



ЭЛЕКТИВТИ ПӘНДЕР КАТАЛОҒЫ

**6В07502 «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ»
БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ БОЙЫНША
БАКАЛАВРИАТ ДЕНҒЕЙІ (ВА)
(ОҚУ МЕРЗІМІ – 4 ЖЫЛ, 2023 ЖЫЛҒЫ ҚАБЫЛДАНҒАНДАРҒА АРНАЛҒАН)**



Элективті пәндер каталогы 6B07502 «Стандарттау, сертификаттау және метрология» білім беру бағдарламасының оқу жоспарлары негізінде әзірленді және Қазтұтынуодағы Қарағанды университетінің оқу-әдістемелік кеңесі бекіткен (№ 1 хаттама "14" 08 20 23 ж).
Қарағанды, Қазтұтынуодағы ҚарУ 2023 17 бет.

Элективті пәндер каталогы тиісті жылда қабылданғандар үшін бүкіл оқу кезеңіне арналған білім беру бағдарламасының оқу жоспарына сәйкес әзірленеді (қазақ тілінде 4 жылға толық мерзімге)

2023 жылғы қабылданған бакалавриат студенттеріне арналған. Бекітілген элективті пәндер каталогы студенттердің қолжетімділігін қамтамасыз ету және тіркеу рәсімінен өту мақсатында университеттің электрондық базасына (ААЖ) енгізіледі.

КАТАЛОГПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ БОЙЫНША НҮСҚАУЛЫҚ

Элективті пәндер каталогы (ЭПК) - бұл барлық элективті оқу пәндерінің жүйелендірілген аннотацияланған тізбесі, олардың қысқаша сипаттамасы, оқу мақсаты, қысқаша мазмұны (негізгі бөлімдері) және күтілетін оқу нәтижелері (білім алушылардың алған білімі, іскерлігі, дағдылары мен құзыреттері) көрсетілген.

Элективті пәндер каталогы білім алушыларға жеке білім беру траекториясын жедел және икемді құру және жеке оқу жоспарын дербес қалыптастыру үшін элективті оқу пәндерін балама таңдау мүмкіндігін қамтамасыз етеді.

Элективті пәндер – бұл белгіленген академиялық кредиттер шеңберінде ЖОО компоненті мен таңдау компонентіне кіретін және университет енгізетін, білім алушының жеке дайындығын көрсететін, әлеуметтік-экономикалық даму ерекшелігін және белгілі бір аймақтың қажеттіліктерін, қалыптасқан ғылыми мектептерді ескеретін оқу пәндері.

ЖОО компоненті (ЖООК) – бұл студенттің өзінің білім беру бағдарламасын игеруі үшін университет дербес анықтайтын оқу пәндерінің және академиялық кредиттердің тиісті ең төменгі көлемдерінің тізімі;

Таңдау компоненті (ТК) – бұл пререквизиттер мен постреквизиттерді ескере отырып, студенттер өз бетінше таңдайтын университет ұсынатын оқу пәндерінің және академиялық кредиттердің тиісті ең төменгі көлемдерінің тізімі.

Элективті пәндерді университет кафедралары білім беру бағдарламасы аясында ұсынады. Элективті оқу пәндерінің барлық тізімінен білім алушы өзіне қызықты пәндерді таңдай алады.

Білім алушының жеке оқу жоспарына енгізу үшін ЭПК көмегімен элективті пәндерді таңдау тәртібі:

1. Элективті пәндер каталогында тиісті (жоспарланған) курстың және оқу семестрлерінің кестесін табыңыз.

2. Элективті пәндер тізімімен, олардың көлемімен танысу. **Маңызды! Таңдау компоненттері сәйкес нөмірмен таңдау курстарына біріктірілген.** Оқу және тіркеу үшін таңдаған әр курстан тек бір элективті пәнді таңдауға болады.

3. Таңдау компонентінің ұсынылған элективті оқу пәндерінің сипаттамасын зерттеп, таңдалған элективті анықтаңыз.

4. Берілген курста және семестрде игеру үшін талап етілетін кредиттер санына сәйкес келетін элективтер бойынша алынған кредиттер санын тексеріңіз.

5. Таңдау компонентінің элективті оқу пәндерін таңдау эдвайзерлердің (бітіруші кафедралардың оқытушыларының) кеңес беруімен жүзеге асырылады.

6. Элективті оқу пәндерінің ЖОО компонентін университет белгілейді және білім беру бағдарламасының барлық студенттері міндетті түрде оқуы керек.

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ
ЖОҒАРЫ ОҚУ ОРНЫ КОМПОНЕНТІ

Пән циклы	Модуль атауы	Пәннің аты	Кредит саны	Семестр
1 курс				
		ЖОО 1		
БП	БХМ	Химия	4	1
	БХМ	Органикалық химия	4	1
		ЖОО 2		
БП	БХМ	Аналитикалық химия	4	2
	БХМ	Физикалық және коллоидтық химия	4	2

Пәннің аталуы: «Химия»**Пререквизиттер:** -**Постреквизиттер:** Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау; Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау.**Мақсаты:** Білім алушыларда химия пәнінің негіздері бойынша терең теориялық білім қалыптастыру, теорияны практикамен байланыстыра білу, жалпы химияның негізгі заңдылықтарын бейорганикалық және органикалық химия саласындағы қазіргі жетістіктерді зерттеудің жүйелік-құрылымдық тәсілдерін бойға сіңіру болып табылады.**Курстың қысқаша сипаттамасы:** Келешек кәсіби қызметінде химияны оқытудың рөлі. Химияның негізгі ұғымдары мен заңдары. Атом құрылысы. Химиялық байланыс және молекулалардың құрылысы. Су химиясы. РН ортасының сутектік көрсеткіші. Тұздардың гидролизі. Концентрацияны белгілеу тәсілдері. Тотығу-тотықсыздану реакциялары. Электрохимиялық процестер. Электролиз. Элементтердің және олардың маңызды қосылыстарының химиясы.**Күтілетін нәтижесі:** Қазіргі химия ғылымын және оның негізінде химияның арнайы бөлімдерін, кейінгі пәндерді сәтті оқу үшін қажетті химиядан белгілі бір білім кешенін зерттеу әдістемесін игеру.**Оқытушының аты-жөні:** Исабаева Г.М.**Пәннің аталуы:** «Органикалық химия»**Пререквизиттер:** -**Постреквизиттер:** Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау; Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау.**Мақсаты:** Студенттерде жүйелік-құрылымдық тәсіл, теориялық және эксперименттік органикалық химия саласындағы қазіргі заманғы жетістіктер негізінде белсенді химиялық ойлауды дамыту, болашақ маманды бейінді пәндерді шығармашылық игеруге дайындау, студенттерді органикалық заттар синтезінің шектеусіз мүмкіндіктерімен, органикалық реакциялар тетіктерімен, органикалық заттардың айналуының жалпы заңдарымен және олардың қасиеттерімен таныстыру болып табылады.**Курстың қысқаша сипаттамасы:** Органикалық химия саласындағы білімді қалыптастыру: Алкандар. Алкендер. Алкиндер. Алкадиендер. Арендер. Гидроксид қосылыстары. Оксоқосылыстар. Карбон қышқылдары және олардың туындылары. Нитроқосылыстар, аминдер. Азо-және диазоқосылыстар. Амин қышқылдары. Липидтер. Көмірсулар.**Күтілетін нәтижесі:** Курс аяқталғаннан кейін студент білуі тиіс: органикалық химияның теориялық негіздерін; химиялық қосылыстардың құрылысы мен қасиеттері арасындағы өзара байланысты; ерітінділердегі химиялық процестердің ағымының жалпы заңдылықтарын және олардың азық-түлік өнімдері технологиясындағы рөлін; азық-түлік өнімдері технологиясы саласында қолданбалы маңызы бар элементтер мен олардың қосылыстарының физикалық-химиялық қасиеттерін.**Оқытушының аты-жөні:** Исабаева Г.М.

