

**«ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ АГРАРЛЫҚ ЗЕРТТЕУ УНИВЕРСИТЕТІ»
КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЕМЕС АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ**

«Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы» факультеті

ЭЛЕКТИВТІК ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

«6B07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»

2024-2028 оқу жылына арналған

АЛМАТЫ, 2024

Элективті пәндер каталогы Қазақ ұлттық аграрлық университеті оқу-әдістемелік кеңесінің (хаттама № 5, «20» мамыр 2021 ж.) және Ғылыми кеңесінің (хаттама № 10, «25» мамыр 2021 ж.) шешімдерімен мақұлданған.

Құрастырғандар:

Қалықова Б.Б., Махашов Е.Ш., Кусайнова Ж.А., Жилкибаева Э.С. және Исматуллаев С.Л.

©«Айтұмар» баспасы, 2024

Алғы сөз

Элективті пәндер каталогы (ЭПК) Қазақстан Республикасы БҒМ 2018 жылдың 31 қазанында № 604 бекітілген мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарты мен Білім беру бағдарламасы негізінде Қазақ ұлттық аграрлық университетінің оқу-әдістемелік жұмыстар бөлімімен құрастырылды.

ЭПК білім алушыларға жеке білім траекториясын құру үшін элективті оқу пәндерін және ПОҚ таңдау мүмкіндігімен қамтамасыз етеді. Білім беру бағдарламаларының және ЭПК негізінде білім алушылар эдвайзерлердің көмегімен жеке оқу жоспарын әзірлейді.

Каталог кестесінде жалпы білім беру пәндері (ЖБП) циклінің міндетті, таңдау пәндері, базалық пәндер (БП), кәсіптік пәндер (КП) циклінің жоғары оқу орнының міндетті және таңдау пәндері мен оның баламасының формуляры келтіріледі. ЭПК формулярында пәндердің қазақ, орыс және ағылшын тілдеріндегі атаулары, пәннің қысқаша мазмұны, пререквизиттері мен постреквизиттері, ПОҚ аты-жөні, кредит саны мен курсты оқу семестрі көрсетілген.

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: «6B07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»

Берілетін дәреже : «6B07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

1 КУРС

Цикл	Код	Пәндер	Академ. кредит
1 семестр – 30 академиялық кредит			
<i>Міндетті компонент- 25кр</i>			
ЖБП	КТМ 1101	Қазақстан тарихы	5
ЖБП	SHТ 1103	Шетел тілі	5
ЖБП	КОТ 1105	Қазақ (Орыс) тілі	5
ЖБП	ASBМASMP 1108	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)	8
ЖБП	DSH 1109	Дене шынықтыру	2
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 5 кр.</i>			
БП	BOH 1203	Бейорганикалық және органикалық химия	5
2 семестр – 30 академиялық кредит			
<i>Міндетті компонент-12 кр</i>			
ЖБП	SHТ 1104	Шетел тілі	5
ЖБП	КОТ 1106	Қазақ (Орыс) тілі	5
ЖБП	DSH 1110	Дене шынықтыру	2
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 18 кр.</i>			
БП	Mat 1201	Математика	5
БП	SSN 1205	Стандарттау және сертификаттау негіздері	6
БП	Met 1209	Метрология	5
БП	OP 1215	Оқу практикасы	2

Пәннің коды мен атауы (Қазақша, ағылшынша)	ВОН 1203 Бейорганикалық және органикалық химия Inorganic and organic chemistry
Пәннің ПОҚ	Ахатова З.С., Маденова П.С.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 – «Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	2
Пәннің пререквизиттері	Химия, физика, математика (орта мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Өнеркәсіп бойынша сәйкестікті бағалау
Пәнді оқу мақсаты	Кәсіптік және арнайы пәндерді игеруге мүмкіндік беретін химия пәнінен білім беру.
Пән мазмұны	Химияның негізгі түсініктері мен заңдары. Атом құрылысы. Д.И.Менделеевтің периодтық заңы және жүйесі. Химиялық байланыс және молекула құрылысы. Химиялық кинетика. Химиялық реакцияның жылдамдығы. Ферменттер. Химиялық тепе-теңдік. Ерітінділер. Электролиттер. Электролиттік диссоциация теориясы. Ион алмасу реакциялары. Судың диссоциациясы. Су тектік көрсеткіш. Тұздардың гидролизі. Ағзадағы протолиттік процестер. Тотығу-тотықсыздану реакциялары. Комплексті қосылыстар. Биогенді элементтердің химиясы, олардың ветеринариядағы маңызы. Органикалық қосылыстардың химиялық құрылыс теориясы. Органикалық химиядағы реакция механизмдері. Көмірсутектер. Оттекті органикалық қосылыстар. Альдегидтер, кетондар және карбон қышқылдары. Күрделі эфирлер. Майлар. Сабындар. Күрделі липидтер. Көмірсулар. Моно-, ди-, және полисахаридтер. Аминқышқылдары. Белоктар.
Пәннің құзіреттілігі	Модульді меңгергеннен кейін білімгер: - білуге тиіс: бейорганикалық және органикалық қосылыстардың құрылысы мен қасиеттерін - қабілетті болуы керек: практикалық мәселелерді шешуге, ғылыми зерттеулер жүргізу үшін білімдерін ұштастыруға - меңгеруі керек: теориялық білімдерін практикалық тапсырмаларды шешуде қолданып - құзретті болуы керек: бейорганикалық және органикалық химияның жалпы теориялық және тәжірибелік принциптері мен әдістерінде
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Дуйсебаев Қ.Ә. Органикалық химияның шығарылған 300 есебі. – Алматы, 2014. 2. Ахатова З.С. Органическая химия. – Алматы, 2014. Қосымша: 3. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Текст]: в 2- т. Т. 2: учеб. / под ред. А. А. Ищенко. – М.: Академия, 2014. – 416 с. – (Высшее образование:

