


«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 17/1-18-2023	
Білім беру бағдарламасы	Баспа 6	

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**6B07525 Стандартизация и сертификация (по отраслям)**  
*код и наименование образовательной программы*

*Уровень: бакалавриат*



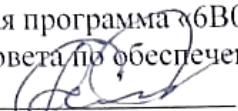
Утверждена  
Советом директоров АО «КазУТБ  
им.К.Кулажанова» от «19» 04 2024г. протокол № 6


Рекомендована  
Ученым советом АО «КазУТБ им.К.Кулажанова»  
от «28» 03 2024г. протокол № 8

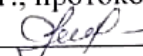
**Астана, 2024**


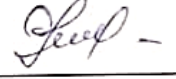
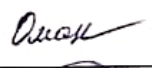





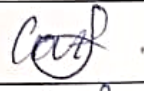
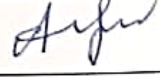
## Предисловие

Образовательная программа 6B07525 – «Стандартизация и сертификация (по отраслям)» разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом высшего и послевузовского образования, утвержденным приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2, а также на основе профессионального стандарта «Метрология», утвержденного приказом Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018 г № 283

Образовательная программа 6B07525 – «Стандартизация и сертификация (по отраслям)» одобрена на заседании Совета по обеспечению качества от “22” 12 2023 г., протокол № 2  
 Председатель  С. Байбеков

Образовательная программа 6B07525 – «Стандартизация и сертификация (по отраслям)» согласована на заседании Комиссии по обеспечению качества факультета от “28” 11 2023 г., протокол № 2  
 Председатель  М. Агедилова

Образовательная программа 6B07525 – «Стандартизация и сертификация (по отраслям)» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Технология и стандартизация» от “27” 10 2023 г., протокол № 3  
 Зав. кафедрой  С. Байтуkenова

Фамилия, имя, отчество	Учёная степень/ Учёное звание	Должность	Место работы	Подпись
Жунусова Г.С.	к.т.н.	декан технологического факультета, профессор	АО «КазУТБ им.К.Кулажанова»	
Байтуkenова С.Б.	к.т.н.	заведующий кафедрой ТиС, асс.профессор	АО «КазУТБ им.К.Кулажанова»	
Омаралиева А.М.	к.т.н.	асс. профессор	АО «КазУТБ им.К.Кулажанова»	
Туреханова Г.И.	магистр	ст.преподаватель	АО «КазУТБ им.К.Кулажанова»	
Байтасова С.С.	магистр	ст.преподаватель	АО «КазУТБ им.К.Кулажанова»	
Аубакирова А.К.	магистр	ст.преподаватель	АО «КазУТБ им.К.Кулажанова»	
Косанова И.М.	магистр	ст.преподаватель	АО «КазУТБ им.К.Кулажанова»	
Ауталипова Д.Т.		директор	ТОО «Capital management»	
Сагымбаева Д.	-	обучающийся группы СиС-211	АО «КазУТБ им.К.Кулажанова»	
Шарипова А.	-	обучающийся группы СиС-211	АО «КазУТБ им.К.Кулажанова»	

## Мазмұны

1	Білім беру бағдарламасының паспорты	4
2	Білім беру бағдарламасын бітірушінің біліктілік сипаттамасы	5
3	Білім беру бағдарламасының құрылымы	7
4	6B07525 – «Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» БББ құзыреттілік картасы	8
5	Білім беру бағдарламасы мен модульдерін оқыту нәтижесі	9
6	БББ және оқу пәндері бойынша қалыптасқан оқу нәтижелерінің қол жеткізу матрицасы	17
7	Жоспарланған оқыту нәтижелерін модуль шеңберінде оқыту және бағалау әдістерімен сәйкестендіру	29
8	Білім беру бағдарламасын оқыту нәтижелерінің кәсіптік стандарттардың еңбек функцияларымен байланысы (бар болса)	35
9	Түлектер моделі	36
10	Үлгілік оқу бағдарламасы	37
	Келісу парағы	
	Өзгерістерді тіркеу парағы	

## 1 Білім беру бағдарламасының паспорты

ББХСК бойынша деңгейі	6
ҰБШ бойынша деңгейі	6
СБШ бойынша деңгейі	6
Білім беру саласының коды және атауы	6В07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Дайындау бағыты	6В075 «Стандарттау, сертификаттау және метрология» (салалар бойынша)
Білім беру бағдарламасы тобының нөмірі және атауы	В076 «Стандарттау, сертификаттау және метрология» (салалар бойынша)
БББ коды және атауы	6В07525 – «Стандарттау және сертификаттау» (салалар бойынша)
БББ бейіні	Жоғары инженерлік білім
БББ мақсаты	Қазіргі заманғы экономика мен еңбек нарығының талаптарына сәйкес келетін кәсіби және әлеуметтік құзыреттіліктері бар стандарттау және сертификаттау саласында тәжірибеге бағытталған жоғары сапалы оқытуды қамтамасыз ету
БББ аяқталу өлшемі	Білім алушының оқу қызметінің барлық түрлерін қоса алғанда, кемінде 240 академиялық кредит
БББ оқу тілі	Қазақ, орыс
БББ айырым ерекшелігі	жоқ
Серіктес ЖОО	-

## 2 Білім беру бағдарламасын бітірушінің біліктілік сипаттамасы

Берілетін дәреже	6B07525 – «Стандарттау және сертификаттау» (салалар бойынша) білім беру бағдарламасы бойынша техника және технологиялар бакалавры
Кәсіби қызмет саласы	Азық-түлік және ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау орталықтары, аспаптар мен жабдықтарды тексеру және калибрлеу зертханалары; сынақ зертханалары; тауарды талдау институттары; ғылыми-зерттеу және жобалау институттары; өнім сапасын бақылау жөніндегі мемлекеттік және мемлекеттік емес мекемелер (сауда инспекциясы, санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау, мемлекеттік техникалық қадағалау); тұтынушылардың құқықтарын қорғау мекемелері, кеден қызметі, патенттік кеңсе және т.б.
Кәсіби қызмет түрлері	<p>Ұйымдастырушылық - өндірістік қызмет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- өнім сапасын басқару жөніндегі іс-шараларды әзірлеуді, өнімді әзірлеуді, өндіруді, сынауды және пайдалануды метрологиялық қамтамасыз етуді ұйымдастыру;</li> <li>- кәсіпорында қолданылатын стандарттарды, техникалық шарттарды және басқа құжаттарды жүйелі түрде тексеру;</li> <li>- кәсіпорынға түсетін дайын өнім мен материалдық ресурстарды сынақтан өткізуді бақылау, заманауи әдістер мен бақылау-өлшеу құралдарын енгізу, стандартталған және унификатталған өнімдерді дайындау мен сынауды бақылау;</li> <li>- сапа менеджменті жүйесін, кәсіпорын стандарттарын әзірлеу (жетілдіру) және енгізу;</li> <li>- ақаулар деңгейін бағалау және оның пайда болу себептерін талдау, сапаны басқарудың заманауи әдістерін, статистикалық және бұзбайтын сынақтарды енгізу;</li> <li>- бұйымдар мен технологиялық процестердің өлшенетін және бақыланатын параметрлерінің диапазонын анықтау.</li> </ul> <p>Есеп айырысу және жобалау қызметі:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сапа менеджменті, метрологиялық қамтамасыз ету және стандарттау саласында конструкторлық және технологиялық шешімдерді әзірлеу;</li> <li>- техникалық шарттар, стандарттар, нұсқаулықтар мен техникалық сипаттамалар жобаларын дайындау;</li> </ul> <p>Эксперименттік зерттеу әрекеті:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- өнім сапасының жай-күйі мен динамикасын талдау, өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету, стандарттау және сертификаттау;</li> <li>- өнім сапасы мен технологиялық процестерді зерттеуге, метрологиялық қамтамасыз ету мен стандарттау тиімділігін бағалауға мүмкіндік беретін теориялық үлгілерді құру;</li> <li>- өнімдерді сынау, өлшеу және сапасын бақылау жоспарларын, бағдарламаларын және әдістерін әзірлеу.</li> </ul>
Мамандық объектісі әрекеттер	Өнімдер (қызметтер), процестер (жұмыстар) және жүйелер; кәсіпорындар мен сынақ зертханаларының (орталықтарының) жабдықталуы; өлшеу, сынау және бақылау әдістері мен құралдары; стандарттау, сертификаттау, сапа менеджменті, метрология жүйелерінің нормативтік құжаттамасы; өндірістік, әлеуметтік және экологиялық қызметті метрологиялық қамтамасыз ету.

Маманның функциялары қызмет (еңбек функциялары)

**Ұйымдастырушылық - басқару қызметі:**

- өнім сапасын басқару жөніндегі іс-шараларды ұйымдастыру, өнімді әзірлеуді, өндіруді, сынауды және пайдалануды метрологиялық қамтамасыз етуді, стандарттау және сәйкестікті растау бойынша жұмыстарды жоспарлау, кәсіпорында қолданылатын стандарттарды, техникалық регламенттер мен шарттарды және басқа құжаттарды тексеру және жаңарту;

- кәсіпорындар мен ұйымдарда сапа менеджменті жүйесін әзірлеуге және енгізуге, рекультивациялық жұмыстарға және ақаулар мен өндіріс технологиясының бұзылуының себептерін талдауға басшылық ету;

- метрологиялық сараптама және жаңа өлшем құралдарын енгізу жоспарларын дайындау;

- нормативтік - техникалық құжаттаманы сараптау үшін стандарттар мен қосымшаларды әзірлеу үшін техникалық шарттарды дайындау.

**Өндірістік - технологиялық қызмет:**

- өнім сапасын басқару жөніндегі міндеттердің орындалуын қамтамасыз ету, метрологиялық қамтамасыз етуді жетілдіру, жаңаларын әзірлеу және қолданыстағы стандарттарды, техникалық шарттарды және стандарттау, метрология және сертификаттау жөніндегі басқа да құжаттарды қайта қарау;

- сапа менеджменті жүйесін, өлшем түрлері бойынша жергілікті тексеру схемаларын, кәсіпорын стандарттарын әзірлеу және енгізу;

- ақаудың деңгейін бағалау және оның пайда болу себептерін талдау, статистикалық және бұзылмайтын тексеру;

- бұйымдар мен технологиялық процестердің өлшенетін және бақыланатын параметрлерінің диапазонын, өлшем сенімділігінің дәлдігінің оңтайлы нормативтерін анықтау, бақылау - өлшеу құралдарын таңдау, сынау және бақылау.

**Есеп айырысу және жобалау қызметі:**

– сапаны басқарудың, метрологиялық қамтамасыз етудің және стандарттаудың жаңа әдістері мен құралдарын жаңарту немесе қолданыстағыларын жаңарту жобасының (бағдарламасының) мақсаттарын қалыптастыру;

–сапа менеджменті, метрологиялық қамтамасыз ету және стандарттау саласында жобалық және технологиялық шешімдерді әзірлеу;

– техникалық шарттар, стандарттар, нұсқаулықтар мен техникалық сипаттамалар жобаларын дайындау;

– сапаны басқару, метрологиялық қамтамасыз ету және стандарттау құралдары мен технологияларын жобалауда заманауи ақпараттық технологияларды пайдалану.

**Эксперименттік зерттеу қызметі:**

– өнім сапасының жай-күйі мен динамикасын талдау, өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету, стандарттау және сертификаттау;

– өнім сапасы мен технологиялық процестерді зерттеуге, метрологиялық қамтамасыз ету мен стандарттау тиімділігін бағалауға мүмкіндік беретін теориялық үлгілерді құру;

– өнімдерді сынау, өлшеу және сапасын бақылау жоспарларын, бағдарламаларын және әдістерін әзірлеу.