2 таңдау бойынша курс

Пәннің аталуы: «Аналитикалық химия»

Пререквизиттер: Химия

Постреквизиттер: Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау; Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау.

Мақсаты: Студенттердің талданатын заттардың заманауи әдістерін, физика-химиялық үрдістердің негізгі теорияларын және дисперстік жүйелердің қасиеттерін меңгеруі. «Аналитикалық химия» модульді пәнді студенттердің оқуы барысында олардың шығармашылық ой-өрісінің дамуына ғылыми көзқарастарының, кәсіби құзіреттіліктерінің қалыптасуына, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы белсенді кәсіби қызметті еркін игеруіне жағдай жасайды.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Гравиметриялық талдау әдісі, титриметриялық талдау әдісі. Қышқылдық-негізгі титрлеу әдісі. Тұндыру әдісі. Комплексонометрия әдісі. Рефрактометриялық, поляриметриялық, Потенциометриялық, кулонометриялық, хроматографиялық талдау әдістері. Тамақ өнімдерін талдау.

Күтілетін нәтижесі: Келесі пәндерді сәтті оқу үшін қажет сандық және физика-химиялық талдау әдісі саласындағы заманауи әдістерді зерттеу әдістемесі мен әдістемесін меңгеру. Есептеу және теориялық сипаттағы химиялық есептерді шеше білу, экспериментті орындау техникасын білу және алынған мәліметтер негізінде химияның негізгі заңдарын қолдана отырып есептеулер жүргізе білу.

Оқытушының аты-жөні: Исабаева Г.М.

Пәннің аталуы: «Физикалық және коллоидтық химия»

Пререквизиттер: Физика, Химия

Постреквизиттер: Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау; Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау.

Мақсаты: Студенттердің талданатын заттардың заманауи әдістерін, физика-химиялық үрдістердің негізгі теорияларын және дисперстік жүйелердің қасиеттерін меңгеруі. «Аналитикалық және физколлоидтық химия» модульді пәнді студенттердің оқуы барысында олардың шығармашылық ой-өрісінің дамуына ғылыми көзқарастарының, кәсіби құзіреттіліктерінің қалыптасуына, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы белсенді кәсіби қызметті еркін игеруіне жағдай жасайды.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Заттың құрылысы туралы оқу элементтері. Химиялық тепе-теңдік. Фазалық тепе-теңдік. Ерітінділер. Электрохимия. Коллоидтық химия. Беттік құбылыстар. Дисперстік жүйелердің жекелеген өкілдері. Коллоидтық баз. ЖМС және олардың ерітінділері.

Күтілетін нәтижесі: Химиялық эксперимент жүргізу және химиялық жүйелердің физика-химиялық параметрлерін есептеу бойынша практикалық дағдыларды игеру. Химиялық жүйелердің физика-химиялық процестерінің негізгі заңдылықтары мен заңдылықтарын зерттеуге жүйелі-құрылымдық көзқарас негізінде студенттердің белсенді химиялық ойлауын дамыту.

Оқытушының аты-жөні: Исабаева Г.М.

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ ЖОҒАРЫ ОҚУ ОРНЫ КОМПОНЕНТІ

Пән циклы	Модуль атауы	Пәннің аты	Кредит саны	Семестр
2 курс				
ЖОО 1				
БП	ТМ	Пәнаралық курс «Кәсіби бағытталған курс»	3	3
БП	ТМ	Пәнаралық курс «Кәсіби бағытталған курс»	3	4
ЖОО 2				
БП	АБПМ	Standardization and certification (Стандарттау және сертификаттау)	5	3
БП	АБПМ	Өлшемдердің жалпы теориясы	5	4

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ ТАҢДАУ КОМПОНЕНТІ

Пән циклы	Моуль атауы	Пәннің аты	Кредит саны	Семестр
2 курс				
1 таңдау бойынша курс				
ЖБП	ӘСБМ	Пәнаралық курс “Экология және өмір-тіршілік қауіпсіздігі”	5	3
	ӘСБМ	Экономикалық теория	5	3
	ӘСБМ	Пәнаралық курс "Мәңгілік ел" құндылықтары	5	3
2 таңдау бойынша курс				
БП	ӘГМ	Basics of law (Құқық негіздері)	5	4
	ӘГМ	Bases of anticorruption (Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл негіздері)	5	4
3 таңдау бойынша курс				
БП	ФТМ	Электротехника негіздері	5	3
	ФТМ	Теориялық механика	5	3
4 таңдау бойынша курс				
БП	ФТМ	Жылутехникасы	5	4
	ФТМ	Қолданбалы механика	5	4

1 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Экология және өмір-тіршілік қауіпсіздігі»

Пререквизиттер: Химия; Аналитикалық химия; Физика.

Постреквизиттер: Сапа жүйелері; Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау; Шикізат және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі.

Мақсаты: Экологиялық дүниетаным, қоғам мен табиғаттың тұрақты даму негіздері туралы терең жүйелі білім мен түсінік алу, табиғи ресурстарды тиімді пайдалану мен қоршаған ортаны қорғаудың қазіргі заманғы тәсілдері бойынша теориялық және практикалық білімді қалыптастыру болып табылады. Болашақ мамандарды өмір сүрудің қауіпсіз және қолайлы жағдайларын жасау, халықты және шаруашылық жүргізу объектілерінің өндірістік персоналын аварияның, апаттардың, дүлей зілзалалардың ықтимал салдарларынан қорғау бойынша төтенше жағдайлар кезінде сауатты шешімдер қабылдау үшін қажетті теориялық біліммен және практикалық дағдылармен қаруландыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Пән тірі организмдердің тіршілік ортасымен өзара әрекеттесуін, биосфераның даму заңдылықтарын, жалпы экологиялық жүйелер мен биосфераның қызмет етуін, сондай-ақ антропогендік және табиғи шығу тегі жағымсыз әсерлерден Техносфера жағдайында Алғашқы медициналық көмек көрсету және адамды қорғау тәсілдерін оқытады.

Күтілетін нәтижесі: Табиғат пен қоғамның өзара іс-қимылының негізгі заңдылықтарын; экожүйелердің қызмет ету және биосфераның даму негіздерін; өндіріс пен қоршаған ортаның зиянды және қауіпті факторларының адам денсаулығына әсерін білу. Табиғи ортаның экологиялық жағдайын бағалай білу; өндірістің қоршаған ортаға техногендік әсерін бағалауды жүргізу; табиғи ресурстарды пайдаланумен байланысты экологиялық-экономикалық жүйелердің даму үрдісін сыни тұрғыдан түсіну және олардың экологиялық салдарын сипаттау.

