру бағдарламаланған өнім, сондай-ақ оңтайландыру факторлардың бағдарламалау астықты қолдану жағдайларында қарқынды өсіру технологияларын с. ш. дақылдары

Оқыту нәтижесі: принциптері және кезеңдерін бағдарламалау астықты ғылым ретінде басқару процестерін құрудың мәнің білу, берілген өнімділігі; сипаттайтын көрсеткіштер жай-күйі, құрылымы мен ерекшеліктері әдістері мен тәсілдерін өсімдік шаруашылығы өнімін өндіру; заңдылықтарын білу және өзара тәуелділік процестерді болып жатқан оқиғалар жүйесінде "топырақ – өсімдік – климат – шаруашылық ресурстары" және әзірлеу кезінде де ескерілуі мүмкін сандық модельдер – басқару құралдарын

қалыптастырумен, берілген өнімділік.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

PPUZKK 3306 Программирование и прогнозирование урожаев зерновых культур и картофеля

Пререквизиты: Основы агрономии, Биология растений, Агрометеорология

Постреквизиты: Агрохимия, Растениеводство, Земледелие

Цель изучения: Обоснование и изложение приемов рационального, экономически, экологически и технологически обоснованного использования земли, формирования высокоплодородных почв, с оптимальными параметрами для возделывания культурных растений.

Краткое содержание курса: Принципы и теоретические основы программирования и прогнозирования урожаев сельскохозяйственных культур в зональной системе земледелия; методы программирования урожайности; физиологические и агротехнические основы формирования запрограммированного урожая, а также оптимизация факторов программирования урожаев в условиях применения интенсивных технологий возделывания с.х. культур

Результаты обучения: знать суть, принципы и этапы программирования урожаев, как науки об управлении процессами создания заданной урожайности; показатели, характеризующие состояние, структуру и особенности способов и приёмов производства растениеводческой продукции; знать закономерности и взаимозависимости процессов, которые происходят в системе “почва – растение – климат – хозяйственные ресурсы” и могут быть учтены при разработке количественных моделей – инструментов управления формированием заданной урожайности.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AShDOB 3306 Ауыл шаруашылық дақылдарын өнімділігін болжау

Пререквизеттері: Агрономия негіздері, Өсімдік биология, Агрометеорология.

Постреквизиттері: Агрохимия, Өсімдік шаруашылығы, Егіншілік

Оқу мақсаты: Негіздеу және баяндау тәсілдерінің ұтымды, экономикалық, экологиялық және технологиялық тұрғыдан негізделген түрде жерді пайдалануды топырақта мәдени өсімдіктер өсіру үшін оңтайлы параметрлермен қалыптастыру.

Курстың қысқаша мазмұны: дәнді дақылдардың шығымдылығын болжау негіздері. Санат өнімділігі және оларды есептеу. Әлеуетті өнімділігі.Климаттық қамтамасыз етілген, өнімділігі.

Оқыту нәтижесі: үйрену әзірлеу, ақпараттық-логикалық моделін жеке объект фактор процесінің жүйесін "топырақ — өсімдік — климат — шаруашылық ресурстары"- құралы ретінде басқару оларға; дағдыларын меңгеру таңдау оңтайлы технологиялық шешімдер құру технологиясы өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру; технохимиялық бақылау орындаумен әзірленген бағдарламасы; алдыңғы қатарлы технологиялар бағдарламалау өнім; білуі, өз бетінше пайдалануға нақты бағдарламамен деңгейін анықтау бағдарламаланған шығымдылығы мен құралдар және оны алу жөніндегі шараларды

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

PUSK 3306 Прогнозирование урожаев сельскохозяйственных культур

Пререквизиты: Основы агрономии, Биология растений, Агрометеорология

Постреквизиты: Агрохимия, Растениеводство, Земледелие

Цель изучения: Обоснование и изложение приемов рационального, экономически, экологически и технологически обоснованного использования земли, формирования высокоплодородных почв, с оптимальными параметрами для возделывания культурных растений.

Краткое содержание курса: Основы прогнозирования урожайности зерновых культур. Категории урожайности и их расчет. Потенциальная урожайность.Климатически обеспеченная урожайность.

Результаты обучения: научиться разрабатывать информационно-логические модели отдельного объекта, фактора, процесса системы «почва - растение - климат - хозяйственные ресурсы»- как инструмента управления ним; овладеть навыками выбора оптимальных технологических решений при создании технологий производства продукции растениеводства; технохимического контроля выполнением разработанной программы; внедрения передовых технологий программирования урожаев; уметь самостоятельно пользоваться конкретной программой определения уровня запрограммированной урожайности и средств и мер по ее получению

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

MAShEKT 3222 Мал азықтық шаруашылықта экологиялық қауіпсіздік технологиясы

Пререквизиттер: Топырақтану, Егіншілік.

Постреквизиттер: Мелиоративті егіңшілік, Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: Студенттерді биологиямен даму азықтық өсімдіктер; әзірлеу дағдыларын анықтау және диагностикалау жем-шөп және улы өсімдіктерді; таныстыру технологиясына және дайындаумен жоғары сапалы жем-шөп, сондай-ақ мәселелерімен, оларды сақтау және пайдалану.