### 3 Білім беру бағдарламасының құрылымы

Цикл және пән атаулары	Академиялық кредиттегі еңбек сыйымдылығы
<b>Жалпы білім беру пәндері циклы (ЖБП)</b>	<b>56</b>
Міндетті компонент	51
Оқу орнының компоненті	5
<b>Базалық пәндер циклы (БаП)</b>	<b>94</b>
Оқу орнының компоненті	30
Таңдау компоненті	54
Кәсіптік практика	10
<b>Бейіндік пәндер циклы (БеП)</b>	<b>82</b>
Оқу орнының компоненті	10
Таңдау компоненті	60
Кәсіптік практика	12
<b>Қорытынды аттестаттау</b>	<b>8</b>
<b>Барлығы</b>	<b>240</b>

Құзыреттіліктер	Оқыту нәтижесінің коды	Оқыту нәтижесі (Блум таксономиясы бойынша)
Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОН <sub>ЖБП1</sub>	Дүниетанымы кең, ойлау мәдениеті бар жеке тұлғаны қалыптастыра отырып, қоғамдық-гуманитарлық пәндер бойынша білімдерін көрсетеді.
	ОН <sub>ЖБП2</sub>	Қоғамның әлеуметтік даму тенденциялары мен әлеуметтік-этикалық құндылықтар туралы білімін көрсетеді, әлеуметтік нормаларға, дәстүрлерге, әдет-ғұрыптарға негізделеді және әртүрлі әлеуметтік жағдайларда және кәсіби қызметте оларға назар аударады
	ОН 1	Кәсіби қызмет саласында құқық, экономика және кәсіпкерлік, өмір қауіпсіздігі негіздері бойынша білімін пайдаланады.
Сандық құзыреттілік (Digital skills)	ОН <sub>ЖБП3</sub>	Кәсіби мәселелерді шешу кезінде цифрлық технологияларды, құралдарды, негізгі әдістерді, теорияларды қолданады, сонымен қатар тұлғааралық және мәдениетаралық өзара әрекеттесу мәселелерін шешу үшін қазақ, орыс және шет тілдерін білуін көрсетеді
	ОН 2	Математикалық талдау әдістерін, физика заңдарын және жаратылыстану ғылымдарының жалпы заңдылықтарын негізгі пәндерді табысты оқу үшін қолданады және алған білімдерін ғылыми зерттеулерде кәсіби қызметте қолданады
	ОН 3	Техникалық реттеу саласындағы тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын міндетті талаптарды түсіну және метрологиялық жұмысты ұйымдастыру үшін техникалық құжаттаманы қолдану, сондай-ақ қаржылық сауаттылықты пайдалана отырып, кәсіпкерлік үшін қолайлы бизнес идеяларды табу
	ОН 4	Процестерді оңтайландыру және өндірісті жақсарту үшін өнімдерді, қауіптер мен тәуекелдерді анықтау және бағалау, гистограммаларды, диаграммаларды, ағындық диаграммаларды және басқа статистикалық әдістерді пайдаланып есептеулерді шешу және орындау үшін талаптарды қолданыңыз. Менеджмент жүйесінің процестерін енгізу және тамақ өнеркәсібіндегі өнімдердің, қызметтердің және процестердің сәйкестігін бағалауда білім мен дағдыларды меңгеру
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 5	Жоғары сапаға қол жеткізу үшін аккредиттеу, халықаралық стандарттау және сертификаттау, кәсіпорын экономикасын цифрландыру және азық-түлік қауіпсіздігі саласында теориялық және практикалық білімге ие
	ОН 6	Өнімді сараптау нәтижелерін талдау, қорытындылар мен қорытындылар жасау
	ОН 7	Стандарттау және сертификаттау саласында тәжірибеге бағытталған қызметті қолдану



### 5 Білім беру бағдарламасы және модульдердің оқу нәтижелері

Құзыреттілігі	Білім беру бағдарламасының оқу нәтижелері (ОН)	Модуль атауы	Модуль ОН	Пәндердің атауы
Жалпы мәдени	ОН <sub>ЖБП1</sub> Дүниетанымы кең, ойлау мәдениеті бар жеке тұлғаны қалыптастыра отырып, қоғамдық-гуманитарлық пәндер бойынша білімдерін көрсетеді	Модуль 1 Өзін-өзі тәрбиелеу және тұлғаны дамыту	Ақпараттық-коммуникациялық технологияларды меңгеру негізінде бәсекеге қабілетті болашақ маманның идеялық, азаматтық және адамгершілік ұстанымдарын қалыптастыруға, мемлекеттік, орыс және шет тілдерінде коммуникациялық бағдарламаларды құруға, салауатты өмір салтына, өзін-өзі жетілдіруге және кәсіби біліктілігін арттыруға бағыт-бағдар береді	Қазақстан тарихы Философия
			Денсаулықты сақтаудағы және оңтайлы кәсіптік көрсеткіштерді сақтаудағы дене тәрбиесінің рөлін түсінетіндігін көрсетеді	Дене шынықтыру
	ОН <sub>ЖБП2</sub> Қоғамның әлеуметтік даму тенденциялары мен әлеуметтік-этикалық құндылықтар туралы білімін көрсетеді, әлеуметтік нормаларға, дәстүрлерге, әдет-ғұрыптарға негізделеді және әртүрлі әлеуметтік жағдайларда және кәсіби қызметте оларға назар аударады		Қазіргі әлемде ұтқырлыққа, сыни ойлауға және физикалық өзін-өзі жетілдіруге қабілетті тұлғаны қалыптастырады	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)
	ОН 1 Кәсіби қызмет саласында құқық, экономика және кәсіпкерлік, өмір қауіпсіздігі негіздері бойынша білімін пайдаланады	Экономика, құқық саласындағы фактілер, құбылыстар, теориялар мен күрделі тәуелділіктер, тіршілік қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін табиғат пен қоғамның өзара әрекеттесу ерекшеліктері туралы жалпы білім мен түсінікті көрсетеді	Экономикалық, құқықтық және экологиялық білім модулі (Экономика және кәсіпкерлік негіздері. Құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет. Экология және тіршілік қауіпсіздігі. Ғылыми зерттеу әдістері).	
ОН <sub>ЖБП3</sub> Кәсіби мәселелерді шешу кезінде цифрлық технологияларды, құралдарды, негізгі әдістерді, теорияларды қолданады, сонымен қатар тұлғааралық және	Модуль 2 Ақпарат және коммуникация	Бағдарламалық қамтамасыз етуді жіктей алады, оны мақсаты бойынша пайдалана алады, қажет болған жағдайда қайта құрылымдауға және түсіндіре алады, сонымен қатар өзі әзірлеген бағдарламалық өнімдерді басқара алады	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	
		Мемлекеттік, орыс және шет тілдерінде тұлғааралық әлеуметтік және кәсіби қарым-қатынас жасау қабілеттерін дамытады	Шетел тілі 1, 2	

	мәдениетаралық өзара әрекеттесу мәселелерін шешу үшін қазақ, орыс және шет тілдерін білуін көрсетеді.			Қазақ/Орыс тілі 1, 2
Кәсіби	ОН 2 Математикалық талдау әдістерін, физика заңдарын және жаратылыстану ғылымдарының жалпы заңдылықтарын негізгі пәндерді табысты оқу үшін қолданады және алған білімдерін ғылыми зерттеулерде кәсіби қызметте қолданады	Модуль 3 Физика және математика	Негізгі пәндерді ойдағыдай оқу үшін математиканы, физика заңдылықтарын теориялық білімдерін көрсетеді және алған білімдерін оқу саласындағы оқу, практикалық және кәсіптік міндеттерді шешу үшін практикада қолданады	Жоғары математика Физика
		Модуль 4 Жаратылыстану	Ғылыми-техникалық және патенттік ақпаратты қамтитын дереккөздерді іздеу әдістерін қолданады. Ғылыми-зерттеу жұмысын ұйымдастырудың заманауи тәсілдерін біледі; әдістері мен зияткерлік меншікті қорғау, авторлық және патенттік құқық. Өзінің жеке зерттеу қызметін жоспарлай алады; мақсаты мен міндеттерін, объектісі мен пәнін, зерттеу гипотезасын тұжырымдау; алынған нәтижелерді өңдеу, талдау және қолда бар мәліметтерді ескере отырып түсіну	Техникалық реттеу саласындағы зерттеулер/Білім алушының оқу-әдістемелік жұмысы Патенттану/Лицензиялау негіздері
	ОН3 Техникалық реттеу саласындағы тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын міндетті талаптарды түсіну және метрологиялық жұмысты ұйымдастыру үшін техникалық құжаттаманы қолдану, сондай-ақ қаржылық сауаттылықты пайдалана отырып, кәсіпкерлік үшін қолайлы бизнес идеяларды табу	Модуль 5 Оқыту және өндіріс	Азық - түлік өндірісі және ауыл шаруашылығы салаларында тауартану ғылымының теориялық негіздері мен практикалық дағдылары туралы білімдерін қолданады және қолданады  Стандарттау және сертификаттау саласындағы білімін көрсетеді. Стандарттау ақпараттық базасын, сертификаттау саласындағы құжаттарды пайдалану бойынша білім дағдыларын қолданады, стандарттарды әзірлеу кезінде тәжірибеде ақпаратты жинау мен түсіндіруді қалыптастырады  Азық – түлік өнімдерін өндіруші кәсіпорындардың түрлері туралы білімін, олардың құрылымдық бөлімшелерінің жұмысын нормативтік құжаттарға сәйкес ұйымдастыру білімін көрсетеді және қолданады. Оқу барысында алған теориялық және практикалық білімдерін өндірісте және құзіретті бағынысты ұйымдарда оқу, практикалық және кәсіптік мәселелерді шешу үшін қолданады	Азық – түлік өнімдерінің тауартану теориялық негіздері/Тамақ өнімдерінің классификациясы және кодталуы Стандарттау және сертификаттау Оқу практикасы

			Фактілер, құбылыстар, теориялар және олардың арасындағы күрделі байланыстар туралы білімі мен түсінігін зерттеу саласында қолданады. Өлшеу құралдарын салыстырып тексеру, калибрлеу, метрологиялық аттестациялау, әртүрлі физикалық шамалар бойынша өлшеу схемаларын талдау, өлшеу нәтижелерін өңдеу және олардың сенімділігін талдау, өлшеу қателігі туралы білімдерін көрсетеді. Бақылау-өлшеу құралдарының теориялық және практикалық білімін қолданады, өлшеу құралдарын тексеруді, калибрлеуді, жөндеуді және реттеуді жүзеге асырады	Өлшемдердің жалпы теориясы
			Метрология/Өлшеу және бақылау әдістері мен құралдары	
			Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету	
			Техникалық сәйкестікті бағалау, стандарттау, аккредиттеу және метрологиялық бақылау мен қадағалау саласындағы заңнаманы біледі. Қазақстан Республикасының ДСҰ мен ЕАЭО-дағы сауда қатынастарын экспорттық және импорттық өнімдерге қойылатын талаптар бойынша бөлуді біледі. Техникалық реттеу және метрология саласындағы техникалық регламенттерді, стандарттарды, ережелерді, шешімдерді және басқа да нормативтік құжаттарды пайдалана отырып, қолдану және өнімдердің, қызметтердің және процестердің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ету бойынша негізгі білімдерін көрсетеді	Техникалық реттеу және метрология негіздері
Пән студенттерде жеке қаржыны дұрыс басқаруға қажетті дағдылар мен білімдерді дамытуға бағытталған. Пәнді оқу барысында студенттер негізгі қаржылық түсініктерді, бюджеттеу принциптерін, несиелерді басқару әдістерін, қаржылық мақсаттарды инвестициялау және жоспарлауды меңгереді.	Қаржылық сауаттылық негіздері			
Біледі: кәсіпкерліктің әртүрлі аспектілерін, соның ішінде кәсіпкерлік нысандарын, нарықты зерттеуді, маркетингті, қаржыны, адам ресурстарын басқаруды; ісін жаңадан бастаған кәсіпкерлерді, шағын және орта бизнесті мемлекеттік қолдаудың нақты шаралары соның ішінде агробизнес. Істей алады: бизнес-жоспар құруды; нарықты зерттеу және электрондық коммерцияны жүзеге асыру; қаржылық көрсеткіштерді талдау, персоналды басқару. Дағдылары бар: табысты кәсіпкерлік үшін қажет, мысалы, коммуникация, таныстыру және көшбасшылық; топтық жұмыс; уақыт пен ресурстарды басқару; өзгертін нарық жағдайына бейімделіп, бизнесті дамыту	Бизнес-Бастау			

			Оқу, практикалық және кәсіптік мәселелерді шешу үшін оқу дағдыларын көрсетеді	Өндірістік практика I
ОН 4 Процестерді оңтайландыру және өндірісті жақсарту үшін өнімдерді, қауіптер мен тәуекелдерді анықтау және бағалау, гистограммаларды, диаграммаларды, ағындық диаграммаларды және басқа статистикалық әдістерді пайдаланып есептеулерді шешу және орындау үшін талаптарды қолданыңыз. Менеджмент жүйесінің процестерін енгізу және тамақ өнеркәсібіндегі өнімдердің, қызметтердің және процестердің сәйкестігін бағалауда білім мен дағдыларды меңгеру	Модуль 7 Өнім сапасын бағалау және басқару	Қаптама мен таңбалау процесін реттейтін заң талаптары туралы білімді қолдану. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі үшін қолданылатын орау материалдарының түрлерін анықтай білу, қаптаманы жасау, пайдалану, сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату процестеріне қойылатын талаптарды білу. Өнімнің жапсырмаларындағы ақпаратты оқыңыз және бағалаңыз, сенімді ақпарат үшін белгілерді анықтаңыз және жапсырма ақпаратын тұжырымдап, құрастыра аласыз.	Тауарларды орау және таңбалау/Тамақ өнімдерінің контейнерлері	
		Процестерді оңтайландыратын және кәсіпорындардың тиімділігін арттыратын тиісті ұйымдық профильдер үшін менеджмент жүйесінің стандарттарын қолдану, сондай-ақ өнімдер мен қызметтердің сапасын жақсарту, тәуекелдерді азайту және қанағаттандыру үшін өндіріс процестерін сала бойынша басқару жүйесінің функционалдық стандартының талаптарымен түсіндіру. мүдделі тараптар	Менеджмент жүйесінің стандарттары/Менеджмент жүйесінің әдістері	
		Өнімдердің негізгі техникалық және конструктивтік сипаттамаларын, олардың сапасын басқаруды бағалаудың принциптері мен әдістерін, сондай-ақ сапа көрсеткіштерін таңдау ерекшеліктерін білуді көрсетеді	Квалиметрия/Сапаны басқару	
		Азық – түлік өнімдерінің қызметіне білікті қатысуды қамтамасыз ететін дағдылардың жекелеген топтарының түпнұсқалығын анықтау және бұрмалануын анықтау дағдыларын көрсетеді; білім алушылар мен барлық меншік нысанындағы кәсіпорындар мен ұйымдар арасында азық – түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша білімді қалыптастыру	Өнімді және құжаттарды сәйкестендіру негіздері/Азық-түлік өнімдерін бұрмалау	
		Азық - түлік өнімдерін өндіру процесінде туындайтын ықтимал қауіпті факторлардың (биологиялық, химиялық, физикалық) тәуекелдерін талдау үшін ақпарат пен деректерді жинайды және түсіндіреді. Бұл тәуекелдерді анықтайды және жояды. Азық – түлік өнімдерін өндіру объектілерінде сыни бақылау шектерін (ХАССП принциптеріне негізделген) орнату үшін ғылыми пайымдауларды қалыптастырады. Азық - түлік өнімдерінің сапасын анықтау үшін аспаптық зерттеулер жүргізу механизмдері мен әдістемелерін әзірлейді	Тәуекелдер мен қауіпті факторларды талдау / Тамақ сапасының аспаптық зерттеулері	
		Гистограммаларды құру әдістемесін және олардың түрлерін, шашыраңқы сызбаларды қолдануды және олардың құрылысын, мәліметтерді өңдеу тапсырмаларын және технологиялық	Өнім мен процесс сапасын басқарудың статистикалық әдістері/ Сапа менеджменті процестеріндегі	