Оқытушының аты-жөні: Оспанова Г.К.

Пәннің атауы: «Экономикалық теория»

Пререквизиттер: Әлеуметтану, Мәдениеттану, Саясаттану

Постреквизиттер: Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы, Азық-түлік өнімдерінің тауартануы, Тамақ өндірісінің экономикасы және менеджменті.

Мақсаты: Нарықтық экономиканың әрекет ету заңдары мен принциптері туралы жалпы түсінік беру, экономикалық үлгілерді құрастыру әдістерімен таныстыру және оларды талдауда пайдалануға үйрету, басқа пәндерді оқуда пайдаланатын негізгі ұғымдар мен түсініктердің мазмұнының экономикалық мәнін ашу табылады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Экономикалық теорияның негізгі бағыттарының қорытындыларына негізделі отырып, үй шаруашылығы, фирма, ұлттық және әлемдік экономика деңгейінде экономиканың дамуы мен қызметін анықтайтын экономикалық құбылыстың мәнін ашатын негізгі ұғымдар мен теориялық ережелерді оқытады, пән экономикалық пәндерді оқыту әдістерін қолдана отырып, ғылыми зерттеулер жүргізу дағдыларын үйретеді

Күтілетін нәтижесі: Қоғам дамуының кейбір мәселелері бойынша берілген мәліметтер мен интерпретацияларды қорытып, өз пікірін қалыптастыру қабілетін және экономикалық мәдениетін игеретін болады; Экономикалық теориядан алынған біліміне сәйкес ақпараттарды ұғыну және талдау; мақсат қойып, оған жету жолдарын таңдай алады; Нарықтық экономиканың негізгі алынатын категорияларының мазмұнын ашу, оған жататын түсініктер тауар, ақша, нарық, сұраныс, ұсыныс, тепе-теңдік, тиімділік, бәсеке, монополия, инфляция, жұмыссыздық т.с.с. мәнін түсінетін болады; Индекс пен көрсеткіштердің көңіл аударарлық коэффициенттерінің қолайлы есептеу тәсілін білетін болады; Экономикалық мәселелерді зерттеуде жүйелі талдауға машықтануы, практикалық және ситуациялық мәселелерді шешуде экономикалық теория бойынша білімін пайдалана біледі. Ғылыми зерттеу әдістері мен академиялық хатты білу және оларды экономикалық теория саласында қолдана алады; Экономикалық теорияның категориялары мен заңдары арасындағы заңдылықтар мен өзара байланысты меңгеретін болады; Жазбаша жұмыстарды орындау кезінде академиялық адалдықты сақтауды үйренеді.

Оқытушының аты-жөні: М.А.Байгуренова

Пәннің атауы: «Мәңгілік ел» құндылықтары»

Пререквизиттер: Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы; Мәдениеттану.

Постреквизиттер: Сапа жүйелері; Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау; Шикізат және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі

Мақсаты: Мемлекеттің негізгі идеялары – халық бірлігі, азаматтық бірлік, қоғамдық тұрақтылық, ұлтаралық және конфессияаралық келісім, тіл мәселесі, келіссөздер мен төзімділік, ақпаратпен қамтамасыз ету және оны жастардың бойына сіңіру.

Курстың қысқаша сипаттамасы Курс шеңберінде Ұлттық сана-сезімнің, ұлттық тәрбиенің, этникалық әлеуметтену мен сәйкестендірудің, "Мәңгілік ел" ұлттық идеясы мәнінің негізіндегі ұлтаралық қарым-қатынас мәдениетінің мәні зерделенеді. Курс ұлттық сана-сезімнің, ұлттық рухтың, патриотизм рухының, тарихи сана мен әлеуметтік жақтың даму деңгейі жоғары қоғамның әлеуметтік белсенді мүшелерін тәрбиелеуге бағытталған; тұрақтылықты, тәуелсіздікті, қауіпсіздікті, құқық негіздерін және мемлекетіміздің сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетін сақтау бойынша белсенді және батыл іс-қимылдарға дайын, басқа мәдениеттер өкілдерімен сындарлы диалог құруға қабілетті кәсіпқойлық пен бәсекеге қабілеттілік рухын дәріптеуге бағытталған.

Күтілетін нәтижесі: Жеке және кәсіби бәсекеге қабілеттілікті, азаматтық ұстанымды, физикалық және экологиялық мәдениетті, сыни ойлаудың қалыптасуын, креативтілігін және коллаборацияға дайындығын көрсетеді. Ой-өрісі кең тұлғаны қалыптастыратын әлеуметтік-гуманитарлық және жаратылыстану ғылымдары саласындағы базалық білімі бар.

Оқытушының аты-жөні: Джабаева Г.Н.

2 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Құқық негіздері»

Пререквизиттер: Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы

Постреквизиттер: Патенттану; Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау.

Мақсаты: «Құқық негіздері» пәнін оқытудың мақсаты мемлекет пен құқықтың пайда болу, қызмет ету және даму заңдылықтары туралы студенттердің білімін кеңейту және тереңдету, қоғам мен мемлекет өміріндегі құқықтың рөлі туралы түсініктерді қалыптастыру болып табылады. «Құқық негіздері» оқу курсы мемлекет туралы негізгі түсініктерді, сондай ақ құқық және құқықтық құбылыстар туралы негізгі ұғымдарды қарастыруға арналған. Оқу курсына конституциялық құқық негіздері, ҚР адам және азамат мәртебесінің конституциялық негіздері, ҚР қоғамдық құрылымының конституциялық негіздері, сайлау құқығы, әкімшілік құқық, ҚР азаматтық құқығының негіздері, интеллектуалдық меншік құқығы, мұрагерлік құқық, отбасылық құқық, негіздері, ҚР құқыққорғау органдары, қаржы құқығы негіздері, бюджеттік құқық, салық құқығының негіздері, инвестициялық қатынастарды реттеу, еңбек құқығы негіздері, әлеуметтік қамтамасыз ету құқығы, қылмыстық құқық

негіздері Қазақстанда сыбайлас жемқорлықпен күрес мәселелері, экологиялық құқық негіздері, Қазақстан Республикасының іс жүргізу құқығының негіздері қарастырылады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Пәнді оқытудың мақсаты студенттерде мемлекеттік-құқықтық құбылыстар туралы жалпы теориялық білімді қалыптастыру: Қазақстан Республикасының құқықтық жүйесі туралы тұтас түсінік; мемлекеттің Негізгі заңының мәні; елдің конституциялық құрылысының негіздері; Қазақстан Республикасындағы адам мен азаматтың құқықтары мен міндеттері; мемлекеттік билік және жергілікті өзін-өзі басқару органдары жүйесі; азаматтық, еңбек, отбасылық, экологиялық, әкімшілік және қылмыстық құқықтық қатынастардың ерекшеліктері; қылмыстық және азаматтық сот өндірісінің нормалары туралы.