Курстың қысқаша мазмұны: Мал шаруашылығын дамытудағы жемдік базаның рөлі. Жем түрлері және оларды алу көздері. Сүрлем мәдениеті. Жем дайындау, оларды консервілеу және прогрессивті тәсілдерді қолдана отырып сақтау. Тұқымдық материалмен қамтамасыз ету.

Оқыту нәтижесі: егіннің әр гектарынан егін мен жемдік бірліктерді барынша жинауды қамтамасыз ету және қарқынды технологияларды енгізу негізінде протеин мен алмастырылмайтын амин қышқылдары бойынша теңдестірілген жем алу мәселелері бойынша білімді қалыптастыру; жем дайындау, оларды консервілеу және қоректік заттар мен витаминдердің толық сақталуын қамтамасыз ететін прогрессивті тәсілдерді қолдана отырып сақтау бойынша білімді қолдану.

Бағдарлама жетекшісі: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

MPESFP 322 Экологически безопасные технологии в кормопроизводстве

Пререквизиты: Почвоведение, Земледелие.

Постреквизиты: Мелиоративное земледелие, Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы

Цель изучения: сформировать у студентов представления, знания и навыки о

биологических методах ведения земледелия.

Краткое содержание курса: Роль кормовой базы в развитии животноводства. Виды кормов и источники их получения. Силосные культуры. Заготовка кормов, консервирование их и хранение с применением прогрессивных приемов. Обеспечение семенным материалом.

Результаты обучения: умения выражать обоснованные суждения в повышении продуктивности и рационального использования сеяных и природных сенокосов, пастбищ; умение применения приемов получения высоких и устойчивых урожаев кормо-вых культур на пашне; умение применения приемов получения высоких и устойчивых урожаев кормо-вых культур на пашне.

Руководитель программы: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

Fitop 4310 Фитопатология

Пререквизиттері: Мамандыққа баулу, Егіншілік, Өсімдік шаруашылығы.

Постреквизиттері: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Мақсаты: танысып, негізгі зиянкестермен және ауыл шаруашылығы дақылдары мен кешенімен қорғау іс-шараларын және оларға қарсы

Курстың қысқаша мазмұны: Өсімдіктер ауруларының жіктелуі. Инфекциялық емес және инфекциялық аурулар. Жүйесі қорғау жөніндегі іс-шараларды, өсімдіктерді аурулардан. Зерттеу ауруларының туындайтын әсерінен өсімдіктер үшін қолайсыз жағдайлар қоршаған ортаны қорғау. Инфекциялық емес және инфекциялық аурулар. Жүйесі қорғау жөніндегі іс-шараларды, өсімдіктерді аурулардан. Зерттеу ауруларының туындайтын әсерінен өсімдіктер үшін қолайсыз жағдайлар қоршаған ортаны қорғау.

Оқыту нәтижелері: дағдылары болуы тиіс сапасын анықтау тұқым орнату нормасын себу, тану егіс дақылдары бойынша тұқым, всходам, соцветиям; білуі, өз бетінше өткізу кастрацию цветков колоса және метелки үшін будандастыру, сақтау тәсілдері агротехника, тұқым себу, сапасын арттыруға, тұқым. білу өз бетінше өткізу кастрацию цветков колоса және метелки үшін будандастыру, сақтау тәсілдері агротехника, тұқым себу, сапасын арттыруға, тұқым.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

Phytop 4310 Фитопатология

Пререквизиты: Введение в специальность, Земледелие, Растениеводство.

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы.

Цель изучения: познакомиться с основными вредителями и болезнями сельскохозяйственных культур и комплексом защитных мероприятий против них

Краткое содержание курса: Классификация болезней растений. Неинфекционные и инфекционные болезни. Система мероприятий по защите растений от болезней. Изучение болезней, возникающих под влиянием неблагоприятных для растений условий окружающей среды. Неинфекционные и инфекционные болезни. Система мероприятий по защите растений от болезней. Изучение болезней, возникающих под влиянием неблагоприятных для растений условий окружающей среды.

Результаты обучения: иметь навыки определение качества семян, установка на норму высева, распознавание полевых культур по семенам, всходам, соцветиям; уметь самостоятельно провести кастрацию цветков колоса и метелки для скрещивания, соблюдать приемы агротехники, семеноводческих посевов, повышать качество семян. уметь самостоятельно провести кастрацию цветков колоса и метелки для скрещивания, соблюдать

приемы агротехники, семеноводческих посевов, повышать качество семян.

Руководитель программы: Дукеева А.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

Квартал

OE 4311 Органикалық егіншілік

Пререквизиттер: Топырақтану, Егіншілік, Мелиоративті егіншілік.