			процестердің жағдайын алдын ала талдауды білуін көрсетеді	деректерді өңдеу
			Өнімді бағалау бойынша білімі мен түсінігін көрсетеді, қолданыстағы сапа жүйелерін талдайды, сапа менеджменті жүйесін әзірлейді және өндірісте СМЖ енгізу дағдыларын қолданады	Сапа менеджменті жүйелері
			Кеден одағының заңнамалары мен техникалық регламенттерінің негізгі ережелерін, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі саласындағы нормативтік құжаттарды білуін көрсетеді, тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында ХАССП қағидаттарын қолдануды біледі.	Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесі/Азық-түлік өнімдерін талдау әдістері
			Сәйкестікті растау саласындағы жұмыстарды ұйымдастыру және мониторингтеу туралы білімін қолданады, Қазақстан Республикасының заңнамалық базасын, сондай-ақ сәйкестікті бағалау нысандарын, схемаларын және рәсімдерін біледі. Өндірістің жай-күйін, оның ішінде технологиялық процестерді талдау, өлшеу нәтижелерін талдау және өнім сапасын бақылау, сондай-ақ өндіріс пен нарықтағы айналымның барлық кезеңдерінде өнімнің қауіпсіздігін, қадағалануын және сапасын технологиялық қамтамасыз ету дағдыларын меңгереді	Сәйкестікті бағалау/Қызметті сертификаттау
	ОН 5 Жоғары сапаға қол жеткізу үшін аккредиттеу, халықаралық стандарттау және сертификаттау, кәсіпорын экономикасын цифрландыру және азық-түлік қауіпсіздігі саласында теориялық және практикалық білімге ие.	Модуль 8 Сапа менеджменті субъектілері	Қазақстан Республикасының аккредиттеу туралы заңнамасының талаптарын біледі, аккредиттеу субъектілері, процестері, критерийлері мен рәсімдері туралы білімі бар. Аккредиттеу материалдарының құжаттамалық сараптамасын жүргізу бойынша теориялық білім мен негізгі дағдыларды көрсетеді; аккредиттеу, тексеру кезінде орнында тексеруде; бақылау сынақтарының, зерттеулердің, куәгерлердің бағалауының бақылаушысы ретінде	Сәйкестікті растау жөніндегі органдарды және сынақ зертханаларын аккредиттеу/ Сынақ зертханаларының қызметін ұйымдастыру
			Халықаралық деңгейде техникалық реттеу саласындағы мәселелерді дәлелдейді және шешеді. Халықаралық стандарттау ұйымдарын, халықаралық стандарттау және сертификаттау жүйесін дамытудың өзекті мәселелерін, сондай-ақ халықаралық стандарттардың түрлерін және оларды ұлттық стандарттарға сәйкестендіруді біледі. Қазақстан Республикасының өнеркәсіп салаларындағы оқу, практикалық және кәсіптік мәселелерді өз бетінше әрі қарай жалғастыру және шешу үшін шеберлік дағдыларын қолдана алады. Ұлттық және халықаралық стандарттау, сертификаттау және аккредиттеу саласында қосымша білім алуды өз бетінше	Халықаралық стандарттау және сертификаттау / Халықаралық және аймақтық стандарттау

		жалғастыру үшін оқу дағдыларын пайдаланады	
		Заманауи технологиялармен жұмыс істеуде жеткілікті дағдыларға ие, кәсіби қызмет саласында фактілерді, құбылыстарды, теорияларды және олардың арасындағы күрделі тәуелділіктерді, ақпараттық және цифрлық технологияларды білу мен түсінуді пайдалана алады	Деректер базасы және сараптамалық жүйелер / Ақпараттық технологиялар стандарттау және сертификаттау
		Оқу, практикалық және кәсіптік мәселелерді шешу үшін оқу дағдыларын көрсетеді.	Өндірістік практика II
ОН 6 Өнімді сараптау нәтижелерін талдайды, қорытындылар мен қорытындылар жасайды	Модуль 9 Сараптама және өнімнің қауіпсіздігі	Сенімділік сынақтарының нәтижелерін жоспарлау және өңдеу, сыртқы факторлардың әсеріне жеке сынақ фрагменттерін орындау, сынақ нәтижелері бойынша өнімнің сапасы туралы шешім қабылдау дағдыларын меңгереді	Сынау, бақылау және өнімнің қауіпсіздігі
		Азық-түлік және ауылшаруашылық өнімдерінің негізгі түрлері және сараптама әдістемесі бойынша білімін көрсетеді. Азық – түлік және ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын бағалаудың негізгі тәсілдері мен әдістерін, оның ішінде органолептикалық, физика-химиялық сапа көрсеткіштерін (рәсімдерді сипаттау) және жұмыс нұсқаулығын (хаттамаларды), тауарларды сараптауды, таңбалауды, сапа градациясын және өнім ассортиментін қолданады	Ет пен сүтті сараптау/Жемістер мен көкөністерді сараптау  Нан және нан өнімдерін сараптау/ Гигиеналық принциптер және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі
		Техникалық реттеудің заңнамалық базасы саласындағы білімін көрсетеді және қолданады. Азық - түлік өнімдерінің қауіпсіздігі, кедендік бақылаудың ерекшеліктері және сыртқы сауда қызметін мемлекеттік реттеу жүйесі, сондай-ақ тауарларды сертификаттау және декларациялау саласындағы мемлекеттік қадағалау қызметтері туралы ақпаратты жинайды және түсіндіреді	Азық - түлік өнімдерінің қауіпсіздігіне кедендік бақылау/ Стандарттау, метрология және сертификаттау саласындағы мемлекеттік қадағалау

<p>ОН 7 Стандарттау және сертификаттау саласында тәжірибеге бағытталған қызметті қолданады</p>	<p>Модуль 10 Кәсіби және техникалық қызмет</p>	<p>Ғылыми ойларды ескере отырып, жаңа стандарттарды, техникалық шарттарды және басқа да стандарттау және сертификаттау құжаттарын әзірлеу және қайта қарау үшін кәсіби деңгейде озық жетістіктерге негізделген білімді қолданады.</p> <p>Стандарттардың жобаларын, әдістемелік және нормативтік материалдарды, техникалық құжаттамаларды әзірлеуге және оларды практикалық енгізуге (академиялық жазу әдістерін қолдана отырып) қатысу үшін кәсіби білімі бар. Белгіленген талаптардың, қолданылатын нормалар мен ережелердің сақталуын бақылайды</p>	<p>Азық-түлік өнімдерінің стандарттары мен құжаттарын әзірлеу технологиясы/Ауыл шаруашылығы өнімдеріне стандарттар мен құжаттарды әзірлеу технологиясы</p>
		<p>Арнайы аудит терминологиясының кәсіби деңгейінде білімі мен түсінігін қолданады; ISO 19011 стандартына сәйкес аудитті ұйымдастыру, жоспарлау және жүргізу, аудит нәтижелері бойынша есептерді дайындау дағдылары; сапа менеджменті жүйелерінің ішкі аудитінің нәтижелерін қорытындылау дағдылары, сондай-ақ өнімнің сәйкестігін бағалау саласында одан әрі оқытуды жалғастыру үшін қажетті оқыту дағдылары. Тғындау нәтижелерін ұсыну үшін академиялық жазу әдістерін біледі</p>	<p>Тамақ өнеркәсібіндегі сапа аудиті/Ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапа аудиті</p>
		<p>Техникалық реттеу объектілерінің қауіпсіздігін, олардың сәйкестігін бағалаудың сенімділігін қамтамасыз ету мақсатында техникалық реттеу саласындағы Қазақстан Республикасының заңнамасын бұзушылықтардың алдын алуға, анықтауға, жолын кесуге бағытталған білімдерін көрсетеді</p>	<p>Техникалық реттеу саласындағы мемлекеттік бақылау және қадағалау/Техникалық реттеу саласындағы бақылау</p>
		<p>Техникалық реттеу саласындағы персоналды даярлау, қайта даярлау және олардың біліктілігін арттыру, оқыту, аттестаттау және аттестаттау процесінде маманның кәсіби саласында білімін көрсетеді: сәйкестікті растау жөніндегі сарапшылар, аккредиттеуді бағалаушылар, өлшем құралдарын тексерушілер; стандарттау және аккредиттеу жөніндегі техникалық сарапшылар және техникалық реттеу саласындағы қолданыстағы талаптарға және қызмет бағыттарына сәйкес басқа да мамандар даярлау</p>	<p>Техникалық реттеу саласындағы мамандарды даярлау/Эксперт аудиторлардың кәсіби дағдылары</p>
		<p>Техникалық реттеу саласында тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жұмысты ұйымдастыру дағдыларын көрсетеді</p>	<p>Диплом алдындағы практика/Өндірістік практика</p>

	<p>ОН 8 Теориялық және практикалық білімдерін, оқу дағдыларын өз бетінше қолданады оқуды аяқтау кезінде және одан кейінгі деңгейлерде, сондай-ақ кәсіптік қызметте оқуды жалғастыру кезінде қойылған оқу, практикалық және кәсіптік міндеттерді шешу</p>	<p>Модуль 11 Қорытынды аттестаттау</p>	<p>Инженердің, өндіріс басшысының және стандарттау және сертификаттау ұйымының кәсіби жұмысының мақсаттарын, әдістемесін және әдістерін түсінеді, сонымен қатар осы саладағы ғылыми зерттеулерді қолданады. Оқытылатын білім беру бағдарламасы бейіні бойынша оқуды жалғастыруға дайындық кезінде алған дағдыларын қолданады</p>	<p>Қорытынды аттестаттау</p>
--	--	--	--	------------------------------

**6 БББ және оқу пәндері бойынша қалыптасқан оқу нәтижелерінің қол жеткізу матрицасы**



№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредиттер саны	Қалыптасқан оқу нәтижелері (кодтар)									
				ЖБП 1	ЖБП 2	ЖБП 3	ОН 1	ОН 2	ОН 3	ОН 4	ОН 5	ОН 6	ОН 7
<b>Жалпы білім беретін пәндер циклі Университет компоненті/таңдау компоненті</b>													
1	Қазақстан тарихы	Бағдарлама бес тақырыптық блоктан тұрады: Ежелгі адамдар, көшпелілер өркениетінің қалыптасуы, Түркі өркениеті және Ұлы дала, Жаңа дәуірдегі Қазақстан (XVIII – XX ғ. басы), Кеңестік кезеңдегі Қазақстан, Тәуелсіз Қазақстан. Пән білім алушылардың – Қазақстан тарихының ежелгі дәуірден қазіргі уақытқа дейінгі дамуының негізгі кезеңдері туралы объективті білім беру.	5	+									
2	Философия	Осы бағдарлама "Философия" жалпы білім беру пәнінің жаңартылған мазмұнын зерттеуге, студенттердің бойында сананың ашықтығы, өзіндік ұлттық код, ұлттық сана-сезім, рухани жаңғыру, бәсекеге қабілеттілік, реализм және прагматизм, сыни ойлау, білімге ұмтылыс қасиеттерін қалыптастыруға, олардың әділдік, намыс, еркіндік және тағы басқа дүниетанымдық ұғымдарды игеруіне, сонымен қатар, толеранттық құндылықтарын, мәдениетаралық сұқбат пен бейбіт өмір сүру мәдениетін нығайтуға және дамытуға бағытталған.	5	+									
3	Дене шынықтыру	Осы бағдарлама дене шынықтыруды әлемдік білім беру стандарттарына сәйкестікте қарастыратын жалпы білім беретін "Дене шынықтыру" пәнін оқытуға бағытталған. Бағдарлама оқытушы мен білім алушының дене тәрбиесі барысында оқытудың барлық кезеңіндегі пәнді игеру деңгейіне қойылатын талаптар контекстіндегі бірлескен ынтымақтастығын анықтайды.	8	+									
4	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)	Осы бағдарлама әрқайсысының өз пәні, терминологиясы мен зерттеу әдістері бар төрт ғылыми пәнді – әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психологияны оқытуды көздейді. Аталған ғылыми пәндер арасындағы өзара әрекет ақпараттық толықтыру; біріктіру; осы пәндердің зерттеу ыңғайларының әдістемелік тұтастығы; нәтижеге бағытталған оқыту әдістемесінің жалпылығы; қалыптасқан қабілеттер ретінде нәтижелер типологиясын біртұтас жүйелік көрсету ұстанымдары негізінде жүзеге асырылады.	8		+								