Күтілетін нәтижесі: ҚР нормативтік-құқықтық актілерінің негізгі ережелерін қолдана білу және оларды күнделікті өмірде қолдана білу.

Оқытушының аты-жөні: Каржасова Г.Б.

Пәннің атауы: «Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл негіздері»

Пререквизиттер: Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы

Постреквизиттер: Патенттану; Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау

Мақсаты: Білім алушылардың сыбайлас жемқорлық көріністерінің заңдылықтары туралы білімдерін кеңейту және тереңдету, сыбайлас жемқорлық қылмыстарының түрлері туралы түсініктерді қалыптастыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Оқу пәні қазіргі қоғамдағы сыбайлас жемқорлықтың эволюциясы туралы білімді қалыптастыруға, оның қоғамдық қатынастардың барлық салаларына әсер ететін құбылыс ретінде сипаттауға бағытталған., ҚР ұлттық қауіпсіздігіне нұқсан келтірудегі сыбайлас жемқорлықтың рөлі, оның шетелдік инвестиция көлеміне әсер.

Күтілетін нәтижесі: Мемлекеттің сыбайлас жемқорлыққа қарсы саясатының бастапқы түсініктері мен ережелерін білу; ҚР нормативтік-құқықтық актілерінің негізгі ережелерін қолдану және оларды күнделікті өмірде қолдана білу.

Оқытушының аты-жөні: Какимжанов М.Т., Орынбеков А.С.

3 тандау бойынша курс

Пәннің атауы: «Электротехника негіздері»

Пререквизиттер: Физика; Математика.

Постреквизиты: Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау; Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдығы; Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау стандарттары.

Мақсаты: Студенттердің электр-техникалық біліктілігін қалыптастыру. Ол үшін технологиялық үрдістерді автоматтандырумен байланысты, арнайы пәндерді өту кезінде базалық болып табылады және студенттердің электрлік және магниттік тізбектерді талдаудың негізгі теориялық ережелерін зерделеуі, студенттерге аналитикалық қатынастар мен әдебиеттерді пайдаланудың берік дағдыларын қалыптастыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Электротехникаға кіріспе. Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Тұрақты токтың сызықты электр тізбектері. Кирхгоф заңдары және олардың қолданылуы. Айнымалы токтың сызықты электр тізбектері. Синусоидальды ток тізбегінің өткізгіштігі. Электронды техника элементтері. Электрондық құрылғылар..

Күтілетін нәтижесі: Электр тізбектерінде болатын процестердің заңдылықтарын және желілік электр тізбектерін есептеудің негізгі әдістерін, электр машиналарын, трансформаторлар мен электр өлшеу аспаптарын пайдалану шарттарын жүйелі түсінуді көрсету; алған білімдерін практикада қолдана білу және олардың кәсіптік-қолданбалы міндеттерді шешудегі мақсаты мен рөлін түсіну

Оқытушының аты-жөні: Шохина А.М.

Пәннің атауы: «Теориялық механика»

Пререквизиті: Физика; Математика

Постреквизиттері: Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау; Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдығы.

Мақсаты: Материя қозғалысының ең қарапайым түрін - біз үнемі және барлық жерде табиғатта және техникада байқайтын механикалық қозғалысты зерттеу

Курстың қысқаша сипаттамасы: Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Механикалық қозғалыс. Кинематиканың пәні мен міндеттері. Нүкте кинематикасы. Қатты дене кинематикасы. Қатты дененің үдемелі қозғалысы және айналуы. Қатты дененің жазық қозғалысы. Нүктенің күрделі қозғалысы. Статиканың негізгі ұғымдары мен аксиомалары. Күштің параллель ауысуы туралы теорема. Денелер жүйесінің тепе-теңдігі. Динамиканың негізгі ұғымдары мен заңдары және олардың практикаға қосымшасы.

Күтілетін нәтижесі: Материалдық нүкте, мүлдем қатты дене, механикалық жүйе туралы ғылымның әдіснамасы мен әдістемесін меңгеру; қозғалыс түрлері туралы; механиканың әртүрлі салаларынан жалпыланған есептерді шешу кезінде классикалық және қазіргі заманғы Теориялық механиканың іргелі заңдарын, теориясы мен әдістерін пайдалану.

Оқытушының аты-жөні: Шохина А.М.

4 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Жылутехникасы»

Пререквизиттер: Химия; Физика.

Постреквизиттер: Сынаудан өткізу, Өнім қауіпсіздігі мен бақылау.

Мақсаты: Болашақ мамандарды теория және тәжірибе бойынша білім беріп, оларды жылу алудың, заттың бір күйден екінші күйге өткенде өзгеруін білудің, жылу пайдаланатын құралдар мен қондырғыларды бар мүмкіншілігінше пайдаланудың, отын мен жылу энергияларын үнемдеудің, қосымша энергия көздерін тауып, оны халық шаруашылығына пайдаланудың әдістерін үйрету. Отын энергетикалық ресурстарды үнемдеу, жылу және отын шығынын кеміту, екінші энергетикалық ресурстарды пайдалану, қоршаған ортаны қорғау проблемалары. Энергияның қайта өңделетін көздерін пайдалану курстың негізгі мақсаты.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Жылутехника саласындағы білімді қалыптастыру: Термодинамикадағы бастапқы ережелер. Термодинамика заңы. Термодинамикалық процесстер. Ағын термодинамикасы. Нақты газдар. Су буы. Ылғалды ауа. Термодинамикалық циклдер. Жылу алмасу теориясының негіздері. Конвективті жылу алмасу. Жылулық сәулелену. Жылу берілу. Өнеркәсіптік жылутехникасы. Жылу алмасу аппараттарын есептеу негіздері.

Күтілетін нәтижесі: Жылу техникасының негіздерін зерделеу әдістемесі мен әдістемесін меңгеру, негізгі ұғымдарды меңгеру; Алған білімдерін практикада қолдана білу және олардың кәсіптік-қолданбалы міндеттерді шешудегі мақсаты мен рөлін түсіну.

Оқытушының аты-жөні: Шохина А.М.

Пәннің атауы: «Қолданбалы механика»

Пререквизиттер: Математика; Физика.

Постреквизиттер: Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау.

Мақсаты: Машинажасау саласының мамандықтарына тікелей қатысты емес мамандықтарға жалпы техникалық дайындық жүргізу негізін қалайды.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Кіріспе. Кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Қарапайым қозғалыс түрлерінің кинематикалық сипаттамалары. Материалдар кедергісінің негізгі ұғымдары. Созылу, сығылу. Материалдардың механикалық сипаттамалары және беріктікке есептеулер. Бұралу. Серіппелерді есептеу. Иілу кезінде эпюраларды құру. Иілу кезіндегі кернеу. Бұраумен иілу. Айнымалы кернеу кезіндегі беріктілік. Дәнекерленген қосылыстар. Бұрандалы қосылыстар. Ремендік және тізбекті берілістерді есептеу.

Күтілетін нәтижесі: Студенттер стандарттау және сертификаттау қызметтері қолданатын заманауи құрылғыларды білуі керек, негізгі және қосымша қателіктерді есептей білуі керек.

Оқытушының аты-жөні: Шохина А.М.