Постреквизиттер: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: Үйрену жасау кешені ұйымдастырушылық-шаруашылық, техникалық, агротехникалық және басқа да іс-шаралар бағытталған түбегейлі жақсарту қолайсыз табиғи жағдайлар және топырақтың құнарлығын арттыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Курстың мазмұны және міндеттері, объектілері мен зерттеу әдістері мелиоративтік егіншілік. Мелиорация негізгі факторлардың бірі қарқынды егіншілік. Жай-күйі және даму перспективалары мелиоративтік егіншілік. Тәсілдері жерді мелиорациялау. Ғылым жетістіктерін және озық тәжірибені негізгі тәсілдері мелиорациялау және тиімді пайдалану мелиорируемых жерді қолданылатын топырақ-климаттық жағдайларына, орналасу аймағының жоғары оқу орны. Теріс салдары, табиғат, қоршаған ортаға маңызды міндеттерінің бірі – егіншілік. Әсері адам қызметінің табиғи биогеоценоз және агробиоценоз. Топырақ жамылғысы және табиғат қорғау міндеттерінің сипатын егіншілік.

Оқыту нәтижесі: пайдалануға тиімді мелиоративную техникасын; қолдану дағдыларын практикалық міндеттерді шешу; сипаттау сипаттамалары агромелиоративных ландшафтар жасауды; жобалауға арналған тапсырманың суару және құрғату жүйелерін білу; теориялық негіздерін реттеу, су және онымен байланысты әуе, тағамдық, жылу және тұз режимдеріне топырақты ұштастыра отырып, тиісті агротехникой үшін оңтайлы жағдайларын қамтамасыз ету, өсу және дамыту; ауыл шаруашылығы дақылдарының дағдыларын игеру, өзіндік жұмыс әдебиетпен, ақпаратты табу үшін, туралы, жекелеген жетіп, ұғымдар мен терминдер, түсініктемелер олардың қолдану практикалық жағдайларда; шешім теориялық және практикалық типтік және жүйелі міндеттерді, кәсіби қызметпен байланысты; логикалық, шығармашылық және жүйелі ойлау; сатып алу дағдылары - сатып алу, жаңа білімдерді қолдана отырып, қазіргі заманғы ақпараттық технологиялар негізінде алынған ақпараттың болуы; пайдалану қабілетін агрометеорологическую ақпаратты өндіру кезінде өсімдік шаруашылығы өнімдері. дайындығын зерттеп, заманауи ақпараттарды, отандық және шетелдік тәжірибені зерттеу тақырыбы.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

OZ 4311 Органическое земледелие

Пререквизиты: Почвоведение, Земледелие, Мелиоративное земледелие.

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы

Цель изучения: сформировать у студентов представления, знания и навыки о биологических методах ведения земледелия.

Краткое содержание курса: Введение. Состояние биологического земледелия в мире Пути повышения качества продукции растениеводства при биологическом земледелии.

Взаимовлияние макро- и микроэлементов на их мобилизацию и иммобилизация в почве и поступление в растение. Техногенное воздействие на почву. Баланс питательных элементов в земледелии разной специализации. Основные звенья биологического земледелия и их оценка. Система обработки почвы и севообороте. Баланс органического вещества в эродированном черноземе при разных способах обработки почвы. Химическая мелиорация и другие приемы воспроизводства плодородия и улучшения свойств почвы.

Результаты обучения: знать биологические, экологические особенности, роста и развития растений полевых культур; агрофитоценозы полевых культур и их агротехнические условия; уметь разрабатывать адаптивные агротехнические приемы возделывания полевых культур в различных природно – климатических зонах; владеть ресурсо-сберегающими технологиями способствующими сохранять экологическое состояние почвенного покрова, фитосанитарное состояние почвы и посевов; навыками повышения урожайности сельскохозяйственных полевых культур и их рациональную эксплуатацию.

Руководитель программы: Дукеева А.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

EShAZh 4311 Егін шаруашылығының аймақтық жүйелері

Пререквизиттер: Топырақтану, Егіншілік, Мелиоративті егіңшілік.

Постреквизиттер: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: Топырақ құнарлылығының ұлғайтудың, оны эрозиядан қорғаудың агротехникалық шаралар жүйесін құрастыру мен студенттерді таныстыру; - өсімдік тіршілік жағдайларын онтайландыру;-арамшөптердің биологиялық ерекшеліктерін және түр құрамын анықтау, олармен күресудің кешенді шараларды белгілеу;

-әр түрлі шаруашылықтар үшін ауыспалы егістер набайларын, оларды игеру жоспарын құрастыру және жүзеге асыру.

- топырақ қорғау және қорды үнемдеу жөніндегі топырақ өңделу жүйелерін жасау және топырақ өңдеуді минималдау;

-аймақтық бейімді лантшавтылық егіншілік жүйесінің негізін игеру

Курстың қысқаша мазмұны: Егіншілік ауылшаруашылық өндірісінің саласы ретінде, оның аймақтық ерекшеліктері. Қазақстан республикасының мемлекеттік аграрлық азық –түлік бағдарламасын шешудегі егіншіліктің орнын және рөлін білу тиіс.

-егіншілік заңдарын, өсімдік тіршілігінің факторларын және олармен үздіксіз қамтамасыз ету жолдарын, топырақ құнарлылығын ұдайы арттыружәне өсімдік тіршілік факторларын оптималдау тәсілдерін.