	Бакалавриат). 4. Биохимия [Текст]: учебник для вузов / Л.В.Авдеева, Т.Л.Алейникова, Л.Е.Андрианова [и др.]; под ред. Е.С.Северина.- 5-е изд., испр. и доп.- М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015.- 768 с.
--	--

Пәннің коды мен атауы	Mat 1201 – Математика Mathematics
Пәннің ПОҚ	Серикбаев А.У., Алдибаева Л.Т.,Идирисов К.М., Емир Кады оглу А.Н.
Цикл	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501 – «Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»
Кредит	5
Оқу түрі	күндізгі
Семестр	2
Пререквизиттері	Математика (орта мектеп бағдарламасы)
Постреквизиттері	Метрология, квалиметрия, сапаны бақылаудың статистикалық әдістері
Мақсаты	Кәсіби білім негізі ретінде жаратылыстық-ғылыми, жалпытехникалық, экономикалық сипаттағы тереңдетілген біліммен қамтамасыз ету.
Мазмұны	Сызықты теңдеулер жүйесін шешу. Кронекер-Капелли теоремасы. Негізгі теоремалар. Векторлардың аралас көбейтіндісі. Жазықтықтағы түзу теңдеулері. Кеңістіктегі түзу және жазық. Екінші ретті қисықтар. Екінші ретті беттердің канондық теңдеулері. Тамаша шектер. Функцияның туындысы. Орта туралы теоремалар. Лопиталь ережесі. Функцияның дифференциалы. Сандық дифференциалдау. Тейлор Формуласы. Анықталмаған интеграл. Анықталған интеграл. Көп айнымалы функциялар. Еселі интегралдар. Қатарлар. Дифференциалдық теңдеулер. Ықтималдықтың классикалық анықтамасы. Шартты ықтималдық. Ықтималдықтарды қосу және көбейту теоремасы. Толық ықтималдық формуласы. Байес формуласы. Кездейсоқ шамалар. Кездейсоқ шаманы үлестіру функциясы. Кездейсоқ шамалардың сандық сипаттамалары. Таңдаулар. Таңдау бойынша белгісіз үлестіру параметрлерін нүктелік бағалау. Сенімді интервалдар және гипотезаларды статистикалық тексеру туралы түсінік.
Құзыреттілігі	математикалық есептерді шешу жолдары мен әдістерін және олардың нәтижесін іс жүзінде пайдалануға (формулалар, сандар, графиктер, сапалы қорытынды, т.б.) қалыптастыру; жалпы кәсіптік және арнайы пәндерді меңгеруге қажет білім мен білік қалыптастыру. Пәнді оқығаннан кейін студент: - заманауи негізгі математикалық заңдылықтар мен олардың өзара байланыстарын білуі тиіс; - қолданбалы есептерді шығару үшін заманауи

	математикалық әдістерді қолдануға дағдысы болу керек; - нақты есептерді шешу үшін математикалық моделдеу әдістерін таңдаудақұзыретті болу керек.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Жунисбекова Д.А. Математика 1: конспект лекций. - Алматы: Эпиграф, 2016.- 200 с. 2. Жунисбекова Д.А. Алгебра и геометрия: конспект лекций. - Алматы: Эпиграф, 2016.- 156 с. 3. Жунисбекова Д.А. Математика 3: конспект лекций. - Алматы: Эпиграф, 2016.- 164 с. 4. Махмеджанов Н.М., Махмеджанова Р.Н. Сборник задач по высшей математике. - Караганда: Medet Group, 2018.- 408с. Қосымша: 5. Крофт, Э. Математика негіздері [Мәтін]: 2-бөлім: оқулық / Э. Крофт [ж.б.]; ауд. С.Ж. Қабақбаев; ҚР Білім және ғылым м-гі.- Алматы: [б. ж.], 2014.- 324 б. 6. Камерон, П. Алгебраға кіріспе [Мәтін]: Жоғары оқу орындарының математика мамандығы бойынша студенттеріне, магистранттарына, докторанттарына қолдануға арналған оқулық / П. Камерон [ж.б.]; ауд. С.Ж.Қабақбаев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 444 б.