**ЭЛЕКТИВТІ ОҚҰ ПӘНДЕРІНІҢ
ЖОҒАРЫ ОҚҰ ОРНЫ КОМПОНЕНТІ**

Пән циклы	Модуль атауы	Пәннің аты	Кредит саны	Семестр
3 курс				
ЖОО 1				
БП	АБПМ	Метрология	5	5
	АБПМ	Квалиметрия	5	6
ЖОО 2				
КП	АжСРМ	Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау	5	6

**ЭЛЕКТИВТІ ОҚҰ ПӘНДЕРІНІҢ
ТАҢДАУ КОМПОНЕНТІ**

Пән циклы	Моуль атауы	Пәннің аты	Кредит саны	Семестр
3 курс				
		1 таңдау бойынша курс		
БП	АБПМ	Техникалық реттеу негіздері	5	5
	АБПМ	Патенттану	5	5
		2 таңдау бойынша курс		
БП	АБПМ	Микробиология	5	5
	АБПМ	Пәнаралық курс «Санитария және гигиена»	5	5
		3 таңдау бойынша курс		
БП	ТТМ	Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы	5	5
	ТТМ	Қызмет көрсету технологиясы және сервис	5	5
		4 таңдау бойынша курс		
БП	ТТМ	Шикізат, материалдар мен тұтыну тауарлардың тауартануы	5	5
	ТТМ	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	5	5
		5 таңдау бойынша курс		
БП	ТТМ	Стандарттар мен нормативті құжаттаманы әзірлеу технологиясы	5	6
	ТТМ	Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	5	6
		6 таңдау бойынша курс		
КП	ТТМ	Тауар және қызмет көрсетудің сапасын сараптауы	5	6
	ТТМ	Материалтану	5	6

1 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Техникалық реттеу негіздері»

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Квалиметрия; Сапа жүйелері; Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау.

Мақсаты: Қазіргі заманғы отандық және шетелдік техникалық реттеудің тәжірибесі саласындағы кәсіби құзіреттілігін қалыптастыру болып табылады.

Курстың қысқаша сипаттамасы Техникалық реттеудің міндеттері, мақсаттары мен принциптері. Техникалық реттеу объектілері. Техникалық регламенттердің талаптары. Техникалық регламенттерде белгіленген талаптардың сақталуын мемлекеттік бақылау. Техникалық реттеу бойынша жұмыстарды ұйымдастыру.

Күтілетін нәтижесі: Техникалық реттеудің негізгі ұғымдарын білу және түсіну; Техникалық реттеу саласындағы терминологияны, ұлттық және халықаралық стандарттарды техникалық реттеудің дәлелдеу базасы ретінде, өнім қауіпсіздігі жөніндегі техникалық регламенттерді пайдалана білу; нормативтік құжаттаманы жүйелендірілген талдау негізінде аргументация құру.

Оқытушының аты-жөні: Ерубеева Д.Ш.

Пәннің атауы: «Патенттану»

Пререквизиттер: Құқық негіздері.

Постреквизиттер: Шикізат және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі; Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау.

Мақсаты: Интеллектуалдық меншік құқығын қорғау Концепциясын жүзеге асыру бағдарламасы мен Қазақстан Республикасында жүргізіліп жатқан инновациялық-индустриялық саясат еліміздің өнеркәсібін қазіргі технологиялар негізінде экспорттың шикізаттық бағыттылығын өзгерту және бәсекелестікке қабілетті экспорттық өнімдер шығару мақсатында модернизациялау қажеттігін анықтайды.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Өнеркәсіптік меншік объектілерін құқықтық қорғау бойынша білімді қалыптастыру және дағдыларды игеру. Өнеркәсіпте патенттерді, ноу-хауды қолдану ерекшеліктері. Патенттік зерттеулер. Зияткерлік меншік.

Күтілетін нәтижесі: Студент патенттік құқығының құрылу және даму тарихын, ҚР патенттанудың қазіргі жағдайы туралы, шет елдегі патенттану туралы білу қажет.

Оқытушының аты-жөні: Закирова Н.А.

2 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Микробиология»

Пререквизиті: Химия

Постреквизиттер: Шикізат және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі; Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау; «Сәйкестікті растау органдарын және сынақ зертханаларын (орталықтарын) аккредиттеу».

Мақсаты: Студенттерді биосфера компоненттері мен микроорганизмдердің қазіргі заманғы тазарту жүйелерін және қоршаған ортаны басқарудағы қалдықсыз технологияларды жасаудағы өзара әрекеттесу заңдылықтарымен таныстырады.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Микроорганизмдердің негізгі морфологиялық, физиологиялық және экологиялық сипаттамаларын және олардың жіктелуін, сондай-ақ биосфераның жаһандық циклдерінде микробтық бірлестіктердің әсер ету механизмдерін және қоршаған орта факторларының микроорганизмдердің тіршілік әрекетіне әсерін зерттейді. Студенттерді табиғатты тиімді пайдаланудағы қазіргі заманғы тазалау жүйелерін және аз қалдықты технологияларды әзірлеуде биосфера компоненттерінің микроорганизмдермен өзара әрекеттесу заңдылықтарымен таныстырады.

Күтілетін нәтижесі: Микробиологияның теориялық және практикалық курсы өнімнің сапасын сақтауға және сақтау мерзімін ұзартуға мүмкіндік беретін жағдайларды талдау негізінде барынша толық меңгеруге қол жеткізу.

Оқытушының аты-жөні: Елеусинова Г.М.

Пәннің атауы: Пәнаралық курс «Санитария және гигиена»

Пререквизиттер: Химия.

Постреквизиттер: Шикізат және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі; Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау; Сәйкестікті растау органдарын және сынақ орталықтарын аккредиттеу.

Мақсаты: Студенттерге адам организмне және қоғамдық денсаулыққа факторлар мен жағдайлардың (табиғи және әлеуметтік) әсер етуінің теориялық білімін беру. Гигиенамен негізделген еңбек, тұрмыс, демалыс жағдайларын жақсартуға бағытталған нормативтерді, санитарлық ережелерді және ұсыныстарды практикалық қолдану мақсатын үйрету.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Шикізатқа және дайын тамақ өнімдеріне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы гигиена және санитария. Тағам өнімдерін өндіру және саудадағы санитария және гигиена. Тауарларды сертификаттау схемаларындағы санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормативтер.

Күтілетін нәтижесі: Бакалавр тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарындағы санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормаларды; қолданыстағы санитарлық-гигиеналық ережелерді, қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы және азық-түлік тауарларын сертификаттау схемаларындағы нормаларды білуі тиіс

Оқытушының аты-жөні: Әуез Ж.К., Елеусинова Г.М.

3 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы»

Пререквизиттер: Химия.

Постреквизиттер: Шикізат және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі; Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау; Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру.

Мақсаты: Мал және өсімдік тектес шикізаттар, олардың қасиеттері, сапасы мен қауіпсіздігі, оларды өңдеу процестері, тағам өндірісінде қайта өңдеу және сақтау туралы түсінік беру. Мал және өсімдік тектес шикізаттардан тағам өнімдерін өндіру процестері күрделі және физика мен химия, механика мен жылуфизика, микробиология мен биохимия заңдарына негізделген білімді талап етеді.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тамақ өндірісі және тамақ өнімдері. Негізгі тамақ өндірісінің жалпы технологиясы: ет және балық өнімдері; сүт және сүт өнімдері; өсімдік майы мен майлар және т.б. қоғамдық тамақтану және арнайы мақсаттағы өнімдердің жалпы технологиясы. Құжаттамаларды әзірлеу.