-топырақ эрозиясы түрлерін және олардан келетін зияндарды, қоршаған ортаны және топырақты қорғау шараларын.

-суармалы және суарылмайтын егіншіліктің айырмашылық ерекшеліктерін;

-ауыспалы егістің ғылыми негіздерін, олардың нобайларын құрастырудың негізгі принциптерін, оларды еңгізу және игеру қағидаларын;

Оқыту нәтижесі: -әртүрлі ауыспалы егіс типтері мен түрлерінің нобайларын құрастыруды;

-арамшөптермен күресудің кешенді шараларын іске асыруды;

-топырақ өңдеу тәсілдерінің сапасын анықтауды.

- дағдысы болу тиіс/иметь навыки: топырақ өңдеудің негізгі тәсілдері мен жүйелерін, осы күнгі егіншілік жүйесінің негіздерін.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ZSZ 4311 Зональные системы земледелия

Пререквизиты: Почвоведение, Земледелие, Мелиоративное земледелие.

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы

Цель изучения: сформировать у студентов представления, знания и навыки о биологических методах ведения земледелия.

Краткое содержание курса: Факторы жизни растений и законы земледелия. Биологические факторы плодородия почв. Агрохимические факторы плодородия почв. Агрофизические свойства почвы. Водный режим почв. Биологические особенности сорных растений. Воздушный, тепловой и пищевой режим почвы.

Результаты обучения: знать о влиянии системы земледелия на плодородие почв, знать, что такое дефляция, виды эрозии, почвозащитные системы земледелия; уметь составлять зональную систему севооборотов в хозяйстве, разрабатывать мероприятия по системе земледелия для конкретного хозяйства или района; иметь навыки разработки технологической карты по возделыванию той или иной с.-х. культуры.

Руководитель программы: Дукеева А.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

КОО 4224 Қорғайтын орман өсіру

Пререквизиттері: Өсімдік биология, Агрометеорология, Егіншілік, Өсімдік шаруашылығы

Постреквизиттері: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Бірыңғай мемлекеттік қор туралы түсінік. Қорғаныш категориясы. Орманды орналастыру. Орманды қорғау мәселелері. Ағаш сүрегін дайындау. Күтім кесулер. Орман химиялық шикізатын дайындау. Тұқымдық бақылаудың жалпы жағдайы. Тұқымдарды паспортизациялау және шығымдық сапасын анықтау үшін орта сынамасын алу. Тұқымдардың сапалық көрсеткіштері мен оларды анықтау тәсілдері. Тұқым сапасы туралы құжаттар. Осы Кодексте пайдаланылатын негізгі ұғымдар. Орман құқықтық қатынастарының объектілері мен субъектілері. Орманды пайдалану және өсіру құқығы. ҚР орман заңындағы құқық бұзушылықтар. Ормандылық. Қорғаныш дәрежесі бойынша ҚР ормандарының классификациясы. ҚР аймақтар бойынша орман қоры.

Оқыту нәтижесі: қазіргі заманға сай жеміс көкөніс өсіру заңдылықтары мен күтіп-баптау процестерін қолданыла білу және студенттерді жеміс көкөніс дақылдары қасиеттерімен таңыстыру; әдістемелік нұсқаулар мен бақылау жұмыстарының тапсырмалары жасау; орман құқықтық қатынастарының объектілерін мен субъектілерін білу; тұқымдастардың түрлік құрамын, олардың орналасу схемасын анықтау, орман жолаөтарын жасауға қажетті материалдық қажеттіліктер есебін жасау; орман шаруашылығы өндірісінің қазіргі жағдайы мен Қазақстан Республикасындағы орман шаруашылығындағы оның ары қарай даму перспективалары.

Бағдарлама жетекшісі: Искенова А.Б

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ZLR 4224 Защитное лесоразведение

Пререквизиты: Биология растений, Агрометеорология, Земледелие, Растениеводство.

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы

Цель изучения: дать студентам теоретические знания по проведению лесных защитных насаждений в борьбе с водной и ветровой эрозией.

Краткое содержание курса: Понятие о едином государственном едином фонде. Категория защитности. Лесоустройство. Задачи защиты леса. Заготовка древесины. Рубки ухода. Заготовка лесохимического сырья. Паспортизация, отбор образцов, проверка посевных качеств семян. Основные понятия, используемые в настоящем Кодексе. Объекты и субъекты лесных правоотношений. Право лесопользования и лесоразведения. Нарушения в области лесного законодательства РК. Лесистость. Классификация лесов РК по категориям защитности. Лесной фонд по регионам РК.

Результаты обучения: знать системы, методы и способы создания лесных культур основных лесообразующих пород; знать технологии выращивания посадочного материала в лесных питомниках; теоретические основы и технологию создания защитных насаждений; оценивать физиологическое состояние лесных культур, адаптационный потенциал и определять факторы улучшения роста, развития и качества; иметь навыки правильной посадки деревьев с обнаженной корневой системой и с коком земли, организовать работу по озеленению объектов в населенных пунктах; уметь самостоятельно составлять проекты лесных культур для различных категорий лесокультурных площадей;

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

EKOO 4224 Егістік қорғайтын орман өсіру

Пререквизиттері: Өсімдік биология, Агрометеорология, Егіншілік, Өсімдік шаруашылығы

Постреквизиттері: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: Орманды қалпына келтіру жұмыстары ормандардың құрамы мен өнімділігін анықтайтындықтан, орман шаруашылығы өндірісінің маңызды буыны болып табылады.