5	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	Бағдарлама "Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар" (бұдан әрі - пән) жалпы білім беретін пәннің жаңартылған мазмұнын зерттеуге бағытталған, сандық глобализация дәуірінде заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың рөлі мен маңыздылығын сыни түрде түсіну қабілетін қалыптастыру, жаңа "сандық" ойлау, әртүрлі қызметтік салада заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологияларды қолдану бойынша білімдері мен дағдыларын қалыптастыру.	5			+									
6	Шетел тілі 1, 2	Осы бағдарлама жалпы білім беру циклінің міндетті пәндерінің бірі болып саналатын "Шетел тілі" пәнін оқытуды қамтамасыз етуге арналған. Бағдарламаның негізгі мақсаты шеттілдік білім беру үдерісінде студенттердің мәдениетаралық-коммуникативтік құзіреттерін жеткілікті (A2, жалпыеуропалық құзыреттер) және базалықжеткілікті (B1, жалпыеуропалық құзыреттер) деңгейлерінде қалыптастыру болып табылады. Білім алушының тілдік деңгейі дайындығына байланысты жоғары оқу орнына түскенге дейін B1 жалпыеуропалық құзыреттілік деңгейінен жоғары болса, курстың аяқталу кезеңінде B2 жалпыеуропалық құзыреттілік деңгейіне жете алады.	10			+									
7	Қазақ(Орыс) тілі 1, 2	"Қазақ тілі" жалпы білім беру пәні бағдарламасы тіл үйренудің жаңа форматына және әлеуметтік-мәдени білімді қалыптастыруға, студенттің коммуникативтік құзыреттілігін жетілдіруге, жеке әлеуетін дамытуға бағытталған. Осы бағдарлама үш тілділік және ұлттық сананы рухани жаңғырту мемлекеттік бағдарламаларын іске асыру контекстінде тұлғааралық, әлеуметтік, кәсіби, мәдениетаралық қарым-қатынас салаларында орыс тілінде танымдық және коммуникативтік қызметті жүзеге асыруға қабілетті білім алушының тілдік тұлғасын дамытуға арналған.	10			+									
8	Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім модулі (экономика	Модуль экономика, кәсіпкерлік, экология, тіршілік қауіпсіздігі, құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет саласындағы ақпаратты пайдалану дағдыларын және практикалық және кәсіби қызметтегі ғылыми зерттеу әдістерін қалыптастыру мақсатында зерделенеді. Нақты	5				+								

	және кәсіпкерлік негіздері. Экология және тіршілік қауіпсіздігі. Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері. Ғылыми зерттеу әдістері)	жағдайларды талдау кезінде экономикалық, құқықтық, сипаттағы және экологиялық қауіпсіздік мәселелерін анықтайды. Шығармашылық ойлау қабілеттерін дамытады, ғылыми-зерттеу жұмыстарын өз бетінше орындайды, практикалық білімді талдайды және жинақтайды												
<b>Базалық пәндер циклі Университет компоненті/таңдау компоненті</b>														
9	Бастау Бизнес	Курс кәсіпкерлік қызметтің практикалық аспектілерін, соның ішінде бизнес-идеяларды таңдау мен бағалауды, нарықты зерттеуді, қаржыны, персоналды басқаруды, этиканы және бизнестің әлеуметтік жауапкершілігін зерттеуге бағытталған. Білім алушы стартаптарды мемлекеттік қолдаудың, бизнес-жоспар құрудың нақты шараларын білетіндігін көрсетеді. Жеке кабинетте жұмыс істеу, бизнесті тіркеу, мемлекеттік органдармен өзара іс-қимыл жасау кезінде цифрлық дағдыларды пайдалана алады (www.pki.gov.kz, www.egov.kz, www.goszakup.gov.kz)	5							+				
10	Жоғары математика	Күрделі процестер мен жүйелерді зерттеу үшін қолданылатын математикалық есептерді модельдеуге және шешуге мүмкіндік беретін математикалық аппаратты меңгеру. Пәнді оқу кезінде студенттер аталған бөлімдер шеңберінде математиканың іргелі аппаратын меңгереді: практикалық және қолданбалы есептерді шеше білу; теориялық білім мен практикалық дағдыларды кеңейту және тереңдету.	5							+				
11	Физика	Пәнді оқытудың мақсаты болашақ мамандарға ғылыми-техникалық ақпаратты бағдарлауға, физикалық принциптер мен заңдарды қолдануға мүмкіндік беретін іргелі дене шынықтыруды қамтамасыз ету болып табылады. Пәнді оқу кезінде студент физикалық құбылыстар мен процестер туралы білім алады, оған кәсіби қызмет объектілерінің әрекет ету принциптері мен физикалық зерттеу әдістері негізделген.	4							+				
12	Техникалық реттеу	Пәннің мақсаты - зерттеу мәліметтерін техникалық реттеу саласындағы деректермен салыстыру. Оқушы қандай әдісті және не үшін	5							+				

	саласындағы зерттеулер	таңдайтынын түсуні керек. Пән жаңа құбылыстар мен объектілерді сипаттау және анықтау, заңдылықтарды табу немесе гипотезаларды дәлелдеу үшін зерттейді. Курс нақты зерттеу әдісінен, сондай-ақ ғылыми эксперименттерден тұрады												
13	Білімалушының оқу-зерттеу жұмыстары	Пәннің мақсаты - ғылым дамуының негізі кезеңдерін және студенттердің ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік тәжірибені студенттердің оқу және ғылыми-зерттеу жұмыстарын жобалау үшін зерттеу тақырыптары бойынша пайдалана алатын және ғылыми зерттеулер әдістемесінің ұстанымын зерттеу	5					+						
14	Патенттану	Пәннің мақсаты - ҚР-да және шетелде патенттану жүйесін зерттеу, сондай-ақ өнеркәсіптік меншік объектілерін, авторлар мен патент иелерін құқықтық қорғау және алу, тоқтату саласындағы заңнамалық базаны зерделеу және қорғау титулдарын қалпына келтіру болып табылады	5					+						
15	Лицензиялау негіздері	Пәннің мақсаты – тамақ өндірісі саласындағы лицензиялау бойынша құқықтық және нормативтік құжаттар туралы білімді қалыптастыру. Пән тамақтандыру қызметін лицензиялау жүргізу тәртібін зерттейді	5					+						
16	Стандарттау және сертификаттау	Пәннің мақсаты – өнімнің, процестердің және қызметтердің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің нормативтік-техникалық құжаттама талаптарына сәйкестігін зерттеу, бағалау және растау үшін қажетті стандарттау және сертификаттаудың негізгі принциптері туралы білімді қалыптастыру	6						+					
17	Азық-түлік өнімдерін тауартанудың теориялық негіздері	Пәннің мақсаты - тамақ өнімдерінің тұтынушылық қасиеттерін олардың сипаттамалары бойынша тану, өнімнің таңбалауын оқу, тамақ өнімдерінің сапасын және олардың көліктік және тұтыну орауыштарын анықтау, тауарларды нормативтік-техникалық құжаттамаға сәйкес тексеру бойынша білім мен дағдыларды қалыптастыру болып табылады, оларды өндіру, сақтау, тасымалдау, өткізу және кәдеге жарату процестеріне қойылатын талаптарды белгілейді	4						+					
18	Тағам өнімдерін жіктеу және кодтау	Пәннің мақсаты - өнеркәсіп пен саудаға түсетін тамақ өнімдерінің алуан түрлілігін зерттеу, сонымен қатар, тауарларды кодтау, номенклатура түрлері мен жіктеуіштер бойынша білімдерін қалыптастыру	4						+					
19	Жалпы өлшеу	Пәнді оқудың мақсаты – өлшеу терминологиясы, физикалық	5						+					



	стандарттары	ішінде менеджмент негіздеріндегі стандарттарды зерттеу: принциптері, құрылымы, талаптары, аудиті, енгізуі және сертификаттауы бойынша білімді дамыту. басқару жүйесінің												
27	Менеджмент жүйесінің әдістері	Пәнді оқудың мақсаты кәсіпорынның тиісті салаларында және өндірістік процестерінде менеджмент жүйесінің стандарттарын қолдану әдістері туралы білімді дамыту болып табылады.	5								+			
28	Метрология және техникалық реттеу негіздері	Пәннің мақсаты - техникалық реттеу мен метрологияның негізгі ұғымдары, мақсаттары мен принциптері. Техникалық реттеу және метрология жүйесінің құрылымы. ҚР-ның техникалық реттеу және метрология саласындағы заңнамасының құрылымы. ҚР-ның ЕАЭО, ДСҰ және экспорт пен импорт бойынша басым елдердің техникалық реттеу жүйесі бойынша білімді қалыптастыру	5								+			
29	Қаржылық сауаттылық негіздері	Пән студенттердің жеке қаржыны дұрыс басқару үшін қажетті дағдылары мен білімдерін қалыптастыруға бағытталған. Пәнді оқу барысында студенттер негізгі қаржылық ұғымдар, бюджеттеу принциптері, несиелерді басқару әдістері, инвестициялау және қаржылық мақсаттарды жоспарлау туралы біледі. Мақсаты-студенттерді ақылға қонымды қаржылық шешімдер қабылдауға, өз қаражаттарын тиімді басқаруға, қаржылық қажеттіліктерін жоспарлауға және қаржылық қауіпсіздікті қамтамасыз етуге үйрету.	5								+			
30	Өнімдер мен құжаттарды сәйкестендіру негіздері	Пәннің мақсаты - тұтынушылардың құқықтарын қорғауға бағытталған ҚР-ның заңнамасын, тауарларды сәйкестендірудің нормативтік-құқықтық базасын зерделеу, сондай-ақ тамақ өнімдерінің жекелеген топтарын бұрмалау, олардың құқықтық салдары мен тамақ өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау мәселелерін шешу әдістерімен танысу	5									+		
31	Азық-түлік өнімдерін бұрмалау	Пәннің мақсаты - тамақ өнімдерінің әртүрлі топтарының ассортименті мен сапалық сипаттамалары бойынша тамақ өнімдерінің бұрмалауын тану бойынша білім мен дағдыларды қалыптастыру, бұзу және бұрмалауды анықтау бойынша заң талаптарын білу	5									+		
32	Сапа менеджменті жүйелері	Пәннің мақсаты – студенттерге MS ISO 9000 сериясының талаптарын, процестер мен құжатталған процедураларды әзірлеу, тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарында MS ISO 9000 стандартын енгізу, сонымен қатар инспекциялық бақылау, ішкі және сыртқы аудит жүргізу бойынша білім беру болып табылады	5									+		



		Ұйымның, азық-түлік кәсіпорындарының ішкі нормативтік-техникалық құжаттамаларымен, сонымен қатар шығарылатын өнімдердің тізімімен таныстыру.													
<b>Негізгі пәндер циклі</b> <b>Университет компоненті/таңдау компоненті</b>															
39	Өнімдер мен процесстердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері	Мақсаты:өнім сапасын статикалық бақылаудың ғылыми әдістерін зерттеу және осы әдістерді өндіріс пен өнім сапасын басқаруда тәжірибеде қолдану;өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған стандарттар;өнімдер мен процесстердің сапасын бағалау әдістерін тәжірибеде қолдану; өнімдер мен процесстердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері. Пән өнімнің сапасын бақылаудың негізгі ұғымдары мен әдістеріне, технологиялық процестің жай-күйіне және статистикалық қабылдау бақылауын ұйымдастыруға қатысты мәселелер кешенін қамтиды	5											+	
40	Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету	Пәннің мақсаты - өлшеу құралдарына, әдістеріне және нәтижелеріне қойылатын метрологиялық талаптарды қолдану, өлшем құралдарын тексеру әдістемесі, сондай-ақ өндіру, құжаттау және тіркеу үшін өлшем құралдарын метрологиялық аттестациялауды жүргізу дағдылары мен өлшем бірлігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесінің тізіліміндегі ережелерін көрсету	5											+	
41	Сапаны басқару процесстерінде деректерді өңдеу	Пәннің мақсаты - сапа менеджменті жүйесіндегі статистикалық әдістер бойынша білімді қалыптастыру.Пән статистикалық сапа әдістерінің теориялық негіздерін зерттейді және процестің сапа көрсеткіштері арасындағы сәйкессіздіктің себептерін талдайды	5												+
42	Сәйкестікті растау жөніндегі органдарды және сынақ зертханаларын аккредиттеу	Пәнді оқу мақсаты студенттерді аккредиттеу, сәйкестікті бағалау саласындағы заңнаманы зерделеу және аккредиттеу рәсімдері бойынша білімдерін дамыту; халықаралық және ұлттық аккредиттеу жүйелері; аккредиттеу бойынша сарапшыларға қойылатын талаптар және оларды дайындау тәртібі; аккредиттеу критерийлері, сондай-ақ аккредиттеу субъектілерінің сәйкестігін бағалау және олардың нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес құжаттамамен және ресурстармен қамтамасыз етілуі туралы түсініктері болуы.	5												+
43	Сынақ зертханаларының	Пәннің мақсаты - аккредиттеу және сәйкестікті бағалау ұғымдарын оқу; сынақ зертханалары; сынақ зертханаларын ұйымдастыру туралы тарихи	5												+