Пәннің коды мен атауы	SSN 1205 Стандарттау және сертификаттау негіздері Basics of standardization and certification
Пәннің ПОҚ	Искакова Ж.А., Жамурова В.С., Исмагуллаев С.Л.,
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	2
Пәннің пререквизиттері	Әлеуметтік-саяси білім модулі
Пәннің постреквизиттері	Сапа жүйесі
Пәнді оқу мақсаты	Қазақстан Республикасындағы стандарттау мен сертификаттаудың негізгі қағидаттары мен ережелері, сәйкестікті растау саласы, өнімдер мен қызметтердің сәйкестігін растауды жүргізудің ережелері мен тәртібі, стандарттау мен сертификаттауды ғылыми-техникалық қамтамасыз ету туралы білімді қалыптастыру.
Пән мазмұны	Стандарттаудың және сертификаттаудың даму тарихы. Стандарттаудың және сертификаттаудың ғылыми-әдістемелік, құқықтық негіздері. Стандарттау және сертификаттау объектілері мен субъектілері. Стандарттау және сертификаттау әдістері. Нормативтік құжаттардың жіктелуі. Стандарттау және сертификаттау жұмыстарын жоспарлау және ұйымдастыру.

	Ұлттық, халықаралық, мемлекетаралық стандарттарды әзірлеу тәртібі мен кезеңдері. Техникалық регламенттер мен техникалық комитеттер
Пәннің күзiреттiлiгi	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <p>біледі: Стандарттау бойынша нормативтік құжаттардың түрлерін және стандарттар санатын. Мемлекеттік стандарттар талаптарының сақталуын мемлекеттік бақылау мен қадағалаудың ерекшеліктерін.</p> <p>түсінеді: Жұмыс пен қызметтерді стандарттау және сертификаттау тәртібін реттейтін нормативтік-құқықтық құжаттарды талдау.</p> <p>қолдана алады: стандарттау және сертификаттау әдістерін, стандарттау және сертификаттау жұмыстарын ұйымдастыруды, ұлттық, халықаралық стандарттардың мемлекеттік базасын;</p> <p>- құзыретті: Республикада өнімдердің, жұмыстар мен қызметтердің сапасы мен қауіпсіздігін техникалық реттеу және оларды халықаралық талаптармен үйлестіру үшін заңнамалық негіздер мен нормативтік базаны дамыту және жетілдіру жөніндегі міндеттерді орындауға.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О,О., Ж.А. Искакова, А.Д. Мыржыкбаева Метрологиялық қадағалау. Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 226бет. 2.Дүйсенбекова О О.Сапаны жалпы басқарудың модельдері (2 басылым). Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 237бет. 3.Каримов Ж.К.,Дүйсенбекова О О. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау. Оқулық. КазНАУ. Атамұра. Баспахана Алматы 2018. 308 бет 4.Дүйсенбекова О О. Метрология, стандарттау, сертификаттау, жүйелері және сапа басқару. Оқулық 28. 06. 2018 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2018-302бет 5.А.Қ.Смағұлов, Қ.А. Сағындықов, Дүйсенбекова О.О. «Азық түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік». Оқулық. 28. 04. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-342 бет 6.Дүйсенбекова О О. «Халықаралық стандарттау және сертификаттау», Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-282 бет <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7.А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О,О., Сапа аудиті. Оқу құралы 23. 04. 2016 ж.«Эвера» баспаханасында басылды. 050036, Алматы қаласы, 8.Дүйсенбекова О О. «Тағам өнімдерінің сараптау әдістемелері» Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-203 бет 9.Дүйсенбекова О О. «Қолдану саласы бойынша СЗ және СРО аккредиттеу»Оқу құралы. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-133 бет

Пәннің коды мен атауы	Met 1209 Метрология Metrology
Пәннің ПОҚ	Байхожаева Б.А., Исматуллаев С.Л.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	2
Пәннің пререквизиттері	4 Модуль жаратылыстану-ғылыми дайындық
Пәннің постреквизиттері	Өлшеудің жалпы теориясы
Пәнді оқу мақсаты	Техникалық өлшеулер саласында білім алушылардың құзыреттілігін қалыптастыру, әртүрлі бөлшектердің геометриялық параметрлерін өлшеу әдістері мен құралдарын білу, өлшеудің қажетті дәлдігіне қол жеткізу тәсілдері.
Пән мазмұны	Метрологияның мәнін, мақсатын, Физикалық және физикалық емес шамаларды, физикалық шамалардың сипаттамаларын, негізгі бірліктерді (ұзындық, салмақ, уақыт, температура), қосымша бірліктерді (жазық бұрыш, дене бұрышы), туынды бірліктерді (жиілік, күш, қысым, энергия, қуат), эталондарды, өлшеу құралдарын, өлшемдерді орындау әдістемелерін қарауға, өлшем бірлігін қамтамасыз етудің құқықтық негіздерін, ҚР "өлшем бірлігін қамтамасыз ету туралы" Заңының негізгі ережелерін зерделеуге арналған.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - біледі: Метрологияның негізгі ережелерін, өлшеу нәтижелерін өңдеу және ұсыну принциптері мен әдістерін, нақты өлшеу міндеттерін шешу үшін өлшеу құралдарын таңдау ережелерін білу. - түсінеді: стандарттау және сертификаттаудың қазіргі заманғы жүйелері туралы; Өлшеу экспериментін ұйымдастыру және жүргізу кезінде физикалық шамаларды өлшеудің қазіргі заманғы құралдарын қолдана білу, өлшеу құралдарының метрологиялық сипаттамаларын зерттеудің қазіргі заманғы әдістерін таңдау; - қолдана алады: бақылау нәтижелерін өңдеу есептерінде қолданылатын қазіргі математикалық әдістерді меңгеру, электрондық өлшеу құралдарының сипаттамаларын бағалау әдістерін, өлшеу құралдарын таңдау үшін анықтамалық аКПараттарды, өлшеу экспериментін ұйымдастыру әдістерін меңгеру - құзретті: Нақты өлшеу міндеттерін шешу үшін өлшеу құралдарын таңдау, өлшеу экспериментін бақылау нәтижелерін өңдеу кезінде метрологиялық есептерді орындау, өлшеу нәтижелерін ұсыну, схемаларды, сызбаларды ресімдеу.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1 Жанбыров, Ж.Г. Метрология негіздері [Мәтін]: оқу құралы /