Курстың қысқаша мазмұны: Бірыңғай мемлекеттік қор туралы түсінік. Қорғаныш категориясы. Орманды орналастыру. Орманды қорғау мәселелері. Ағаш сүрегін дайындау. Күтім кесулер. Орман химиялық шикізатын дайындау. Тұқымдық бақылаудың жалпы жағдайы. Тұқымдарды паспортизациялау және шығымдық сапасын анықтау үшін орта сынамасын алу. Тұқымдардың сапалық көрсеткіштері мен оларды анықтау тәсілдері. Тұқым сапасы туралы құжаттар. Осы Кодексте пайдаланылатын негізгі ұғымдар. Орман құқықтық қатынастарының объектілері мен субъектілері. Орманды пайдалану және өсіру құқығы. ҚР орман заңындағы құқық бұзушылықтар. Ормандылық. Қорғаныш дәрежесі бойынша ҚР ормандарының классификациясы. ҚР аймақтар бойынша орман қоры.

Оқыту нәтижесі: қазіргі заманға сай жеміс көкөніс өсіру заңдылықтары мен күтіп-баптау процестерін қолданыла білу және студенттерді жеміс көкөніс дақылдары қасиеттерімен таңыстыру; әдістемелік нұсқаулар мен бақылау жұмыстарының тапсырмалары жасау; орман құқықтық қатынастарының объектілерін мен субъектілерін білу; тұқымдастардың түрлік құрамын, олардың орналасу схемасын анықтау, орман жолаөтарын жасауға қажетті материалдық қажеттіліктер есебін жасау; орман шаруашылығы өндірісінің қазіргі жағдайы мен Қазақстан Республикасындағы орман шаруашылығындағы оның ары қарай даму перспективалары.

Бағдарлама жетекшісі: Искенова А.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

PZLR 4224 Полезащитное лесоразведение

Пререквизиты: Биология растений, Агрометеорология, Земледелие, Растениеводство.

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы

Цель изучения: дать студентам теоретические знания по проведению лесных защитных насаждений в борьбе с водной и ветровой эрозией.

Краткое содержание курса: Понятие о едином государственном едином фонде. Категория защитности. Лесоустройство. Задачи защиты леса. Заготовка древесины. Рубки ухода. Заготовка лесохимического сырья. Паспортизация, отбор образцов, проверка посевных качеств семян. Основные понятия, используемые в настоящем Кодексе. Объекты и субъекты лесных правоотношений. Право лесопользования и лесоразведения. Нарушения в области лесного законодательства РК. Лесистость. Классификация лесов РК по категориям защитности. Лесной фонд по регионам РК.

Результаты обучения: знать системы, методы и способы создания лесных культур основных лесообразующих пород; знать технологии выращивания посадочного материала в лесных питомниках; теоретические основы и технологию создания защитных насаждений; оценивать физиологическое состояние лесных культур, адаптационный потенциал и определять факторы улучшения роста, развития и качества; иметь навыки правильной посадки деревьев с обнаженной корневой системой и с коком земли, организовать работу по озеленению объектов в населенных пунктах; уметь самостоятельно составлять проекты лесных культур для различных категорий лесокультурных площадей;

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

NE 4311 Нақты егіншілік

Пререквизеттері: Мамандыққа баулу, Жерге орналастыру.

Постреквизиттер: Егіншілік, Өсімдік шаруашылығы, Тәжірибелі іс әдістемесі.

Оқу мақсаты: Мемлекеттік кадастр жөнінде студенттерге теориялық студенттерге теориялық білім беру, негізгі кадастрлық жұмыстардың тәсілдерін үйрету, әсіресе топырақты бонитеттеу және жерді бағалау.

Курстың қысқаша мазмұны: Республикадағы жер реформасын жүзеге асыру туралы міндеттер, жаңа жер қатынастары. Жер кадастрының халық шаруашылығындағы практикалық маңызы және рөлі. Жер кадастры пәні мен тәсілдері ғылыми пән ретінде және профилді пәндермен байланысы. Жер кадастры туралы жалпы түсінік. Пайда болу мен дамуының тарихи алғышарттары. Жер кадастры пәні, тәсілдері мен принциптері. Жер кадастрының құрылымдық бөлігі. Жер кадастры объектісі және оның клксссификациясы. ҚР жер фондының аймақ пен жер және жерді қолдану категориясының мінездемесі. Жер – негізгі жерлі – кадастрлы бірлік. Құнарлылық – жер кадастрының негізгі элементі.

Оқыту нәтижесі: мемлекеттік кадастрдың негіздерін білу және түсіну; жер кадастрының деректерін жерді рационалды қолдану мен қорғау кезінде қолдану; пікірлерін негізгі анықтайтын тұжырымдармен, жерді қолдану аймағындағы акт нормалары мен заңдылықтармен айту; топырақ бонитетін анықтау.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TZ 4311 Точное земледелие

Пререквизиты: Введение в специальность, Землеустройство.