	қызметін ұйымдастыру	деректер; сәйкестікті растау саласындағы аккредиттеуді жүзеге асыру тәртібін; сынақ зертханаларын аккредиттеу: метрологиялық қызметтердің орталықтарын аккредиттеу																		
44	Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесі	Пәннің мақсаты - тамақ өнімдерін өндіру тізбегіне қатысатын ұйымдар үшін ХАССП қағидаттары бойынша білімді қалыптастыру, студенттерге өнімдердің қауіпсіздік көрсеткіштерін, олардың түрлерін, тамақ өнімдерінің техникалық регламенттерін және тамақ өнімдерінің санитарлық - гигиеналық талаптарын білу.Өндіру, сондай-ақ технологиялық процестің блок-схемаларын әзірлеу дағдыларын қалыптастыру;ХАССП жоспарына сәйкес өндірістегі сыни бақылау нүктесін анықтау және мониторинг	5																	
45	Тамақ өнімдерін талдау әдістері	Пәнді оқу мақсаты келесі тақырыптарды қарастырады: тамақ өнімдерінің тағамдық және биологиялық құндылығын анықтау әдістері; тағамдық көп компонентті қоспалардағы белоктардың, майлардың және көмірсулардың сапалық және сандық қатынасын анықтау әдістемесі (жылу сыйымдылығы, тығыздығы және ылғалдылығы бойынша); тағамдық материалдардың қасиеттері мен сипаттамаларымен, сондай-ақ оларды әртүрлі технологиялық процестерде өңдеу әдістерімен байланысы	5																	
46	Халықаралық стандарттау және сертификаттау	Пәнді оқу мақсаты келесі тақырыптарды қарастырады: Халықаралық стандарттар мен сәйкестік сертификаттарын зерделеу, негіздерін ашу және практикалық өңдеу; халықаралық стандарттау мен сертификаттаудың мәнін; халықаралық стандарттау мен сертификаттаудың мақсаттары мен міндеттері; халықаралық стандарттар мен ұйымдар; студенттерді халықаралық стандарттау және сертификаттау саласында теориялық және практикалық дайындау;ISO,IEC стандарттары	5																	
47	Халықаралық және өңірлік стандарттау	Пәннің мақсаты келесі тақырыптарды қамтитын халықаралық стандарттау және сертификаттау саласындағы білімді қалыптастыру болып табылады: халықаралық және аймақтық стандарттар мен сынақ әдістерін қолдану; стандарттау жөніндегі халықаралық ұйымдар;ИСО әзірлеген стандарттар; тауарларды, қызметтерді ауыстыру кезінде және сертификаттау шартын жасау кезінде стандарттарды үйлестірудің тиімділігі	5																	



	әзірлеу технологиясы																				
54	Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздігі	Пәннің мақсаты – сынақ объектісінің түріне және функционалдық мақсатына байланысты сынақтарды жүргізу дағдыларын қалыптастыру, құралдарды пайдалана білу және сынақ жабдықтарының түрлерін ажырата білу. Пән зерттейді: сынақ әдістемесі, сынақ нәтижелері бойынша өңдеу және шешім қабылдау, сынақ объектісінің талаптарына сәйкес келмеу себептерін анықтау және түсіндіру, өнімді сынау бойынша қорытындылар мен қорытындылар жасау.	5																	+	
55	Ет және сүт сараптамасы	Пәнді оқудың мақсаты келесі тақырыптар бойынша дағдыларды қалыптастыру: ет және сүт сараптамасының объектілері, пәндері, құралдары мен әдістері; сараптама түрлері; мерчандайзинг, санитарлық - гигиеналық, құжаттамалық, экологиялық сараптама; ет және сүт сараптамасын жүргізуді және негізгі кезеңдерін ұйымдастыру, ет және сүт сараптамасының нәтижелерін құжаттау	5																		+
56	Жемістер мен көкөністерді сараптау	Пәннің мақсаты-жемістер мен көкөністерді сараптау дағдыларын қалыптастыру. Пәнге жемістер мен көкөністерге сараптама жүргізу әдістері мен құралдары, сондай-ақ жемістер мен көкөністерге сараптама нәтижелерін құжаттау және жемістер мен көкөністердің сапасын бағалау әдістемесі кіреді	5																		+
57	Нан және нан-тоқаш өнімдерін сараптау	Пәннің мақсаты келесі тақырыптармен анықталады: санитарлық - эпидемиологиялық сараптама, нан және нан өнімдеріне сапасыз және қауіпті тағамдық қоспаларды сараптау; нан өнімдерін Қазақстан Республикасының стандарттына сәйкес декларациялау	5																		+
58	Гигиеналық негіздер және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі	Құрсты оқу мақсаты келесі тақырыптарды оқу: тағамның негізгі компоненттерінің гигиеналық сипаттамасы; рационалды тамақтану негіздері. қоректік заттарды, энергияны және тағамды тұтынудың ұсынылатын нормалары; халықтың жекелеген топтарына арналған тамақ өнімдері; денсаулық пен тамақтану арасындағы байланыс; тамақ өнімдерінің сапасын қалыптастыру мен басқарудың негізгі принциптерін; тағамның сапасын бақылауды қамтамасыз ету.	5																		+
59	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін	Пәннің мақсаты - тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін кедендік бақылау саласындағы нормативтік құжаттар мен ережелерді қолдану, сондай-ақ	5																		+

	Кедендік бақылау	азық -түлік өнімдерін идентификациялау дағдыларын техникалық реттеу объектілеріне жатқызу мақсатында білімдерін қалыптастыру.Курс тамақ өнімдерінің бірыңғай тізілімін және мемлекеттік тіркеуін зерттеуді қарастырады												
60	Стандарттау, сертификаттау және метрология саласындағы мемлекеттік қадағалау	Пәннің мақсаты - мемлекеттік органдардың реттеуші функцияларының бірі болып табылатын мемлекеттік қадағалау саласындағы білім мен дағдыларды қалыптастыру, кәсіпкерлік субъектілеріне қойылатын мемлекеттік стандарттардың міндетті талаптары, сертификаттау ережелері мен метрологиялық нормалар. Пән тестілеуді, өлшеуді, бақылауды, техникалық тексеруді, сәйкестендіруді және нәтижелердің сенімділігі мен объективтілігін қамтамасыз ететін басқа да шараларды зерттейді	5										+	
61	Техникалық реттеу саласындағы мемлекеттік бақылау және қадағалау	Пәннің мақсаты - техникалық реттеу объектілерін бұзушылықтардың алдын алу, анықтау және жолын кесу мақсатында мемлекеттік бақылауды және қадағалауды жүргізу дағдыларын дамыту. Пән техникалық реттеу субъектілері мен объектілерінің заңнамалық талаптарын, мемлекеттік бақылау мен қадағалауды жүргізу әдіснамасы мен тәртібін зерттейді	5											+
62	Техникалық реттеу саласындағы бақылау	Мақсаты-техникалық реттеу объектілернің қауіпсіздігін және олардың сәйкестігін бағалаудың сенімділігін қамтамасыз ету мақсатында Қазақстан Республикасының техникалық реттеу саласындағы заңнамасын бұзушылықтардың жолын кесу	5											+
63	Техникалық реттеу саласындағы мамандарды даярлау	Пәннің мақсаты -техникалық реттеу саласындағы маманның кәсіби бағытында білім мен дағдыларды қалыптастыру.Пән келесі мамандарды дайындауды зерттейді: сәйкестікті бағалау бойынша сарапшы, аккредиттеу бойынша бағалаушы,өлшем құралдарын тексеру;стандарттау және аккредиттеу бойынша техникалық сарапшы; менеджмент жүйесінің сарапшысы және басқа мамандар	5											+
64	Сарапшы аудиторлардың кәсіби шеберлігі	Пәннің мақсаты -техникалық реттеу саласындағы салалардағы сарапшы -аудиторлар деңгейіне дейін мамандардың біліктілігін арттыруды зерттеу.Пән сарапшы -аудиторлардың біліктілік талаптарын зерттейді	5											+
65	Өндірістік практика II	Кәсіпорында кәсіби дағдылар мен тәжірибе алу. Тамақ кәсіпорындарының негізгі және қосалқы өндірістік желілерімен таныстыру. Тамақ кәсіпорындарында тәжірибелік дағдыларды меңгеру.	5										+	

		Ұйымның, кәсіпорынның ішкі құжаттарымен таныстыру: кәсіпорын стандарттары, ережелері, кәсіпорынның өндірістік желілерінің сызбалары және т.б. Өндірістік практика есебін жазу.												
66	Диплом алдындағы практика/ Өндірістік практика	Бітіру біліктілік жұмысының тақырыбы бойынша практикалық материалды жинақтау, өңдеу және жалпылау, студенттердің теориялық оқыту процесінде алған теориялық білімдерін, дағдылары мен дағдыларын бекіту, тереңдету және кеңейту, сондай-ақ қорытынды жұмысты орындау үшін қажетті мәліметтерді жинау біліктілік жұмысы (ГКР). Кәсіпорындар мен өнімдердің нормативтік құжаттамаларымен және стандарттарымен танысу, оларды өңдеу мүмкіндігі. Тамақ өнімдерін сертификаттау. Жалпылау және алған теориялық білімдерін ІА комитетінің алдында көрсете білу.	7											+

### 7 Жоспарланған оқыту нәтижелерін модуль шеңберінде оқыту және бағалау әдістерімен сәйкестендіру

Оқыту нәтижесінің саны (ОН)	Модуль бойынша жоспарланған оқу нәтижелері	Оқыту және оқыту әдістері	Бағалау технологиялары (бағалау әдістері)
-----------------------------	--	---------------------------	---

ОН ЖББ1	<p>Ақпараттық-коммуникациялық технологияларды меңгеру негізінде бәсекеге қабілетті болашақ маманның идеялық, азаматтық және адамгершілік ұстанымдарын қалыптастыруға, мемлекеттік, орыс және шет тілдерінде коммуникациялық бағдарламаларды құруға, салауатты өмір салтына, өзін-өзі жетілдіруге және кәсіби біліктілігін арттыруға бағыт-бағдар береді</p>	Интерактивті дәріс (проблемалық дәріс, пікірталас дәрісі, конференциялық дәріс, консультативтік дәріс, Пресс-конференция лекциясы, Сұрақ-жауап-пікірталас дәрісі), семинар және т.б.	Оқу-зерттеу жобасы, мазмұнды талдау, реферат, баяндама, шығармашылық жұмыс, негіздеу эссе, аналитикалық шолу, ғылыми жоба, кейс талдау, тестілеу т.б.
	<p>Денсаулықты сақтаудағы және оңтайлы кәсіптік көрсеткіштерді сақтаудағы дене тәрбиесінің рөлін түсінетіндігін көрсетеді</p>		
ОН ЖББ2	<p>Қазіргі әлемде ұтқырлыққа, сыни ойлауға және физикалық өзін-өзі жетілдіруге қабілетті тұлғаны қалыптастырады</p>	Интерактивті лекция, семинар («Мәселені анықтау» семинары, «Мәселені шешу» семинары, «Мәселенің шешімін қолдану» семинары) және т.б.	Тренажер, кейс-тапсырма, шығармашылық тапсырма, жоба, тестілеу және т.б.
ОН ЖББ3	<p>Бағдарламалық жасақтаманы жіктей алады, оны мақсаты бойынша пайдалана алады, қажет болған жағдайда қайта құрылымдауға және түсіндіре алады, сонымен қатар өзі әзірлеген бағдарламалық өнімдерді басқара алады.</p>	Тіл игерудегі коммуникативтік-белсенділік тәсілі, практикалық әдістер, интерактивті лекция, семинар, т.б.	Іскерлік және/немесе рөлдік ойын, шығармашылық тапсырма, тестілеу және т.б.
	<p>Мемлекеттік, орыс және шет тілдерінде тұлғааралық әлеуметтік және кәсіби қарым-қатынас жасау қабілеттерін дамытады</p>		
ОН 1	<p>Экономика, құқық саласындағы фактілер, құбылыстар, теориялар мен күрделі тәуелділіктер, тіршілік қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін табиғат пен қоғамның өзара әрекеттесу ерекшеліктері туралы жалпы білім мен түсінікті көрсетеді.</p>	Интерактивті лекция, семинар («Мәселені анықтау» семинары, «Мәселені шешу» семинары, «Мәселенің шешімін қолдану» семинары) және т.б.	Эссе жазу, әртүрлі жанрдағы мәтіндерді талдау, өз ойын дұрыс жеткізе білуді көрсететін шығармашылық тапсырмалар, тест жұмысы, презентация, іскерлік ойын т.б.