Күтілетін нәтижесі: Тамақ шикізаты мен өнімдерінің негізгі тамақ және биологиялық белсенді заттарын, олардың тамақтанудағы қасиеттері мен маңызын, тамақ шикізатының сыныптамасын, оның қасиеттерін, мал және өсімдік тектес шикізатты өңдеу технологиясын; оларды өңдеу кезінде тамақ өнімдерінде болып жатқан физикалық-химиялық процестерді білу; тамақ өнімдерін өндірудің негізгі технологиялық схемаларын құра, тамақ өнімдерінің құрамдас элементтерін анықтай білу.

Оқытушының аты-жөні: Малдыбаева М.Н.

Пәннің атауы: «Қызмет көрсету технологиясы және сервис»

Пререквизиттер: Химия; Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Сапа жүйелері.

Мақсаты: Келушілерге қызмет көрсету әдістері мен нысандарын зерделеу, асхана ыдыстарының сервизі мен жуу жұмысын ұйымдастыру, асхана ыдыстарының, аспаптарының, асхана іш киімдерінің түрлерін және олардың сипаттамаларын анықтау.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Қызмет көрсету және сервис технологиясы саласында білімді қалыптастыру: мінездеме және қызмет тұжырымдамасы. Мейрамханалық бизнес. Даму ерекшеліктері. Меню және шарап картасы: мейрамхананың маркетингтік қаруы. Мейрамхана жабдығы. Асхана ыдысы, аспаптар, асхана киімі. Сауда үй-жайларын қызмет көрсетуге дайындау. Үстелдерді қою және клиенттерге қызмет көрсету.

Күтілетін нәтижесі: Болашақ мамандардың келушілерге қызмет көрсетуді ұйымдастыру ережелерін меңгеруге ықпал ететін "Қызмет көрсету технологиясы және сервис" пәнінің әдістемесін меңгеру.

Оқытушының аты-жөні: Әуез Ж.К.

4 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Шикізат, материалдар мен тұтыну тауарлардың тауартануы»

Пререквизиттер: Химия; Физика; Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Сапа жүйесі; Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау.

Мақсаты: Азық-түлік өнімдерінің ассортиментін, жіктелуін және сапасына қойылатын талаптарды зерделеу.

Курстың қысқаша сипаттамасы Шикізаттарды, материалдарды және тұтыну тауарларын тауартану саласында теориялық және практикалық дағдыларды меңгеру: тұтынушылық қасиеттері. Ассортименті. Сапаға қойылатын талаптар.

Күтілетін нәтижесі: Студенттердің ассортиментті жіктеу және тұтыну тауарларының сапасына қойылатын талаптар туралы білімдерін қалыптастыру.

Оқытушының аты-жөні: Жар Ж.Ж.

Пәннің атауы: «Азық-түлік өнімдерінің тауартануы»

Пререквизиттер: Химия.

Постреквизиттер: Сапа жүйелері; Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау.

Мақсаты: Азық-түлік өнімдерін есептеу және пайдалану кезінде қажетті теориялық және практикалық дағдыларды игеру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Азық-түлік өнімдерінің тауартану саласындағы білімді қалыптастыру: тауартанудың теориялық негіздері. Азық-түлік тауарларының сапасын бағалау

әдістері. Астық тауарлары. Жаңа піскен және қайта өңделген көкөністер. Жаңа піскен және өңделген жемістер. Тағамдық майлар. Сүт және сүт өнімдері. Ет және ет тауарлары. Балық және балық тауарлары. Жұмыртқа және жұмыртқа тауарлары. Алкогольді, алкогольсіз және алкогольсіз сусындар.

Күтілетін нәтижесі: Азық-түлік тауарларының жіктелуі мен номенклатурасын және тұтынушылық қасиеттерін білу және түсіну, Стандарттау, сертификаттау сапасын анықтау әдістерін меңгеру. Тауар қозғалысын, тауарларды есепке алуды дұрыс ұйымдастыра білу, халықтың қажеттіліктерін зерттеу, тауарлар мен шикізаттың жоғалу себептерін анықтау, сауда кәсіпорнының кірістілігін арттыру.

Оқытушының аты-жөні: Жар Ж.Ж.

5 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Стандарттар мен нормативтік құжаттамаларды әзірлеу технологиясы»

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Шикізат және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі; Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау; «Сәйкестікті растау органдарын және сынақ зертханаларын (орталықтарын) аккредиттеу».

Мақсаты: Студенттерді стандарттаудың әдістемелік негіздерімен, стандарттар мен нормативтік құжаттарды әзірлеу принциптерімен таныстыру, жалпы және техникалық мәдениеттің, стандарттар мен нормативтік құжаттарды әзірлеудің практикалық дағдыларының деңгейін арттыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Стандарттау бойынша құжаттарды жіктеу және оларға қойылатын талаптар. Ұлттық стандарттау жоспарын әзірлеу. Өртүрлі санаттар мен түрлерді стандарттау бойынша құжаттарды әзірлеу ерекшеліктері. Өнімдерді, қызметтерді және технологиялық процестерді стандарттауға қойылатын талаптар. Конструкторлық, технологиялық құжаттаманы құру принциптері. Нормативтік техникалық құжаттарды әзірлеу және қолдану.

Күтілетін нәтижесі: Студент стандарттар мен нормативтік құжаттардың түрлері мен санаттарын, құрылу принциптерін, әзірлеу мен бекітудің негізгі кезеңдерін білуі, стандарттар мен нормативтік құжаттарды әзірлеудің практикалық дағдыларын игеруі тиіс.

Оқытушының аты-жөні: Ерубеева Д.Ш.

Пәннің атауы: «Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары»

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Студенттерді тамақ өндірістері мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтарын пайдаланумен байланысты өндірістік-техникалық, жобалық және зерттеу қызметіне дайындау.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тамақ өнімдерінің машиналық технологияларын ұйымдастыру. Ауыл шаруашылығы шикізатын компоненттерге бөлшектеу жолымен тамақ өнімдерін өндіруге арналған технологиялық желілер. Ауыл шаруашылығы шикізаты компоненттерінен жинау жолымен тамақ өнімдерін өндіруге арналған технологиялық желілер. Ауыл шаруашылығы шикізатын аралас қайта өңдеу жолымен тамақ өнімдерін өндіруге арналған технологиялық желілер.

Күтілетін нәтижесі: Азық-түлік өндірісінің технологиялық жабдықтарының құрылымы мен жұмыс принциптерін, оның жіктелуін, пайдалану ерекшеліктерін, ағынды желілерді құру кезінде жабдықты құрастырудың инженерлік негіздерін білу, жұмыс істеп тұрған кәсіпорын жағдайында жабдықтың жұмыс режимін сақтау бойынша техникалық құжаттаманы әзірлеу; жұмысты ұтымды және қауіпсіз жүргізу бойынша негізгі талаптар.