Ж.Г. Жанбыров, С.Ә. Мәшеков.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 96 б.

2 Ibrayev, A.Kh. Technological measurements and devices [Текст]: textbook / A.Kh. Ibrayev, A.M. Iskakova; Ministry of Education and Science of the Republic of Kazakhstan.- Almaty: Association of higher educational institutions of Kazakhstan, 2016.- 230 p.

3 Рахманова, Ж.С. Метрология [Мәтін]: оқулық / Ж.С. Рахманова.- Алматы: Эверо, 2015.- 244 б.

Қосымша:

4 Попов, Г.В. Физические основы измерений в технологиях пищевой и химической промышленности [Текст]: учеб. пособие / Г.В. Попов, Ю.П. Земсков, Б.Н. Квашнин.- СПб.: Лань, 2015.- 256 с.

5 Теориялық, заңнамалық және қолданбалы метрология [Мәтін]: оқулық / К.У.Тоғызбаев [ж.т.б.].- Қарағанды: Ақ Нұр, 2013.- 198 б.

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: «6В07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»

Берілетін дәреже : «6В07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

2 КУРС

Цикл	Код	Пәндер	Академ. кредиттер
3 семестр – 32 академиялық кредит			
<i>Міндетті компонент – 12 кр.</i>			
ЖБП	Fil 2102	Философия	5
ЖБП	АКТ 2107	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде)	5
ЖБП	DSH 2111	Дене шынықтыру	2
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 10 кр.</i>			
БП	Fiz 2202	Физика	5
БП	SHOSOB 2206	Шикізат пен өнімнің сапасын органолептикалық бағалау	5
<i>Таңдау компоненті – 10 кр.</i>			
ЖБП	KSZhKM 2113	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет	5
	Eko 2114	Экономика	
	Eko 2115	Экология	
	ТАК 2116	Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі	
	Kas 2117	Кәсіпкерлік	
	GZN 2118	Ғылыми зерттеулердің негіздері	
	KSN 2119	Қаржылық сауаттылық негіздері	
БП	TKAZhT 2218	Техникалық құжаттаманы әзірлеу және жүргізу тәртібі	5
	OKASABT 2219	Өнім мен қызметтерге арналған стандарттарды әзірлеу және бекіту тәртібі	
4 семестр – 32 академиялық кредит			
<i>Міндетті компонент – 2 кр.</i>			
ЖБП	DSH 2112	Дене шынықтыру	2
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 20 кр.</i>			
БП	Mik 2204	Микробиология/ Microbiology	5
БП	OzhT 2207	Өлшеудің жалпы теориясы	5
БП	MOSHOT 2208	Мал және өсімдік шаруашылығы өнімдерінің технологиясы	5
БП	OP 2216	Өндірістік практика	5
<i>Таңдау компоненті – 10 кр.</i>			
БП	OSHOSZhA 2231	Өсімдік шаруашылығы өнімдеріне сараптама жүргізу әдістері	5
	MSHOSZhA 2230	Мал шаруашылығы өнімдеріне сараптама жүргізу әдістері	
БП	HSS 2222	Халықаралық стандарттау және сертификаттау	5
	EZhSSMZhB 2223	ЕАЭО жағдайындағы стандарттау, сертификаттау метрология жүйелерін бақылау	