ОН 2	Негізгі пәндерді ойдағыдай оқу үшін математиканы, физика заңдарын теориялық білімдерін көрсетеді және алған білімдерін оқу саласындағы оқу, практикалық және кәсіптік мәселелерді шешу үшін практикада қолданады	Кейс-тапсырма (нақты жағдайларды талдау), жоба әдісі (өз тәжірибесі мен құзыреттілігін дамыту және өзгерту) және т.б.	Коллоквиум, көп деңгейлі тапсырмалар мен тапсырмалар, тестілеу және т.б.
ОН 3	Тамақтану және ауыл шаруашылығы салаларында тауартану ғылымының теориялық негіздері мен практикалық дағдылары туралы білімдерін қолданады және қолданады.	Мәтін мазмұнын және оның қызмет ету контекстін когнитивтік модельдеу негізінде оның мағынасын түсіну және түсіндіру, т.б.	Көп деңгейлі тапсырмалар мен тапсырмалар, физикалық немесе виртуалды құрал-жабдықтармен зертханалық жұмыс, тест, жылдам сауалнама және т.б.
Стандарттау және сертификаттау саласындағы білімін көрсетеді. Стандарттау ақпараттық базасын, сертификаттау саласындағы құжаттарды пайдалану бойынша білім дағдыларын қолданады, стандарттарды әзірлеу кезінде тәжірибеде ақпаратты жинау мен түсіндіруді қалыптастырады.			
Тамақ өнімдерін өндіруші кәсіпорындардың түрлері туралы білімін, олардың құрылымдық бөлімшелерінің жұмысын нормативтік құжаттарға сәйкес ұйымдастыру білімін көрсетеді және қолданады. Оқу барысында алған теориялық және практикалық білімдерін өндірісте және ведомстволық бағынысты ұйымдарда оқу, практикалық және кәсіптік мәселелерді шешу үшін қолданады.			

	<p>Фактілер, құбылыстар, теориялар және олардың арасындағы күрделі байланыстар туралы білімі мен түсінігін зерттеу саласында қолданады. Өлшеу құралдарын салыстырып тексеру, калибрлеу, метрологиялық аттестациялау, әртүрлі физикалық шамалар бойынша өлшеу схемаларын талдау, өлшеу нәтижелерін өңдеу және олардың сенімділігін талдау, өлшеу қателігі туралы білімдерін көрсетеді. Бақылау-өлшеу құралдарының теориялық және практикалық білімін қолданады, өлшеу құралдарын тексеруді, калибрлеуді, жөндеуді және реттеуді жүзеге асырады</p>		
	<p>Техникалық сәйкестікті бағалау, стандарттау, аккредиттеу және метрологиялық бақылау мен қадағалау саласындағы заңнаманы біледі. Қазақстан Республикасының ДСҰ мен ЕАЭО-дағы сауда қатынастарын экспорттық және импорттық өнімдерге қойылатын талаптар бойынша бөлуді біледі. Техникалық реттеу және метрология саласындағы техникалық регламенттерді, стандарттарды, ережелерді, шешімдерді және басқа да нормативтік құжаттарды пайдалана отырып, қолдану және өнімдердің, қызметтердің және процестердің қауіпсіздігі мен сапасын қамтамасыз ету бойынша негізгі білімді көрсетеді.</p>		
	<p>Біледі: кәсіпкерліктің әртүрлі аспектілерін, оның ішінде кәсіпкерлік нысандарын, нарықты зерттеуді, маркетингті, қаржыны, адам ресурстарын басқаруды; ісін жаңадан бастаған кәсіпкерлерді, шағын және орта бизнесті мемлекеттік қолдаудың нақты шаралары, соның ішінде. агробизнес. Істей алады: бизнес-жоспар құруды; нарықты зерттеу және электрондық коммерцияны жүзеге асыру; қаржылық көрсеткіштерді талдау, персоналды басқару. Дағдылары бар: табысты кәсіпкерлік үшін қажет,</p>		



	<p>мысалы, коммуникация, таныстыру және көшбасшылық; топтық жұмыс; уақыт пен ресурстарды басқару; өзгеретін нарық жағдайына бейімделіп, бизнесіңізді дамытыңыз</p>		
	<p>Оқу, практикалық және кәсіптік мәселелерді шешу үшін оқу дағдыларын көрсетеді</p>		
ОН 4	<p>Қаптама мен таңбалау процесін реттейтін заң талаптары туралы білімді қолдану. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі үшін қолданылатын орау материалдарының түрлерін анықтай білу, қаптаманы жасау, пайдалану, сақтау, тасымалдау және кәдеге жарату процестеріне қойылатын талаптарды білу. Өнімнің жапсырмаларындағы ақпаратты оқыңыз және бағалаңыз, сенімді ақпарат үшін жапсырмаларды анықтаңыз және жапсырма ақпаратын тұжырымдап, құрастыра аласыз.</p>	<p>Құзіреттілікке негізделген оқыту, рөлдік ойындар мен әртүрлі форматтағы оқу талқылаулары, т.б</p>	<p>Физикалық немесе виртуалды жабдықпен зертханалық жұмыс, коллоквиум, тестілеу және т.б.</p>
	<p>Процестерді оңтайландыратын және кәсіпорындардың тиімділігін арттыратын тиісті ұйымдық профильдер үшін менеджмент жүйесінің стандарттарын қолдану, сондай-ақ өнімдер мен қызметтердің сапасын жақсарту, тәуекелдерді азайту және қанағаттандыру үшін өндіріс процестерін сала бойынша басқару жүйесінің функционалдық стандартының талаптарымен түсіндіру мүдделі тараптар</p>		
	<p>Өнімдердің негізгі техникалық және конструктивтік сипаттамаларын, олардың сапасын басқаруды бағалаудың принциптері мен әдістерін, сондай-ақ сапа көрсеткіштерін таңдау ерекшеліктерін білуді көрсетеді.</p>		
	<p>Тамақ өнімдерінің қызметіне білікті қатысуды қамтамасыз ететін дағдылардың жекелеген топтарының түпнұсқалығын анықтау және бұрмалануын анықтау дағдыларын көрсетеді;</p>		

	<p>студенттер мен барлық меншік нысанындағы кәсіпорындар мен ұйымдар арасында тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша білімді қалыптастыру.</p>		
	<p>Тамақ өнімдерін өндіру процесінде туындайтын ықтимал қауіпті факторлардың (биологиялық, химиялық, физикалық) тәуекелдерін талдау үшін ақпарат пен деректерді жинайды және түсіндіреді. Бұл тәуекелдерді анықтайды және жояды. Тамақ өнімдерін өндіру объектілерінде сыни бақылау шектерін (ХАССП принциптеріне негізделген) орнату үшін ғылыми пайымдауларды қалыптастырады. Тамақ өнімдерінің сапасын анықтау үшін аспаптық зерттеулер жүргізу механизмдері мен әдістемелерін әзірлейді</p>		
	<p>Гистограммаларды құру әдістемесін және олардың түрлерін, шашыраңқы сызбаларды қолдануды және олардың құрылысын, мәліметтерді өңдеу тапсырмаларын және технологиялық процестердің жағдайын алдын ала талдауды білуін көрсетеді.</p>		
	<p>Өнімді бағалау бойынша білімі мен түсінігін көрсетеді, қолданыстағы сапа жүйелерін талдайды, сапа менеджменті жүйесін әзірлейді, өндірісте СМЖ енгізу дағдыларын қолданады</p>		
	<p>Сәйкестікті растау саласындағы жұмыстарды ұйымдастыру және мониторингі бойынша білімін қолданады, Қазақстан Республикасының заңнамалық базасын, сондай-ақ сәйкестікті бағалау нысандарын, схемаларын және рәсімдерін біледі. Өндірістің жағдайын, оның ішінде технологиялық процестерді талдау, өлшеу нәтижелерін талдау және өнім сапасын бақылау, сондай-ақ өндірістің және нарықтағы айналыстың барлық кезеңдерінде өнімнің қауіпсіздігін, қадағалануын және сапасын технологиялық қамтамасыз ету дағдыларын</p>		

	меңгереді.		
ОН 5	Қазақстан Республикасының аккредиттеу туралы заңнамасының талаптарын біледі, аккредиттеу субъектілері, процестері, критерийлері мен рәсімдері туралы білімі бар. Аккредиттеу материалдарының құжаттамалық сараптамасын жүргізу бойынша теориялық білім мен негізгі дағдыларды көрсетеді; аккредиттеу, тексеру кезінде орнында тексеруде; бақылау сынақтарының, зерттеулердің, куәгерлердің бағалауының бақылаушысы ретінде	Жоба әдісі, жағдайды талдау және т.б.	Физикалық немесе виртуалды жабдықпен жобалық, зертханалық жұмыс, коллоквиум, тесттер және т.б.
	Халықаралық деңгейде техникалық реттеу саласындағы мәселелерді дәлелдейді және шешеді. Халықаралық стандарттау ұйымдарын, халықаралық стандарттау және сертификаттау жүйесін дамытудың өзекті мәселелерін, сондай-ақ халықаралық стандарттардың түрлерін және оларды ұлттық стандарттарға сәйкестендіруді біледі. Қазақстан Республикасының өнеркәсіп салаларындағы оқу, практикалық және кәсіптік мәселелерді өз бетінше әрі қарай жалғастыру және шешу үшін шеберлік дағдыларын қолдана алады. Ұлттық және халықаралық стандарттау, сертификаттау және аккредиттеу саласында қосымша білім алуды өз бетінше жалғастыру үшін оқу дағдыларын пайдаланады		
	Кеден одағының заңнамалары мен техникалық регламенттерінің негізгі ережелерін, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі саласындағы нормативтік құжаттарды білуін көрсетеді, тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында ХАССП қағидаттарын қолдануды біледі.		
	Заманауи технологиялармен жұмыс істеуде жеткілікті дағдыларға ие, кәсіби қызмет саласында фактілерді, құбылыстарды, теорияларды және		

	<p>олардың арасындағы күрделі тәуелділіктерді, ақпараттық және цифрлық технологияларды білу мен түсінуді пайдалана алады</p> <p>Оқу, практикалық және кәсіптік мәселелерді шешу үшін оқу дағдыларын көрсетеді</p>		
ОН 6	<p>Сенімділік сынақтарының нәтижелерін жоспарлау және өңдеу, сыртқы факторлардың әсеріне жеке сынақ фрагменттерін орындау, сынақ нәтижелері бойынша өнімнің сапасы туралы шешім қабылдау дағдыларын меңгереді</p> <p>Азық-түлік және ауылшаруашылық өнімдерінің негізгі түрлері және сараптама әдістемесі бойынша білімін көрсетеді. Өнімдер мен ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын бағалаудың негізгі әдістері мен әдістерін, оның ішінде органолептикалық, физика-химиялық сапа көрсеткіштерін (рәсімдерді сипаттау) және жұмыс жөніндегі нұсқаулықтарды (хаттамаларды), тауарларды сараптауды, таңбалауды, сапа градациясын және өнім ассортиментін қолданады.</p> <p>Техникалық реттеудің заңнамалық базасы саласындағы білімін көрсетеді және қолданады. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі, кедендік бақылаудың ерекшеліктері және сыртқы сауда қызметін мемлекеттік реттеу жүйесі, сондай-ақ тауарларды сертификаттау және декларациялау саласындағы мемлекеттік қадағалау қызметтері туралы ақпаратты жинайды және түсіндіреді.</p>	<p>Кейс-тапсырма (нақты жағдайларды талдау), жоба әдісі (өз тәжірибесін дамыту және өзгерту) және т.б.</p>	<p>Баяндама, хабарлама, оқу-зерттеу жобасы, шығармашылық жұмыс, ғылыми жоба, жағдайды талдау, аналитикалық шолу, тестілеу, т.б.</p>
ОН 7	<p>Ғылыми ойларды ескере отырып, жаңа стандарттарды, техникалық шарттарды және басқа да стандарттау және сертификаттау құжаттарын әзірлеу және қайта қарау үшін кәсіби деңгейде озық жетістіктерге негізделген білімді қолданады. Стандарттардың жобаларын, әдістемелік және</p>	<p>Жобалық әдіс, жағдайды талдау, интерактивті лекция, семинар («Мәселені анықтау» семинары, «Мәселені шешу» семинары, «Мәселенің шешімін қолдану» семинары),</p>	<p>Физикалық немесе виртуалды құрал-жабдықтармен зертханалық жұмыс, жедел түсіру, тестілеу және т.б.</p>

	<p>нормативтік материалдарды, техникалық құжаттамаларды әзірлеуге және оларды практикалық енгізуге (академиялық жазу әдістерін қолдана отырып) қатысу үшін кәсіби білімі бар. Белгіленген талаптардың, қолданыстағы нормалар мен ережелердің сақталуын бақылайды</p>	<p>практикалық әдістер, интерактивті дәріс, семинар және т.б.</p>	
<p>Арнайы аудит терминологиясының кәсіби деңгейінде білімі мен түсінігін қолданады; ISO 19011 стандартына сәйкес аудитті ұйымдастыру, жоспарлау және жүргізу, аудит нәтижелері бойынша есептерді дайындау дағдылары; сапа менеджменті жүйелерінің ішкі аудитінің нәтижелерін қорытындылау дағдылары, сондай-ақ өнімнің сәйкестігін бағалау саласында одан әрі оқуды жалғастыру үшін қажетті оқыту дағдылары. Тыңдау нәтижелерін ұсыну үшін академиялық жазу әдістерін біледі</p>			
<p>Техникалық реттеу объектілерінің қауіпсіздігін, олардың сәйкестігін бағалаудың сенімділігін қамтамасыз ету мақсатында техникалық реттеу саласындағы Қазақстан Республикасының заңнамасын бұзушылықтардың алдын алуға, анықтауға, жолын кесуге бағытталған білімдерін көрсетеді.</p>			
<p>Техникалық реттеу саласындағы персоналды даярлау, қайта даярлау және олардың біліктілігін арттыру, оқыту, аттестаттау және аттестаттау процесінде маманның кәсіби саласындағы білімін көрсетеді: сәйкестікті растау жөніндегі сарапшылар, аккредиттеу бойынша бағалаушылар, өлшем құралдарын тексерушілер; стандарттау және аккредиттеу жөніндегі техникалық сарапшылар және техникалық реттеу саласындағы қолданыстағы талаптар мен қызмет бағыттарына сәйкес басқа да мамандар</p>			

	Техникалық реттеу саласында тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жұмысты ұйымдастыру дағдыларын көрсетеді		
ОН 8	Инженердің, өндіріс басшысының және стандарттау және сертификаттау ұйымының кәсіби жұмысының мақсаттарын, әдістемесін және әдістерін түсінеді, сонымен қатар осы саладағы ғылыми зерттеулерді қолданады. Оқытылатын білім беру бағдарламасы бейіні бойынша оқуды жалғастыруға дайындық кезінде алған дағдыларын қолданады.	Интерактивті лекция, семинар, миға шабуыл және т.б.	Көп деңгейлі тапсырмалар мен тапсырмалар, коллоквиум, физикалық немесе виртуалды жабдықтармен зертханалық жұмыс, ауызша сұрау, тесттер және т.б.