Оқытушының аты-жөні: Абзалбек М.С.

6 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Тауар және қызмет көрсетудің сапасын сараптауы»

Пререквизиттер: Аналитикалық химия; Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Шикізат және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі; Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау.

Мақсаты: Тауар сапасын анықтау үшін сараптау әдістері мен ережелерін оқыту

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тауар сапасын сараптау түсінігі және оның жіктелуі. Сараптаудың жалпы ережелері. Сараптау нәтижесін талдаудағы сандық технологиялар. Сарапшының біліктілік сипаттамасы. Тауар сапасын бағалау әдістері. Қызмет сапасын сараптау ерекшеліктері.

Күтілетін нәтижесі: Студент қазіргі таңдағы тауар және қызмет көрсетуді сараптау түрлерін білу керек.

Оқытушының аты-жөні: Жар Ж.Ж.

Пәннің аталуы: «Материалтану»

Пререквизиттер: Физика; Химия.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Студенттерді металдық және бейметалл материалдар құрылымының теориялық негіздерімен, қорытпалардың кристалдану заңдылықтарымен, екілік және үштік жүйелердің күй диаграммаларымен, металл қорытпаларындағы фазалық түрлендірулердің негіздерімен, пластикалық деформация және қайта кристалдану кезінде құрылымның түзілуімен таныстыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Материалтанудың мәні мен міндеттері. Материалдардың құрамы, құрылымы мен қасиеттерінің өзара байланысы. Материалдардың сапасын бақылау. Материалдарды дайындау және пайдалану кезінде олардың қасиеттеріне әртүрлі факторлардың әсері.

Күтілетін нәтижесі: металдардың атомды-кристалдық құрылысын, құймалардың күй диаграммаларды құру принциптерін білу және оларды практикада қолдану.

Оқытушының аты-жөні: Шохина А.М.

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ ЖОҒАРЫ ОҚУ ОРНЫ КОМПОНЕНТІ

Пән циклы	Модуль атауы	Пәннің аты	Кредит саны	Семестр
4 курс				
БП	ҰБМ	Сапа жүйесі	6	7

ЭЛЕКТИВТІ ОҚУ ПӘНДЕРІНІҢ ТАҢДАУ КОМПОНЕНТІ

Пән циклы	Моуль атауы	Пәннің аты	Кредит саны	Семестр
4 курс				
1 таңдау бойынша курс				
КП	ҰБМ	Шикізат пен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі	5	7
КП	ҰБМ	Пәнаралық курс " Азық-түлік өнімдерінің өндірісін басқару және экономика"	5	7
2 таңдау бойынша курс				
КП	ҰБМ	Пәнаралық курс «Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру»	5	7
КП	ҰБМ	Қауіпсіздік және еңбекті қорғау стандарттары	5	7
3 таңдау бойынша курс				
КП	АжСРМ	Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау	5	7
КП	АжСРМ	Сапа менеджментінің экономикасы	5	7
4 таңдау бойынша курс				
КП	АжСРМ	Сәйкестікті растау органдарын және сынақ орталықтарын аккредиттеу	6	7
КП	АжСРМ	Халықаралық және мемлекетаралық стандарттау	6	7
5 таңдау бойынша курс				
КП	АжСРМ	Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету	6	7
КП	АжСРМ	Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау	6	7

1 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Шикізат және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі»

Пререквизиттер: Химия; Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Шикізат және азық -түлік өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету әрі шикізат және азық - түлік өнімдерінің химиялық, биологиялық ксенобиотиктермен ластану жолдарын оларды әр түрлі қоспалардан тазарту мәселелерін толық игеру. Мамандық бойынша студенттерді кәсіби біліктілікті қалыптастыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Шикізат пен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі. Түсінігі, мәні және жету жолдары. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару және қамтамасыз ету.

Күтілетін нәтижесі: Студенттерде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы қазіргі заманғы проблемаларды қалыптастыру.

Оқытушының аты-жөні: Жар Ж.Ж.

Пәннің атауы: «Азық-түлік өнімдерінің өндірісін басқару және экономика»

Пререквизиттер: Экономикалық теория; Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындары кәсіпорындарының ұйымдық-құқықтық нысандары. Өндірісті басқару. Кәсіпорын персоналын басқару. Кәсіпорынның пайдасы мен рентабельділігін басқару. Кәсіпорын қызметінің тиімділігін бағалау.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындары кәсіпорындарының ұйымдық-құқықтық нысандары. Өндірісті басқару. Кәсіпорын персоналын басқару. Кәсіпорынның пайдасы мен рентабельділігін басқару. Кәсіпорын қызметінің тиімділігін бағалау.

Күтілетін нәтижесі: Экономика саласындағы білім мен түсінушілікті көрсету, кәсіби деңгейде білім мен түсініктерді қолдану, дәлелдер әзірлеу және өндіріс саласы экономикасының мәселелерін шешу.

Оқытушының аты-жөні: Кулжанбекова А.С., Жар Ж.Ж.

2 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру»

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Студенттердің қоғамдық тамақ кәсіпорындары ұйымы туралы ұғымды толық игеру және дара кәсіпорын ұстауының; техника - экономикалық негіздеу тәртібін терең меңгеру; қоғамдық тамақ кәсіпорындары салаларының принциптерін дамыту; мерекелік шараларды ұйымдастыру ережелерін үйрену.

Курстың қысқаша сипаттамасы: ҚТК жіктелуі. ҚТК жабдықтауды ұйымдастыру. Қойма және ыдыс шаруашылығын ұйымдастыру. Өндірісті жедел жоспарлау және технологиялық құжаттама. Өндіріс құрылымы. Қосалқы үй-жайлардың, тарату және дайын өнімнің бракераж жұмыстарын ұйымдастыру. Еңбекті ұйымдастыру және нормалау.

Күтілетін нәтижесі: Студенттердің қоғамдық тамақтандыру кәсіпорнында өндірісті ұйымдастыру туралы алған білімдері ББ тиімділігін арттырады, ол өндірісті қарқындатудың жалпы қағидаттарына – материалдық және еңбек ресурстарының ең аз шығындарымен жоғары нәтижелерге қол жеткізуге негізделген.

Оқытушының аты-жөні: Жар Ж.Ж.

Пәннің атауы: «Қауіпсіздік және еңбекті қорғау стандарттары»

Пререквизиттер: Химия.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Қауіпсіздік және еңбекті қорғау менеджменті жүйесі, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйесі және экологиялық менеджмент саласында кәсіби құзыреттілікті қалыптастыру болып табылады.

Курстың қысқаша сипаттамасы Кәсіби қауіпсіздік және еңбекті қорғау менеджменті жүйесі, тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесі және экологиялық менеджмент саласындағы басқару. Құжатталған ақпарат.

Күтілетін нәтижесі: Еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жөніндегі заңнамалық актілер, ҚР СТ ISO 45001-2019 бойынша менеджмент жүйесінің құжаттамасы, ҚР СТ ISO 45001-2019 бойынша жүйені енгізу және оның жұмыс істеуі туралы; жұмыстарды орындау аймағындағы қызметкерлердің денсаулық жағдайы мен қауіпсіздігіне әсер ететін жағдайлар мен факторлар туралы; НАССР құжаттау рәсімі туралы, техникалық регламенттердің мазмұны мен ерекшеліктерін талдай білу және олардың қолданылуын меңгеру.