Пәннің коды мен атауы	Fiz 2202 – Физика Physics
Пәннің ПОҚ	Жукина А.Б., Нұрқамыт А.Б.
Цикл	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 – «Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»
Кредит	5
Оқу түрі	күндізгі
Семестр	3
Пререквизиттері	Математика, физика (орта мектеп бағдарламасы)
Постреквизиттері	Метрология , өлшеудің жалпы теориясы
Мақсаты	Классикалық және заманауи физиканың заңдарын, олардың өз ара байланыстарын, біртұтастығын, ішкі өзара тәуелділігін ашып, таныстырып жеткізу.
Мазмұны	Материалдық нүктенің және қатты дененің механикасы. Гидро және аэромеханика. Тербелістер мен толқындар. Газдардың молекула-кинетикалық теориясы. Тасымалдау құбылыстары. Термодинамика заңдары. Электростатика. Тұрақты ток. Электромагнетизм. Геометриялық оптика. Толқындық және кванттық оптика. Атом физикасы. Ядролық физика.
Құзыреттілігі	Ойлау мәдениетін иелену, ақпарат жинау, талдау, қабылдау, мақсаттар қою және оған жету жолдарын таңдау мүмкіндігін иелену. - физиканың негізгі заңдарын кәсіптік қызметте қолдану, теориялық және тәжірибелік зерттеулер әдістерін қолдану. - физиканың негізгі заңдарын, қолдану шектерін, өзара байланысын білу және оларды нақты практикалық мәселелерді шешуге қолдана алу; - физиканың әртүрлі саласынан типтік есептерді шығара білу; - тәжірибелік зерттеудің негізгі әдістерін және оның нәтижелерін математикалық өңдеу жолдарын игеру; - заманауи физикалық өлшеуіш аппараттармен жұмыс істеуді және тәжірибенің нақты қорытындысын бағалай білу.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
	Негізгі: 1. Аманқұлов, Т.П. Физика курсы [Мәтін]: оқу құралы / Т.П. Аманқұлов, А.Қ. Хамза; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 332 б. 2. Спабекова, Р.С. Жалпы физика курсынан есептер жинағы [Мәтін]: оқу құралы / Р.С. Спабекова, А.Қ. Хамза, Қ.Ш. Абдираманова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; М.Әуезов атын. Оңтүстік Қазақстан мем. ун-ті.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 222 б. 3. Татенов, А.М. Учебное пособие по физике для технических специальностей [Текст]: учеб. пособие / А.М. Татенов, В.В. Савельева; МОН РК.- 2-е изд.- Караганда: Medet Group, 2018.- 456 с. 4. Янг, Х.Д. Университет физикасы және заманауи физика [Мәтін]: Т.2.: оқулық / Х.Д. Янг, Р.А. Фридман; ауд. Н.Мәженов, О.Мәженова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 14-бас.- Алматы: ҚР Жоғарғы оқу орындарының қауымдастығы, 2017.- 248 б.

	<p>Қосымша:</p> <p>5. Бектенов, Ә.М. Физика есептерін шығару [Мәтін]: оқулық / Ә.М. Бектенов [ж.б.]; Қазақстан Республикасының білім және Ғылым Министрлігі.- Алматы, 2013.- 628 б.</p> <p>6. Дүзелбаев, С.Т. Материалдар кедергісі-III [Мәтін]: 3-кітап: Семестрлік жұмыстардың тапсырмалар жинағы мен зертханалық практикум: оқу құралы / С.Т. Дүзелбаев [ж.б.]; ҚР білім және ғылым м-гі.- Алматы: Бастау, 2014.- 320 б.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы	SHOSOB 2206 Шикізат пен өнімнің сапасын органолептикалық бағалау Organoleptic assessment of the quality of raw materials and products
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С.Л., Байхожаева Б.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Физика, Бейорганикалық және органикалық химия
Пәннің постреквизиттері	Сынау, бақылау және өнім қауіпсіздігі, Өндірісті технокимиялық бақылау
Пәнді оқу мақсаты	Сенсорлық анализдің негізгі тәсілдері мен әдістемесін оқыту
Пән мазмұны	Органолептика ғылымы туралы жалпы мәлімет. Азық-түлік тауарлары сапасының көрсеткіштері. Азық-түлік өнімдері сапасының органолептикалық көрсеткіштерінің номенклатурасы. Өнімдердің сенсорлық қасиеттері және компоненттері. Консистенция және сипап-сезу мүшелері арқылы қабылданатын басқа да көрсеткіштер. Визуалдық сезімдердің факторлары мен табиғаты. Иіс сезу және дәмдік сезімдер. Сипап-сезу және басқа да сенсорлық сезімдер. Сенсорлық әдістердің жүйесі және олар туралы жалпы мәлімет. Балдық шкалалар. Дегустациялық анализдегі сараптамалық әдістеме. Сараптамалық әдістерді профилдік анализ кезінде қолдану. Балдық шкаланы құру кезінде сараптамалық әдістерді қолдану. Сапаның органолептикалық және аспаптық көрсеткіштерінің өзара байланысы. Заманауи дегустациялық анализдің ұйымы.
Пәннің күзінеттілігі	<p>Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептиканың теориялық және тәжірибелік негіздерін; өнімдерді органолептикалық бағалау кезіндегі қателіктердің мүмкін болатын көздерін; сенсорлық анализдің ғылыми дәлелденген әдістерін; дегустациялық анализ кезіндегі сараптық әдістемені біледі; - сенсориканың теориялық және практикалық негіздері; сенсорлық талдау үшін сынама алу әдістерін түсінеді; - азық-түлік тауарларын, сапалық деңгейлеріне сай, саралауға мүмкіндік беретін, нәтижелердің объективтігіне және сенімділігіне кепілдігі бар, өнімдер сапасының дегустациялық сараптамасын заманауи деңгейде ұйымдастыру; сарапшы-дегустаторларды

	тестілеуден өткізу және қойылған міндеттерді шешу үшін сенсорлық әдістерді дәлелді түрде қолдана алады ; - тамақ өнімдерінің заманауи дәмін айыру талдауын ұйымдастыру, өнім сапасының көрсеткіштері жүйесіндегі сенсорлық белгілердің орнын көрсетуде құзыретті .
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Тамақ өнімдерін сенсорлық талдау тағам өндірісі [Мәтін]: оқу құралы / Г.Н.Нұрымхан, Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов [ж.т.б.].- Алматы: Эпиграф, 2015. 2. Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018. 3. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017. 4. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина.- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2014. Қосымша: 5. Кадим, И.Т. Тағам өнімдерінің сапасын анықтаудың зертханалық тәжірибесі [Мәтін] / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015. 6. Кадим, И.Т. Лабораторный анализ качества пищевых продуктов [Текст]: лабораторное руководство / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015. 7. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст]: лабораторный практикум / под ред. В.И.Криштафович.- М.: Дашков и К*, 2010. 8. Матисон, В.А. Органолептический анализ продуктов питания [Текст]: учеб. / В.А. Матисон, Д.А. Еделев, В.М. Кантере.- М.: РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, 2010.