### 8 Білім беру бағдарламасын оқыту нәтижелерінің кәсіптік стандарттардың еңбек функцияларымен байланысы (бар болса)

Қолданылған атауы кәсіби стандарттар	6-деңгейдегі мамандықтар ORC	Еңбек функциялары	Тапсырмалар	Оқыту нәтижелері
Метрология 22.10.2018 № 283	Бас метролог	Еңбек функциясы 1: Метрологиялық жұмыстарды ұйымдастыру	1-тапсырма: Өлшеу дәлдігін және заңнаманың сақталуын қамтамасыз ету бойынша жұмыстарды ұйымдастыру 2-тапсырма: Метрологиялық қамтамасыз етуді, өлшеу, бақылау және сынау құралдары мен әдістерін жетілдіру 3-тапсырма: Өлшеу құралдары мен жабдықтарын жұмыс жағдайында ұстау жұмыстарын ұйымдастыру, жаңа өлшем құралдарын енгізу	ОН 3 Техникалық реттеу саласындағы тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын міндетті талаптарды түсіну және метрологиялық жұмысты ұйымдастыру үшін техникалық құжаттаманы қолдану, сондай-ақ қаржылық сауаттылықты пайдалана отырып, кәсіпкерлік үшін қолайлы бизнес идеяларды табу
		Еңбек функциясы 2: Стандарттау жұмысын басқару	1-тапсырма: Техникалық және конструкторлық құжаттаманы әзірлеу және метрологиялық сараптама 2-тапсырма: Нормативтік құжаттаманы	ОН 3 Техникалық реттеу саласындағы тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын міндетті талаптарды түсіну және метрологиялық жұмысты ұйымдастыру үшін техникалық

			әзірлеу және метрологиялық сараптама	құжаттаманы қолдану, сондай-ақ қаржылық сауаттылықты пайдалана отырып, кәсіпкерлік үшін қолайлы бизнес идеяларды табу ОН 7 Стандарттау және сертификаттау саласында тәжірибеге бағытталған қызметті қолданады
		Еңбек функциясы 3. Техникалық реттеу саласындағы персоналды оқыту бағдарламаларын іске асыру сапасын бақылау және бағалау	Тапсырма: Оқыту ұйымдарының қажеттіліктерін талдау	ОН 7 Стандарттау және сертификаттау саласында тәжірибеге бағытталған қызметті қолданады
		Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар: Аналитикалық ойлау, бақылау, көшбасшылық қабілеттер, тез шешім қабылдау, тиімді мәселелерді шешу, басымдықтарды белгілеу		ОН ЖБПІ Дүниетанымы кең, ойлау мәдениеті бар жеке тұлғаны қалыптастыра отырып, қоғамдық-гуманитарлық пәндер бойынша білімдерін көрсетеді
Метрология 22.10.2018 № 283	Бас аспап операторы	Еңбек функциясы 1: Өлшеу құралдары мен автоматиканың жағдайына метрологиялық және техникалық бақылау	1-тапсырма: Метрологиялық бақылау 2-тапсырма: Техникалық бақылау	ОН 3 Техникалық реттеу саласындағы тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын міндетті талаптарды түсіну және метрологиялық жұмысты ұйымдастыру үшін техникалық құжаттаманы қолдану, сондай-ақ қаржылық сауаттылықты пайдалана отырып, кәсіпкерлік үшін қолайлы бизнес идеяларды табу
		Еңбек функциясы 2: Өндіріске жаңа өлшеу құралдарын және өлшеу әдістерін енгізу	1-тапсырма: Өндірісті техникалық қайта жаратандыру жоспарларын жасау 2-тапсырма: Өлшеу құралдарын іске қосу жұмыстарын ұйымдастыру	ОН 3 Техникалық реттеу саласындағы тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын міндетті талаптарды түсіну және метрологиялық жұмысты ұйымдастыру үшін техникалық құжаттаманы қолдану, сондай-ақ қаржылық сауаттылықты пайдалана отырып, кәсіпкерлік

				<p>үшін қолайлы бизнес идеяларды табу ОН 7 Стандарттау және сертификаттау саласында тәжірибеге бағытталған қызметті қолданады</p>
		<p>Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар: Топты басқара білу, көшбасшылық қабілеттер, аналитикалық ойлау, тиімділік, тез шешім қабылдау, мәселені тиімді шешу, жауапкершілік</p>		<p>ОН ЖБП2 Қоғамның әлеуметтік даму тенденциялары мен әлеуметтік-этикалық құндылықтар туралы білімін көрсетеді, әлеуметтік нормаларға, дәстүрлерге, әдет-ғұрыптарға негізделеді және әртүрлі әлеуметтік жағдайларда және кәсіби қызметте оларға назар аударады</p>



## 9 Түлектер моделі

Түлектердің атрибуттары (құзыреттіліктер мен оқу нәтижелері негізінде әзірленген):

Стандарттау және сертификаттау саласындағы жоғары кәсібилік;

Аналитикалық ойлау;

Топты басқара білу, көшбасшылық қабілеттер;

басымдықтарды белгілеу мүмкіндігі;

Тиімділік, тез шешім қабылдау қабілеті;

Мәселені тиімді шешу;

Жауапкершілік

Құзыреттілік түрі	Құзыреттердің сипаттамасы
1. Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	Кең дүниетанымы мен ойлау мәдениеті бар жеке тұлғаны қалыптастыратын әлеуметтік-гуманитарлық ғылымдар саласындағы білімі бар; әлеуметтік нормаларға, дәстүрлерге, әдет-ғұрыптарға негізделген қоғамның әлеуметтік даму тенденциялары мен әлеуметтік-этикалық құндылықтар туралы білімін көрсетеді және әртүрлі әлеуметтік жағдайларда және кәсіби қызметте оларды басшылыққа алады; кәсіптік қызмет саласында құқық, экономика және кәсіпкерлік, өмір қауіпсіздігі негіздері туралы білімін пайдаланады; кәсіби міндеттерді шешу кезінде цифрлық технологияларды, құралдарды, негізгі әдістерді, теорияларды қолданады, сонымен қатар тұлғааралық және мәдениетаралық өзара әрекеттесу мәселелерін шешу үшін қазақ, орыс және шет тілдерін білуін көрсетеді
2. Сандық құзыреттілік (Digital skills)	Компьютерлермен, операциялық жүйелермен, цифрлық қосымшалармен және басқа да негізгі бағдарламалық өнімдермен жұмыс істеуде негізгі білім мен дағдыларға ие; негізгі пәндерді табысты оқу үшін математикалық талдау әдістерін, физика заңдарын және жаратылыстану ғылымдарының жалпы заңдылықтарын қолданады және кәсіби қызметте ғылыми зерттеулерде бағдарламалық ресурстарды қолданады; техникалық реттеу саласындағы тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қойылатын міндетті талаптарды түсінеді және метрологиялық жұмысты ұйымдастыру үшін техникалық құжаттаманы қолданады, сондай-ақ бағдарламалық өнімдерді пайдалана отырып, кәсіпкерлік үшін қолайлы бизнес-идеяларды табады; өнімдерді, қауіптер мен тәуекелдерді анықтау және бағалау үшін талаптарды қолданады және процестерді оңтайландыру және өндірісті жақсарту үшін гистограммаларды, диаграммаларды, блок-схемаларды және басқа цифрлық статистикалық әдістерді пайдалана отырып есептерді шешеді және орындайды
3. Кәсіби құзыреттіліктер (Hardskills)	Тамақ өнеркәсібіндегі өнімдердің, қызметтердің және процестердің сәйкестігін бағалау және басқару жүйесінің процестерін енгізу бойынша білім мен дағдыларды меңгереді; жоғары сапаға қол жеткізу үшін аккредиттеу, халықаралық стандарттау және сертификаттау, кәсіпорын экономикасын цифрландыру және азық-түлік қауіпсіздігі саласында теориялық және практикалық білімі бар; өнім сараптамаларының нәтижелерін талдайды, қорытындылар мен қорытындылар жасайды; стандарттау және сертификаттау саласында тәжірибеге бағытталған қызметті қолданады; кәсіби қызметте қажетті оқу, практикалық және кәсіби міндеттерді шешу үшін теориялық, практикалық білім мен оқу дағдыларын қолданады

## 10 Үлгілік оқу бағдарламасы

Модульдің № / № модуля / Module №	Пәндің № / № дисциплины / Discipline №	ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ АТАУЫ НАИМЕНОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН NAME OF TEACHING DISCIPLINES	Оқу пәндерінің циклы (міндетті компоненті / таңдау компоненті) / Цикл учебных дисциплин (обязательный компонент / компонент по выбору) / Educational disciplines cycle (compulsory component / component of choice)	Оқу пәндерінің коды Код учебной дисциплины Educational discipline code	Семестр / semester	Кредиттер саны Количество кредитов Number of credits	Курстық жұмыс (жоба) / Курсовая работа (проект) / Course work (project)	Білім алушылардың жұмыс уақытының бюджеті сағатпен Бюджет рабочего времени (час) Budget of working time (hours)						Семестр бойынша бөлу Распределение по семестрам Distribution by semesters								Оқыту тілі (үш тілде білім беру бағдарламасы бойынша: оқыту тілінде, екінші тілде, ағылшын тілінде) / Язык обучения (для программы трехязычного образования: на языке обучения, на втором языке, на английском языке) / Language of education (for trilingual education programs: in the language learning, in the second language, in English)													
								Барлық сағ. / Всего часов / Total hours	Аудиториялық жұмыс / Аудиторная работа / Class work			оның ішінде / в том числе / including	Барлық аудит. сағ. / Всего аудит. часов / Total classroom hours	Д / Л / К / Le	СПС / СПЗ / SPL	Л / Л / 3 / LC	ОБӨЖ / СРОП / IWST	БАӨЖ / СРО / IWS	I КУРС YEAR				II КУРС YEAR				III КУРС YEAR				IV КУРС YEAR				
									1 сем / sem	2 сем / sem	3 сем / sem								4 сем / sem	5 сем / sem	6 сем / sem		7 сем / sem	8 сем / sem	1 сем / sem	2 сем / sem	3 сем / sem	4 сем / sem	5 сем / sem	6 сем / sem	7 сем / sem	8 сем / sem	1 сем / sem	2 сем / sem	3 сем / sem
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24												
<b>Өздігінен білім алу және жеке тұлғаны дамыту / Самообразования и развития личности / Self-education and personal development</b>																																			
<b>Модуль / Module № 1</b>	1	Қазақстан тарихы История Казахстана History of Kazakhstan	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CC)	КТ1101-24 ИК 1101-24 НК 1101-24	2 Г Э	5		150	45	30	15		15	90										оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction											
	2	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология) Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология) Module of socio-political knowledge (sociology, political	ЖБП (МК) ООД (ОК) GED (CC)	ASDM 2103-24 MSPZ 2103-24 MSPK 2103-24	3	8		240	120	60	60		15	105										оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction											





Модуль / Module № 4	16	Техникалық реттеу саласындағы зерттеулер Исследования в сфере технического регулирования Research in the field of technical regulation	БП (ТК) БД (КВ) BD (CCh)	TRSZ 2201-24 ISTR 2201-24 RFTR 2201-24	3	5	150	45	15	30	15	90								1+2+0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	
	Білімалушының оқу-зерттеу жұмыстары Учебно-исследовательская работа обучающегося Educational and research work of the student	BOZGH 2201-24 UIRO 2201-24 ERWS 2201-24																				
17	Патенттану Патентоведение Patentology	Лицензиялау негіздері Основы лицензирования Licensing Basics	БП (ТК) БД (КВ) BD (CCh)	Pat 2202-24 Pat 2202-24 Pat 2202-24	3	5	150	45	15	30	15	90								1+2+0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	
	LN 2202-24 OL 2202-24 LB 2202-24																					
<b>Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module</b>					<b>10</b>		<b>150</b>	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>30</b>		<b>15</b>	<b>90</b>							<b>10</b>		
<b>Оқу - өндірістік/Учебно - производственный/Training and production</b>																						
Модуль / Module № 5	18	Стандарттау және сертификаттау Стандартизация и сертификация Standardization and certification	БП (ЖК) БД (ВК) BD (UC)	SS 1203-24 SS 1203-24 SC 1203-24	2	6	180	60	45	15	15	105								3+1+0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	
	19	Азық-түлік өнімдерін тауартанудың теориялық негіздері Теоретические основы товароведения продовольственных продуктов Theoretical bases of merchandizing of food products	БП (ТК) БД (КВ) BD (CCh)	ATOTTN 1203-24 TOTPP 1203-24 TBMFP 1203-24	1	4	120	45	30	15	15	60	2+1+0									оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
		Тағам өнімдерін жіктеу және кодтау Классификация и кодирование пищевых продуктов Classification and coding of food products		TOZhK 1203-24 KKPP 1203-24 CCFP 1203-24																		
20	Оқу практикасы Учебная практика Educational practice	БП БД BD	OT 24 (SiS) UP 24 (SiS) EP 24 (SiS)	2	2	60	60													2 апта 2 нед 2 week	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	
<b>Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module</b>					<b>12</b>		<b>360</b>	<b>165</b>	<b>75</b>	<b>30</b>		<b>30</b>	<b>165</b>	<b>4</b>	<b>8</b>							
<b>Өлшеу және техникалық бақылау және бизнес/Измерительно-технический контроль и бизнес/Measurement and technical control and business</b>																						