Постреквизиты: Земледелие, Растениеводство, Методика опытного дела.

Цель изучения: Дать студентам теоретические знания о государственном кадастре, научить методике основных кадастровых работ, особенно методике бонитировки почв и оценке земель

Краткое содержание курса: Задачи стоящие по реализации земельной реформы в республике, новые земельные отношения. Роль, практическое значение земельного кадастра в народном хозяйстве. Предмет и метод земельного кадастра как научной дисциплины и его взаимосвязь с другими профилирующими предметами. Общее понятие о земельном кадастре. Исторические предпосылки его возникновения и развития. Предмет, методы и принципы земельного кадастра. Составные части земельного кадастра. Объект земельного кадастра и его классификация. Характеристика земельного фонда РК по территории и категории земель и землепользованием. Земельный участок – основная земельно-кадастровая единица. Угодье – основной элемент земельного кадастра.

Результаты обучения: знание и понимание основ государственного кадастра; применять данные земельного кадастра при решении вопросов рационального использования и охраны земель; выражать суждения основными понятиями и определениями, законодательными и нормативными актами в области землепользования; применять данные земельного кадастра при решении вопросов рационального использования и охраны земель; уметь определять бонитировку почв.

Руководитель программы: Дукеева А.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

AshC 4311 Өсімдік шаруашылындағы цифрландыру

Пререквизеттері: орта мектепте информатика, математика және физика негіздері бойынша алынған білім.

Постреквизиттер: дипломдық жұмысты жазу және қорғау кезінде оның материалдарын пайдалана отырып, пән бойынша білімді бекіту.

Оқу мақсаты: студенттердің кәсіби қызметтің әр түрлі салаларында, ғылыми және практикалық жұмыста, білім беру және басқа да мақсаттарға заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологияларды пайдалануға мүмкіндік беретін кәсіби және жеке құзыреттерді меңгеруі. Практикалық мақсатпен қатар, курс студенттердің ой-өрісін кеңейтуге, олардың жалпы мәдениеті мен білімділігін арттыруға ықпал ете отырып, білім беру және тәрбиелік мақсаттарды іске асырады.

Курстың қысқаша мазмұны: Осы пәннің мақсаты кәсіби салада заманауи ақпараттық технологияларды қолдану дағдыларын меңгерген жоғары білікті мамандарды даярлау болып табылады.

Оқыту нәтижесі: ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың дамуына қандай экономикалық және саяси факторларды білу; архитектураны білу, суперкомпьютерлердің өнімділік көрсеткіштерін есептеу және бағалай білу; электрондық кестелермен жұмыс істей білу, мәліметтерді топтастыруды орындау, графиктер құру; деректер қорымен жұмыс істеу; ақпаратты қорғау әдістері мен құралдарын қолдану; қарапайым веб-сайттарды жобалау және құру; векторлық және растрлық бейнелерді өңдеуді жүргізу; Мультимедиялық презентациялар құру.

Бағдарлама жетекшісі: Дукеева А.К.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

CR 4311 Цифровизация в растениеводстве

Пререквизиты: знания, полученные в средней школе по основам информатики, математики и физики

Постреквизиты: закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы

Цель изучения: овладение студентами профессиональных и личностных компетенций, которые дадут возможность пользоваться современными информаци-онно-коммуникационными технологиями в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, для самообразовательных и других целей. Наряду с практической целью, курс реализует образовательные и воспитательные цели, способствуя расширению кругозора студентов, повышению их общей культуры и образованности.

Краткое содержание курса: Назначением данной дисциплины является подготовка высококвалифицированных специалистов, владеющих навыками применения современных информационных технологий в сфере профессиональной области.

Результаты обучения: знать какие экономические и политические факторы способствовали развитию информационно-коммуникационных технологий; знать архитектуру, уметь рассчитать и оценить показатели производительности суперкомпьютеров; уметь работать с электронными таблицами, выполнять консолидацию данных, строить графики; работать с базами данных; применять методы и средства защиты информации; проектировать и создавать простые веб-сайты; производить обработку векторных и растровых изображений; создавать мультимедийные презентации.

Руководитель программы: Дукеева А.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

EKZh 4311 Егіншіліктің қарқынды жүйелері

Пререквизиттер: Топырақтану, Егіншілік, Мелиоративті егіншілік.

Постреквизиттер: Пән бойынша күшейту жазбаша және ғылыми-зерттеу қағаз қорғау оның материалдарын пайдалана отыру.

Оқу мақсаты: Ұйымдастырушылық-шаруашылық, техникалық, агротехникалық және басқа да іс-шаралар бағытталған түбегейлі жақсарту қолайсыз табиғи жағдайлар және топырақтың құнарлығын арттыру.