Пәннің коды мен атауы	KSZhKM 2113 Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет Law and anticorruption culture
Пәннің ПОҚ	з.ғ.к., доцент Куандыков Б.Ж, Аюпова З.К., Шарипов Ш.М. аға оқытушы Нұрбаева Л.Б аға оқытушы Төленді М.А., аға оқытушы Абдикешов М.К
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 – «Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің	Адам. Қоғам. Құқық. (орта мектеп бағдарламасы)

пререквизиттері	
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	сыбайлас жемқорлыққа қарсы заңнамалар аясындағы құқықтық сауаттылықты арттыруға және студенттердің сыбайлас жемқорлыққа қарсы көзқарастарын, мінез – құлықтарының стандартын, сыбайлас жемқорлықтың кез – келген көріністеріне қырын қарауды қалыптастыруға бағытталған.
Пән мазмұны	Мемлекет пен құқықтың түсінігі мен белгілері. Мемлекет пен құқықтың шығу тегі жөніндегі негізгі теориялар. Объективтік құқық және субъективтік құқық . Құқықтың саясатпен, моральмен, экономикамен байланыстылығы. Құқықтың атқаратын қызметтері (функциялары). Құқықтық жүйе, құқық жүйесі мен заңнама жүйесі түсініктерінің арақатынасы. Нормативтік құқықтық актілердің түсінігі, жалпы сипаттамасы, түрлері мен топтастырылу өлшемдері. Құқық нормасының түсінігі мен белгілері. Құқық нормасының құрылымы. Гипотеза, диспозиция, санкция мен олардың түрлері. Құқықтық қатынас түрлері. Құқықтық қатынастың құрылымы. Құқық қабілеті мен әрекет қабілеті. Құқықтық қатынастың субъектілері мен объектілері. Құқықтық қатынастың мазмұны. Субъективтік құқық пен заңды міндет. Жеке және заңды тұлға. Құқық бұзушылықтың заңды құрамы. Құқық бұзушылықтың субъектісі, объективтік және субъективтік жақтары. Заңды жауапкершілік, оның түрлері. Заңды жауапкершіліктен босатудың негіздері. Қазақстан Республикасының конституциялық құқық негіздері. Қазақстан Республикасының әкімшілік құқығының негіздері. Қазақстан Республикасының еңбек құқығы негіздері. Қазақстан Республикасының азаматтық құқық негіздері. Қазақстан Республикасының қылмыстық құқық негіздері. Қазақстан Республикасының экологиялық құқық негіздері. Қазақстан Республикасының жер құқығы негіздері. Халықаралық құқық негіздері, «Сыбайлас жемқорлық» түсінігінің теориялық – әдістемелік негіздері. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы әрекет субъектілері және олардың құзыреттері. Сыбайлас жемқорлықтың этикалық және типологиялық қырлары және олардың тарау аясы. Сыбайлас жемқорлық – адам құқығын бұзушы фактор ретінде. Сыбайлас жемқорлық – ұлттық қауіпсіздікке қауіп төндіруші ретінде. Сыбайлас жемқорлықтық құқық бұзушылықтар, оның құрамы. Лауазымды тұлғаның өкілеттілігін иелену. Қызметтік жалғандық, Пара алушылық.
Пәннің күзiреттiлiгi	адам мен азаматтардың құқықтары мен бостандықтарын, міндеттерін білу; Қазақстан Республикасындағы әрекет етуші негізгі нормативтік құқықтық актілерді білу, олардың қолдану аясын дұрыс түсіну; халықаралық заңдылықтарды білу; құқық салаларын ажырата білу, сыбайлас жемқорлықтың мәнін және оның пайда болу себептерін; сыбайлас жемқорлықтық құқық бұзушылық үшін моральдық – өнегелік және құқықтық жауапкершілікті; сыбайлас жемқорлыққа қарсы әрекет аясындағы әрекет етуші заңнамаларды.- біледі материалдық және іс жүргізу құқығының өзара іс-қимыл механизмін түсінеді; - нақты жағдайларда құқық нормаларын қолдана алады: қарастырылатын әрбір құқық саласына жүйелі түсінік жасай біліп, қазіргі ғылыми зерттеулерге сын көзқараспен қарап, тұжырымдар жасай алуға; проблемаларды шешудегі дербестік пен түпнұсқалық