Модуль / Module № 6	21	Жалпы өлшеу теориясы Общая теория измерений General theory of measurement	БП (ЖК) БД (ВК) ВД (УС)	ZhOT 2204-24 OTI 2204-24 GTM 2204-24	3	5		150	45	30	15		15	90					2+1+0		оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	
	22	Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету Метрологическое обеспечение производства Metrological ensuring production	БП (ЖК) ПД (ВК) PD (УС)	OMKh 3301-24 MOP 3301-24 MEP 3301-24	5	5		150	45	30	15		15	90						2+1+0		оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
	23	Метрология Метрология Metrology	БП (ТК) БД (КВ) ВД (ССh)	Met 2204-24 Met 2204-24 Met 2204-24	4	5		150	45	30	15		15	90						2+1+0		оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
		ОВАК 2204-24 MSIK 2204-24 MMMC 2204-24																				
	24	Метрология және техникалық реттеу негіздері Основы технического регулирования и метрологии Fundamentals of technical regulation and metrology	БП (ТК) БД (КВ) ВД (ССh)	MTPN 2205-24 OTRM 2205-24 FTRM 2205-24	4	5		150	45	30	15		15	90						2+1+0		оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
		Қаржылық сауаттылық негіздері Основы финансовой грамотности Fundamentals of financial literacy		KSN 2205-24 OFG 2205-24 FFL 2205-24																		
25	Бастау Бизнес Бастау Бизнес Bastau biznes	БП (ЖК) БД (ВК) ВД (УС)	BB 3213-24 BB 3213-24 BB 3213-24	6	5		150	45		45		15	90						0+3+0		оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	
26	Өндірістік практика 1 Производственная практика 1 Manufacturing practice 1	БП БД ВД	OT 1 24 (SiS) PP 1 24 (SiS) MP 1 24 (SiS)	4	8		240	240											8 апта 8 нед 8 week		оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	
<b>Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module</b>					<b>33</b>		<b>990</b>	<b>465</b>	<b>120</b>	<b>105</b>		<b>75</b>	<b>450</b>					<b>10</b>	<b>23</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	
<b>Өнім сапасын бағалау және басқару / Оценка и управление качеством продукции / Product quality assessment and management</b>																						
Модуль / Module № 7	27	Тауарларды буып - тую және таңбалау Упаковка и маркировка товаров Packaging and labeling of goods	БП (ТК) БД (КВ) ВД (ССh)	TBTT 2206-24 UMT 2206-24 PLG 2206-24	3	5		150	45	30	15		15	90						2+1+0		оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction

	Азық - түлік өнімдерінің ыдыстары Тара продовольственных продуктов Food containers		АТОУ 2206-24 ТПР 2206-24 FC 2206-24																	
28	Өнімдер мен құжаттарды сәйкестендіру негіздері Основы идентификации продукции и документов Basics of product and document identification	БП (ТК) БД (КВ) BD (CCh)	OKSN 2207-24 OIPD 2207-24 BPDI 2207-24	4	5	150	45	30	15	15	90					2+1+0				оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
	АТОВ 2207-24 FPP 2207-24 AFP 2207-24																			
29	Квалиметрия Квалиметрия Qualimetry	БП (ТК) БД (КВ) BD (CCh)	Kva 3208-24 Kva 3208-24 Qua 3208-24	5	5	150	45	30	15	15	90					2+1+0				оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
	Сапаны бақылау Управление качеством Quality control		SB 3208-24 UK 3208-24 QC 3208-24																	
30	Менеджмент жүйелерінің стандарттары Стандарты систем менеджмента Management systems standards	БП (ТК) БД (КВ) BD (CCh)	MZhS 3209-24 SSM 3209-24 MSS 3209-24	5	5	150	45	30	15	15	90					2+1+0				оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
	Менеджмент жүйесінің әдістері Методы систем менеджмента Management systems methods		MZhA 3209-24 MSM 3209-24 MSM 3209-24																	
31	Сапа менеджменті жүйелері Системы менеджмента качества Quality management systems	БП (ЖК) БД (ВК) BD (UC)	SMG 3205-24 SMK 3205-24 QMS 3205-24	6	5	150	45	30	15	15	90						2+1+0			оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
32	Тәуекел мен қауіпті факторларды талдау Анализ рисков и опасных факторов Risk and hazard analysis	БП (ТК) БД (КВ) BD (CCh)	TKFT 3210-24 AROF 3210-24 RHA 3210-24	5	5	150	45	30	15	15	90					2+1+0				оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
	Тамақ өнімдерінің сапасын аспаптық зерттеу Инструментальные исследования качества пищевых продуктов Instrumental studies of food quality		TOSAZ 3210-24 IKPP 3210-24 ISFQ 3210-24																	
33	Сәйкестікті бағалау Оценка соответствия Conformity assessment	БП (ТК) БД (КВ) BD (CCh)	SB 3211-24 OS 3211-24 CA 3211-24	6	5	150	45	30	15	15	90						2+1+0			оқыту тілінде на языке обучения

	Қызметті сертификаттау Сертификация услуг Service certification		KS 3211-24 SU 3211-24 SC 3211-24																	in the language of instruction	
34	Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесі Система менеджмента безопасности пищевой продукции Food safety management system	БП (ТК) ПД (КВ) PD (CCh)	ATKBJ 3301-24 SMBPP 3301-24 FSMS 3301-24	6	5	150	45	30	15	15	90								2+1+0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	
	Тамақ өнімдерін талдау әдістері Методы анализа пищевых продуктов Methods of food analysis		TOTA 3301-24 MAPP 3301-24 MFA 3301-24																		
35	Өнімдер мен процестердің сапасын басқарудың статистикалық әдістері Статистические методы управления качеством продукции и процессов Statistical methods of product and process quality management	БП (ТК) ПД (КВ) PD (CCh)	OPBSBA 4302-24 SMUKPP 4302-24 SMPPQM 4302-24	8	5	150	45	30	15	15	90									2 + 1 + 0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
	Сапаны басқару процестерінде деректерді өңдеу Обработка данных в процессах по управлению качеством Data processing in quality management processes		SBPDO 4302-24 ODPUK 4302-24 DPQMP 4302-24																		
<b>Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module</b>					<b>25</b>		<b>750</b>	<b>225</b>	<b>150</b>	<b>75</b>		<b>75</b>	<b>450</b>					<b>10</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	
<b>Сапа менеджменті субъектілері/ Субъекты управления качеством/ Subjects of quality management</b>																					
<b>Модуль / Module № 8</b>	Сәйкестікті растау жөніндегі органдарды және сынақ зертханаларын аккредиттеу Аккредитация органов по подтверждению соответствия и испытательных лабораторий Accreditation of conformity assessment bodies and testing laboratories	БП (ТК) ПД (КВ) PD (CCh)	SROSZA 3303-24 AOPSIL 3303-24 ACABTL 3303-24	5	5	150	45	30	15	15	90								2+1+0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	
	Сынақ зертханаларының қызметін ұйымдастыру Организация деятельности испытательных лабораторий Organization of testing laboratory activities		SZKhU 3303-24 ODIL 3303-24 OTLA 3303-24																		



37	Халықаралық стандарттау және сертификаттау Международная стандартизация и сертификация International standardization and certification	БП (ТК) ПД (КВ) PD (CCh)	KhSS 3304-24 MSS 3304-24 ISC 3304-24	6	5	150	45	30	15	15	90							2+1+0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	
	Халықаралық және өңірлік стандарттау Международная и региональная стандартизация International and regional standardization		KhOS 3304-24 MRS 3304-24 IRS 3304-24																	
	38	Деректер базасы және сараптамалық жүйелер База данных и экспертные системы Database and expert systems	БП (ТК) ПД (КВ) PD (CCh)	DBSZh 3305-24 BDES 3305-24 DES 3305-24	5	5	150	45	30	15	15	90							2+1+0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
Стандарттау және сертификаттаудың ақпараттық технологиялары Информационные технологии стандартизации и сертификации Information technologies of standardization and certification		SSAT 3305-24 ITSS 3305-24 ITSC 3305-24																		
39	Өндірістік практика 2 Производственная практика 2 Manufacturing practice 2	БП ПД PD	OT2 24 (SiS) PP 2 24 (SiS) MP 2 24 (SiS)	6	5	150	150											5 апта 5 нед 5 week	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	
<b>Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module</b>					<b>20</b>	<b>600</b>	<b>285</b>	<b>90</b>	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>270</b>							<b>10</b>	<b>15</b>	
<b>Сараптама және өнімнің қауіпсіздігі/Экспертиза и безопасность продукции/Product expertise and safety</b>																				
<b>Модуль / Module № 9</b>	Нан және нан-тоқаш өнімдерін сараптау Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий Examination of bread and bakery products	БП (ТК) ПД (КВ) PD (CCh)	NNTOS 4306-24 EKhKhI 4306-24 EBBP 4306-24	7	5	150	45	15	30	15	90							1+2+0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	
	Гигиеналық негіздер және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі Гигиенические основы и безопасность пищевых продуктов Hygiene basics and food safety		GNTOK 4306-24 GOBPP 4306-24 HBFS 4306-24																оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction	

	41	Өнімді сынау, бақылау және қауіпсіздігі Испытание, контроль и безопасность продукции Product testing, control and safety	БП (ЖК) ПД (БК) PD (UC)	OSBKh 4302-24 IKBP 4302-24 PTCS 4302-24	7	5		150	45	30	15		15	90					2+1+0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
	42	Ет және сүт сараптамасы Экспертиза мяса и молока Examination of meat and milk	БП (ТК) ПД (КВ) PD (CCh)	ESS 4307-24 EMM 4307-24 EMM 4307-24	7	5		150	45	15	30		15	90					1+2+0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
	Жемістер мен көкөністерді сараптау Экспертиза плодов и овощей Examination of fruits and vegetables	GKS 4307-24 EPO 4307-24 EFV 4307-24		оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction																
	43	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін Кедендік бақылау Таможенный контроль безопасности пищевых продуктов Customs control of food safety	БП (ТК) ПД (КВ) PD (CCh)	TOKhKB 4308-24 TKBPP 4308-24 CCFS 4308-24	7	5		150	45	30	15		15	90					2+1+0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
		Стандарттау, сертификаттау және метрология саласындағы мемлекеттік қадағалау Государственный надзор в области стандартизации, сертификации и метрологии State supervision in the field of standardization, certification and metrology		SSMSMK 4308-24 GNOSSM 4308-24 SSFSCM 4308-24																оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
<b>Кәсіби және техникалық қызмет/Профессиональная и техническая деятельность/Professional and technical activities</b>																				
<b>Модуль / Module № 10</b>	44	Тамақ өнімдеріне арналған стандарттар мен құжаттарды әзірлеу технологиясы Технология разработки стандартов и документов на пищевую продукцию Technology for the development of standards and documents for food products	БП (ТК) ПД (КВ) PD (CCh)	TOASKAT 4309-24 TRSDPP 4309-24 TDSDFP 4309-24	7	5		150	45	30	15		15	90					2+1+0	оқыту тілінде на языке обучения in the language of instruction
		Ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау жөніндегі стандарттар мен құжаттарды әзірлеу технологиясы Технология разработки стандартов и документов по стандартизации сельскохозяйственной продукции		AShOSKhAT 4309-24 TRSDSSP 4309-24 TDSDSAP 4309-24																



	48	Диплом алдындағы практика / Өндірістік практика Преддипломная практика/Производственная практика Pre-graduate practice /Production practice	БП ПД PD	DAT/OT 24 (SiS) PDP/PP 24 (SiS) PDP/MP24 (SiS)	8	7	210	210												7 н е д
<b>Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module</b>						<b>47</b>	<b>1410</b>	<b>570</b>	<b>210</b>	<b>150</b>	<b>120</b>	<b>720</b>							<b>30</b>	<b>17</b>
<b>Қорытынды аттестация / Итоговая аттестация / Final Certification</b>																				
<b>Модуль / Module № 11</b>	49	Қорытынды аттестаттау / Итоговая аттестация / Final Certification	ҚУ ИА FE	ҚУ ИА FE	8	8	240	240												б а п т а б н е д б о қ ы т у т і л і н д е н а я з ы қ е о б у ч е н и я n i n t h e l a n g u a g e o f i n s t r u c t i o n
<b>Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module</b>						<b>8</b>	<b>240</b>	<b>240</b>												<b>8</b>

**Келісу парағы**

**6B07525 - "Стандарттау және сертификаттау"(салалар бойынша) білім беру бағдарламасы**

Лауазымы	Аты-жөні	Күні	Қолы