Оқытушының аты-жөні: Ерубоева Д.Ш.

3 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Тауар және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау»

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау; Химия.

Постреквизиты: Дипломдық жұмыс (жоба).

Мақсаты: Күнделікті қолданылатын азық – түлік өнімдерінің жалпы тұтынушылық көрсеткіштерін, тауар сапасын сараптаудың негізгі құрамдары мен жүргізу тәртібін, сапасын анықтау үшін сараптама жүргізудің жағдайларын оқытып үйрету.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Тауар сапасын сараптау түсінігі және оның жіктелуі. Сараптаудың жалпы ережелері. Сараптау нәтижесін талдаудағы сандық технологиялар. Сарапшының біліктілік сипаттамасы. Тауар сапасын бағалау әдістері. Қызмет сапасын сараптау ерекшеліктері.

Күтілетін нәтижесі: Сәйкестікті растау саласындағы негізгі ұғымдар мен анықтамаларды игеру және өнімдер мен қызметтердің сәйкестігін растау процедураларының әдістемесін игеру.

Оқытушының аты-жөні: Закирова Н.А.

Пәннің атауы: «Сапа менеджментінің экономикасы»

Пререквизиттер: Экономикалық теория; Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба)

Мақсаты: Студенттерде тиімді басқару шешімдерін қабылдау үшін сапа менеджменті саласында білім мен дағдылар кешенін қалыптастыру.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Сапа менеджменті экономикасы саласындағы білімді жүйелендіру: сапа басқару объектісі ретінде, бәсекеге қабілеттілік және сапа, сапаны қамтамасыз етуге арналған шығындарды басқару, сапаға арналған шығындарды есепке алу, жаңа өнімнің сапасын басқару, ақаудың және одан болатын шығындардың экономикалық талдауы, өнім сапасының экономикалық тиімділігі.

Күтілетін нәтижесі: Менеджменттің теориялық және методологиялық негізі және басқару шешімдердің тиімділігі туралы студенттердің білімін қалыптастыру.

Оқытушының аты-жөні: Джазыкбаева Б.К.

4 таңдау бойынша курс

Пәннің атауы: «Сәйкестікті растау және сынақ орталықтарын аккредиттеу»

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба)

Мақсаты: Қазақстан Республикасындағы сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу жұмыстарының ғылыми-теориялық негіздерін және заманауи тәжірибесін зерттеу. Бұл пәнді оқу болашақ түлектің сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу саласындағы кәсіби құзыреттілігін дамытуға бағытталған.

Курстың қысқаша сипаттамасы: Негізгі ұғымдар. ҚР-дағы аккредиттеу жүйесі. Аккредиттеу жөніндегі органның құрылымы. Аккредиттеу жөніндегі органның сапасын қамтамасыз ету. СРО және СЗ аккредиттеу рәсімі. Халықаралық аккредиттеу жүйесі және ҚР-ның олардың қызметіне қатысуы.

Күтілетін нәтижесі: Ұлттық аккредиттеу жүйесінің негіздері мен ерекшеліктері, оның критерийлері, аккредиттеу рәсімі, аккредиттеу органдарының құқықтары мен міндеттері, аккредиттеу және сараптама әдістемесі бойынша дағдыларды игеру; пәнді оқу барысында студенттер аккредиттеу саласындағы негіздер мен анықтамаларды, аккредиттеуді құқықтық қамтамасыз етуді меңгеруі тиіс.

Оқытушының аты-жөні: Закирова Н.А.



Пәнийің атауы: «Халықаралық және мемлекетаралық стандарттау»

Пререквизиттер: Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Максаты: Халықаралық және өңірлік деңгейде стандарттау қызметін, халықаралық және өңірлік стандарттарды әзірлеу және Қазақстан Республикасының ұлттық стандарттарын халықаралық талаптармен үйлестіру тәртібін зерттеу.

Құрстың қысқаша сипаттамасы: Стандарттау саласындағы халықаралық және мемлекетаралық ынтымақтастық, оған ҚР қатысуы. Стандарттау бойынша халықаралық және аймақтық ұйымдар. Халықаралық және мемлекетаралық стандарттарды әзірлеу тәртібі. Халықаралық және мемлекетаралық стандарттарды әзірлеу, өзгерістер енгізу, қайта қарау тәртібі.

Күтілетін нәтижесі: Студенттерде халықаралық және өңірлік ұйымдардың стандарттау, халықаралық және мемлекетаралық стандарттарды әзірлеу және қолдану жөніндегі қызметі саласында кәсіби құзыреттерді қалыптастыру.

Оқытушының аты-жөні: Ерубәева Д.Ш.

5 таңдау бойынша курс

Пәнийің атауы: «Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету»

Пререквизиттер: Математика; Метрология; Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба).

Максаты: Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету саласында кәсіби құзыреттіліктерді алу үшін қажетті өнім сапасын, өндірісті басқару тиімділігін және өндірістік процестерді автоматтандыру деңгейін арттыру

Құрстың қысқаша сипаттамасы: Метрологиялық қамтамасыз етудің міндеттері. Ғылыми-ұйымдастыру негіздері. Өндірісті дайындауды метрологиялық қамтамасыз ету. Метрологиялық қамтамасыз етудің нормативтік құжаттары. Өнімнің өмірлік циклінің сатыларын қамтамасыз ететін өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету жағдайын талдау. Сандық технологияларды қолдану.

Күтілетін нәтижесі: Пәнді оқу барысында студенттер өндірісті метрологиялық қамтамасыз етуді дамытудың негізгі бағыттары туралы білімді игеруі, метрологиялық қамтамасыз етудің жай-күйін талдауы, өлшеу процестерін жоспарлауы және орындауы, нәтижелерін өңдеуі керек.

Оқытушының аты-жөні: Ерубәева Д.Ш.

Пәнийің атауы: «Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау»

Пререквизиттер: Математика; Метрология; Стандарттау және сертификаттау.

Постреквизиттер: Дипломдық жұмыс (жоба)

Максаты: Студенттерге шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау саласында кәсіби құзыреттіліктерді меңгеруге қажетті шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің сапасын бақылау әдістерімен және мазмұнды ақпаратпен қамтамасыз ету.

Құрстың қысқаша сипаттамасы: Шикізат пен дайын азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау әдістерінің жіктелуі мен сипаттамасы. Нормативтік негізі. Бақылау жүргізу алгоритмі. Сапаны бақылаудағы сандық технологиялар. Сапаны бағалаудың әртүрлі әдістерін қолдану. Сапаны арттыру бойынша іс-шаралар.

Күтілетін нәтижесі: Құрсты оқығаннан кейін студент стандарттармен жұмыс істей білуі керек және стандартты мәліметтер негізінде тауарлардың сапасын бағалай білуі керек.

Оқытушының аты-жөні: Абзалбек М.С.

Білім беру бағдарламасы бойынша
академиялық комитет төрағасы
п.ғ.д., профессор

Есенбаева Г.А.