Курстың қысқаша мазмұны: Өсімдіктер өмірінің факторлары және егіншілік заңдары. Топырақ құнарлылығының биологиялық факторлары. Топырақ құнарлылығының агрохимиялық факторлары. Топырақтың агрофизикалық қасиеттері. Топырақтың су режимі. Арамшөптердің биологиялық ерекшеліктері. Топырақтың ауа, жылу және тамақ режимі.

Оқыту нәтижесі: егіншілік жүйесінің топырақ құнарлылығына әсері туралы білу, дефляция, эрозия түрлері, егіншіліктің топырақ қорғау жүйелері туралы білу; шаруашылықтағы ауыспалы егістің аймақтық жүйесін құру, нақты шаруашылық немесе аудан үшін егіншілік жүйесі бойынша іс-шараларды әзірлеу; белгілі бір ауыл шаруашылық дақылдарын өсіру бойынша технологиялық картаны әзірлеу дағдысының болуы.

Бағдарлама жетекшісі: Назарова Ж.Ж.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

ISZ 4311 Интенсивные системы земледелия

Пререквизиты: Почвоведение, Земледелие, Мелиоративное земледелие.

Постреквизиты: Закрепление знаний по дисциплине на практике с использованием её материалов при написании и защите дипломной работы

Цель изучения: сформировать у студентов представления, знания и навыки о биологических методах ведения земледелия.

Краткое содержание курса: Факторы жизни растений и законы земледелия. Биологические факторы плодородия почв. Агрохимические факторы плодородия почв. Агрофизические свойства почвы. Водный режим почв. Биологические особенности сорных растений. Воздушный, тепловой и пищевой режим почвы.

Результаты обучения: знать о влиянии системы земледелия на плодородие почв, знать, что такое дефляция, виды эрозии, почвозащитные системы земледелия; уметь составлять зональную систему севооборотов в хозяйстве, разрабатывать мероприятия по системе земледелия для конкретного хозяйства или района; иметь навыки разработки технологической карты по возделыванию той или иной с.-х. культуры.

Руководитель программы: Дукеева А.К.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

GTAK 4306 Газон тану мен аумақтарды көгалдандыру

Пререквизеттері: ботаника, өсімдік фзиологиясы, топырақтану, агрохимия.

Постреквизиттері: өсімдіктану, егіңшілік, жем шөп өндіру.

Оқу мақсаты: болашақ мамандарға теориялық білімдер беру және жасыл құрылыс пен газондар жасауда тәжірибелік біліктіліккке ие болу.

Курстың қысқаша мазмұны: Көгалдандыру тарихы, аймақты көгалдандыру жүйесіндегі газондардың функциясы. Газонды шөптердің енгізгі түрлері мен сорттары. Газондарды құру технологиясы мен тәсілдері. Газондарды құру жұмыстарын жоспарлау. Газонды құру деңгейлері. Газондардың күтімі. Көгалдандырудың түсінігі және елді мекендерді көгалдандыру. Жасыл желектердің түрлері. Алаңдарды көгалдандыру түрлері. Отырғызу жұмыстарының жүргізу мерзімі. Мелиорация – көгалдандыруда ағаштар мен бұталарды қолдану мінездемесі. Бағалы көшеттерді сақтау шаралары.

Оқыту нәтижесі: Газондардың негізгі қосылыстары мен заманауи классификациясын білу; газондардың күтімінің заманауи технологиясын дала талаптарында қолдану, түрлі деңгейлердің объектілерін классификациялау; олардың жағдайын жақсарту жөнінде ұсыныстар беру; газондардың түрлері, төзімділігі, өнімділігін, оны құрудың негізгі тәсілдерін білу. Ландшафттыархитектураның объектілерін жеке жобалау; сыртқы абаттандыру мен аймақты көгалдандыру жобаларын бар ережелер мен нормаларға сай орындау; шым жабындар құру тәсілдеріне ие болу; шым жабындарды техникалық амалдармен жақсарту; жаңа техниканы қолдным заманауи технологиямен;

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

GONT 4306 Газоноведение и озеленение населенных территорий

Пререквизиты: ботаника, физиология растений, почвоведение, агрохимия.

Постреквизиты: Растениеводство, Земледелие, Кормопроизводство.

Цель изучения: овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими умениями в области зеленого строительства и создания газонов.

Краткое содержание курса: История газоноведения, функции газонов и их место в системе озеленения территории. Основные виды и сорта газонных трав. Основные способы и технологии создания газонов. Планирование работ по созданию газонов. Этапы создания газона. Уход за газонами. Озеленение населенных мест и значение озеленения. Виды зеленых насаждений. Виды площадей озеленения. Сроки проведения посадочных работ. Характеристика деревьев и кустарников используемых для меолиорации - озеленения. Мероприятия по сохранению ценных насаждений.

Результаты обучения: знать основные компоненты и современные классификации газонов.; уметь в полевых условиях применять современные технологии ухода за газонами,

классифицировать объекты различного уровня; давать рекомендации по улучшению их состояния; владеть основными методами создания, определения показателей продуктивности, устойчивости, видового разнообразия газонов; уметь самостоятельно проектировать объекты ландшафтной архитектуры; выполнять проекты внешнего благоустройства и озеленения территорий в соответствии с существующими нормами и правилами; владеть различными способами создания дерновых покрытий; технологическими приемами улучшения дерновых покрытий; современными технологиями с использованием новой техники.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

GTN 4312 Газон тану негіздері

Пререквизеттері: ботаника, өсімдік фзиологиясы, топырақтану, агрохимия.