	және кәсіби деңгейде дербес жоспарлауды және шешуге жетілген құқықтық сана, құқықтық ой – өріс және құқықтық мәдениет негізінде кәсіби қызметті жүзеге асыру; нақты заң талаптарына сәйкес шешім қабылдау және заңдық әрекетті жүзеге асыруға- құзретті:
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Ә.О. Турдалиев, Ж.Ж. Жағыпар. Сыбайлас жемқорлықпен күрес стратегиясы: Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл пәні бойынша әдістемелік оқу құралы [Электронный ресурс] / - Алматы: CyberSmith, 2017.- 372 б. 2. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл туралы [Электронный ресурс].- Алматы: Альманах, 2017.- 30 б.- (Заң кітапханасы). 3. Закон Республики Казахстан "О противодействии коррупции" [Электронный ресурс].- Алматы: Альманах, 2017.- 30 с.- (Юрид. б-ка). Қосымша: 4. Г.Р. Усеинова, А.С. Ибраева, Д.М. Баймаханова, С.А. Сартаев; под общ.ред. С.С. Сартаева. Формирование антикоррупционной культуры и антикоррупционного сознания: проблемы теории и практики [Электронный ресурс]: коллективная монография / - Алматы: Қазақ университеті, 2017.- 306 с. 5. С.М. Баймолдина. Актуальные проблемы борьбы с коррупцией и организованной преступностью [Текст]: учеб. пособие / - Алматы: Эпиграф, 2016.- 184 с.

Пәннің коды мен атауы	Есо 2114 Экономика Есопому
Пәннің ПОҚ	Бельгибаева Ж.Ж., Карымсакова Ж.К., Саяпил А., Джумабаева А.М.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 – «Стандартау және сертификаттау (сала бойынша)»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Адам. Қоғам. Құқық. Қазақстан тарихы. География (орта мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Экономикалық ойлауды қалыптастыру, нарықтық экономика туралы білім алу, мемлекеттің экономикалық саясаты ұғымы
Пән мазмұны	Экономика пәні және зерттеу әдістері. Қоғамдық өндіріс негіздері. Меншік және экономикалық жүйе. Қоғамдық шаруашылық нысандары. Нарықтық жүйенің қызмет ету механизмінің негіздері. Фирма және кәсіпкерлік теориясы. Өндіріс, фирманың шығындары мен табысы. Өндіріс факторларының нарығы және табыстарды бөлу. Ұлттық экономика негіздері: мазмұны құрылымы және нәтижесін

	өлшеу. Экономикалық өсу және нарықтық экономиканың тұрақсыздығы. Инфляция және жұмыссыздық экономикалық тұрақсыздықтың көрінісі ретінде. Ұлттық экономикадағы қаржы және ақша несие жүйесінің негіздері. Ұлттық экономиканы мемлекеттік реттеу және экономикалық қауіпсіздік. Әлемдік экономика қызмет етуінің экономикалық негіздері.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - біледі нарықтық экономиканың негізгі заңдылықтары; - түсінеді: нарықтарда экономикалық агенттердің өзара іс-қимыл тетігі; - қолдана алады: осы пәнді оқу барысында алған теориялық білімін тәжірибеде; - күзретті: тиімді шаруашылық шешімдердің нұсқасын кәсіби тұрғыдан дамыту және дәлелдеуде.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Мэнкью, Н.Г. Экономикс [Мәтін] / Н.Г. Мэнкью, М.П. Тейлор; ауд. Л.Ә.Бимендиева, Р.Д.Досжан, Г.К.Иляшова [ж.т.б.].- 4-бас.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2018.- 848 б.- (Рухани жаңғыру. Жаңа гуманитарлық білім. Қазақ тіліндегі 100 жаңа оқулық). 2. Экономикалық теория негіздері. Есполов Т.И., Белгібаев Қ.М., Оқу құралы. 2013 ж. 3. Экономикалық теория: Оқу құралы /құраст. Н.А.Маженова – Алматы: Қ.И. Сәтбаев атындағы ҚазҰТУ, 2015. 4. Ахмедьярова М.В. Экономикалық теория: Оқу құралы /Ахмедьярова М.В., Жоламанов Е.М., Оралтаев Т.; Т.Рысқұлов атындағы Жаңа экономикалық университеті. - Алматы, 2016. 5. Лашкарева, О.В. Макроэкономика [Текст]: учеб. пособие / О.В. Лашкарева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 324 с. 6. Лашкарева, О.В. Макроэкономика [Текст]: метод. указания для подготовки к семинарам для студентов экон. спец. / О.В. Лашкарева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 64 с. Дополнительная: 7. Көшімова, М.Ә. Макроэкономика [Мәтін]: оқу құралы / М.Ә. Көшімова.- Алматы: Экономика, 2014.- 178 б. 8. Физзатова, А.И. Макроэкономика [Мәтін]: оқу құралы / А.И. Физзатова, А.А. Ким; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Бастау, 2014.- 408 б.