Постреквизиттері: өсімдіктану, егіңшілік, жем шөп өндіру.

Оқу мақсаты: болашақ мамандарға теориялық білімдер беру және жасыл құрылыс пен газондар жасауда тәжірибелік біліктіліккке ие болу.

Курстың қысқаша мазмұны: Көгалдандыру тарихы, аймақты көгалдандыру жүйесіндегі газондардың функциясы. Газонды шөптердің енгізгі түрлері мен сорттары. Газондарды құру технологиясы мен тәсілдері. Газондарды құру жұмыстарын жоспарлау. Газонды құру деңгейлері. Газондардың күтімі. Жасыл желектердің түрлері. Алаңдарды көгалдандыру түрлері. Отырғызу жұмыстарының жүргізу мерзімі.

Оқыту нәтижесі: ландшафттық жобалар құра білу;ландшафттық композицияларды жасау және енгізу; ғылыми тәсілдерді өндіріске енгізу; көгалдандыру кезінде жаңа дизайн элементтерін енгізу; кәсіби функцияларды іске асыру.

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

OG 4312 Основы газоноведения

Пререквизиты: ботаника, физиология растений, почвоведение, агрохимия.

Постреквизиты: Растениеводство, Земледелие, Кормопроизводство.

Цель изучения: овладение будущими специалистами теоретическими знаниями и практическими умениями в области зеленого строительства и создания газонов.

Краткое содержание курса: История газоноведения, функции газонов и их место в системе озеленения территории. Основные виды и сорта газонных трав. Основные способы и технологии создания газонов. Планирование работ по созданию газонов. Этапы создания газона. Уход за газонами. Виды площадей озеленения. Сроки проведения посадочных работ.

Подготовка почвы.

Результаты обучения: уметь составлять ландшафтные проекты; уметь внедрять и составлять ландшафтные композиции; внедрять научные методы в производство; совершенствовать новые элементы дизайна при озеленении; реализовывать профессиональные функции.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»

KZhZhOT 4306 Көкөніс және жеміс жидек өндіру технологиясы

Пререквизеттері: Химия, Ботаника, Өсімдік физиологиясы.

Постреквизиттері: алған білімдер Егіңшілік пен Өсімдіктану пәндерін оқуға қажет.

Оқу мақсаты: Ауылшаруашылық өсімдіктері туралы білім олардың өсуі мен дамуына, шаруашылық аймағына, облыс пен мемлекетке таралу принциптері туралы білу.

Курстың қысқаша мазмұны: Сулы – физикалық топырақтың құрамы. Дақылдарды өңдеу техологияларымен студенттерді жеке таныстыру. Интенстивті егіңшіліктегі ауыспалы түрі. Ауыспалы егіңшілікті құру. Арамшөптер, олармен күес. Мелиоративті шаралар. Тыңайтқыштар жүйесі.Тұқымтану.

Оқыту нәтижесі: көкөніс, тұқым дақылдарының морфологиясы мен биологиясын білу; Өндірістік – биологиялық ерекшеліктерді оқу жөніндегі білімдерін қолдану; өсі заңдылықтары, даму, тұқымдарды өсімдіктердің тұқымдануы; көкөніс шаруашылығы мен тұқым өндірісін отандық және шетелдік ақпараттарға анализдеуге дайын болу; Бақша мен қорғаныш көшеттерін отырғазу үшін керекті материалдарды есептеу, тұқымды ағаштарды кесу және екпе жасау үшін керектерді есептеу.

Бағдарлама жетекшісі: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандарттау және тағам технологиясы»

TPPO 4306 Технология производства плодов и овощей

Пререквизиты: Химия, Ботаника, Физиология растений.

Постреквизиты: полученные знания необходимы для изучения дисциплин Земледелие, Растениеводство.

Цель изучения: Знание о сельскохозяйственных растениях, особенностях их роста и раз-вития, принципах размещения на территории хозяйства, области и страны.

Краткое содержание курса: Водно-физические свойства почвы. Ознакомление студентов с индивидуальными заданиями по технологии возделывания культур. Севообороты в интенсивном земледелии. Составление севооборотов. Сорные растения меры борьбы с ними. Система обработки почвы. Мелиоративные мероприятия. Система удобрений. Семеноведение.

.**Результаты обучения**: знать биологию и морфологические особенности плодовых, овощных культур; применять знания в области изучения производственно-биологических особенностей, закономерностей роста , развития, плодоношения плодовых растений; иметь готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области овощеводства и плодоводства; владеть методикой определения размеров составных частей питомника; расчета потребности посадочного материала для закладки сада и защитных насаждений; расчета потребности в рассаде, семенах и удобрениях уметь проводить обрезку и прививку плодовых деревьев.

Руководитель программы: Жамалова Д.Б.

Кафедра: «Стандартизация и пищевые технологии»