Пәннің коды мен атауы	Еко 2115 Экология Ecology
Пәннің ПОҚ	Сайкенов Б.Р., Сагидолдина Ж.Е., Куандыкова Ә.М., Усенова Г.А.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 – «Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»
Академиялық кредит	5

Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Химия. Биология. (орта мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Экологиялық танымды қалыптастыру, қоғам мен табиғаттың тұрақты даму негіздері туралы терең білім алу, қоршаған ортаны қорғау және табиғи ресурстарды тиімді пайдаланудың заманауи тәсілдері бойынша теориялық және практикалық білім алу.
Пән мазмұны	Экология және оның қысқаша даму тарихы. Экология туралы түсінік. Популяциялар экологиясы – демэкология. Популяция туралы жалпы мағлұмат. Популяция құрылымы мен түрлері. Қауымдастықтар экологиясы-синэкология. Синэкологияның зерттеу объектілеріне жалпы сипаттама. Биосфера және оның тұрақтылығы. Биосфера – ғаламдық экожүйе ретінде. Табиғат ұғымына анықтама. Ресурстардың жіктелуі. Табиғат пен қоғамның өзара әсерлесу тарихы. Қазіргі заманның әлеуметтік экологиялық проблемалары. Ауылшаруашылық жерлерін тиімді пайдаланудың маңызы. Жасыл экономика және тұрақты даму. Қалдықсыз және аз қалдықты өндірістік технологиялар.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - біледі: экологиялық ғылымның қалыптасу тарихы және оның мәселелері, табиғатты қорғау және табиғатты тиімді пайдалану; -түсінеді: табиғатта және қоғамда пайда болатын құбылыстардың арасындағы себеп-салдарлық байланысты анықтауды түсіну; - қолдана алады: алынған білімді қойылған міндеттерді шешу үшін, экологиялық процестерді талдау, табиғат пен қоғамның тұрақты дамуының басымдықтары мен міндеттерін қою кезінде қолдану; - құзретті: табиғи ортаны қорғау және табиғатты пайдалану саласында; БиоСфера мен биоалуантүрліліктің тұрақтылығын сақтау және Апатты дағдарыссыз социумды дамыту мақсатында; орта факторларының әсер ету дәрежесін анықтауда құзыретті болу.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Оспанова Г.С. Экология: оқулық / Г.С Оспанова, Г.Т Бозшатаева.- 2-бас.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 315 б. 2.Жайлыбай К.Н. Экология терминдерінің түсіндірме сөздігі оқу құралы / К.Н. Жайлыбай, С.Қ. Райымқұлова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 84 б. 3.Баубеков С.Ж. Табиғатты қорғаудағы экология негіздері оқулық / С.Ж. Баубеков, С.Т. Дуйсенбаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 308 б. 4. Булекбаева К.Б. Экология және қоршаған ортаны қорғау оқулық / К.Б. Булекбаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 157 б. 5. Экология және тұрақты даму оқулық / А.Қ.Саданов, Н.Ш.Сүлейменова, Н.С.Дәменова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Эпиграф, 2015.- 404 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Бигалиев, А.Б. Биоэкология "Экология" маман. бойынша ун-т студ. арн. оқулық / А.Б. Бигалиев.- Алматы: Эверо, 2015.- 276 б

	7.Экология және тұрақты даму оқулық / М.С. Тонкопий, Г.С. Сатбаева, Н.П. Ишқулова- Алматы: Экономика, 2014.- 316 б.
--	---

Пәннің коды мен атауы	ТАК 2116 Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі Life safety
Пәннің ПОҚ	Касенов К., Дюсембин Е.А., Жумабаева А.К., Ахмадиева Т.К., Жалгасбаев К.Ж.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 – «Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Химия. Биология. Физика. (орта мектеп бағдарламасы)
Пәннің постреквизиті	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	«Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі» пәннің оқытудың мақсаты мен міндеттері студенттерге қауіпсіз және зиянсыз өмір сүру жағдайларын, адам мен техносфераның өзара әрекеттесуін қамтамасыз ету үшін қажетті дағдыларды меңгеруде жүйелі білімді беру болып табылады.
Пән мазмұны	Тіршілік қауіпсіздігі адамның техносферамен ыңғайлы және қауіпсіз өзара әрекеттесуі туралы ғылым - адамға қауіп төндіретін қауіпті зерттейтін және кез-келген адам қоршаған ортасында оны қорғаудың жолдарын жасайтын ғылыми білім саласы. «Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі» пәні адамның қоршаған ортамен қауіпсіз өзара әрекеттесуі, еңбек қауіпсіздігі және төтенше жағдайлар кезіндегі жағымсыз факторлардан қорғау тақырыптарын біріктіреді. Тіршілік қауіпсіздігі доктринасының басты мақсаты - техносферадағы адамды антропогендік және табиғи шығу тегінің теріс әсерінен қорғау, өмір сүрудің қолайлы жағдайларына қол жеткізу. Тіршілік қауіпсіздігі мәселесін шешу адамдардың іс-әрекеті, өмірі үшін қолайлы жағдайлар жасау, адамды және оның қоршаған ортасын зиянды факторлардың әсерінен қорғаудан тұрады. Кез-келген зиян үшін адам өзінің денсаулығы мен өмірін төлейді, оны «адам-қоршаған орта» жүйесінде қалыптастырушы фактор ретінде қарастыруға болады, оның жұмысының соңғы нәтижесі және қоршаған орта сапасының өлшемі.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәнді игергеннен кейін студенттердің міндеті: білу керек: -қоршаған ортадағы адам өмірінің қауіпсіздігінің теориялық негіздері; -тіршілік қауіпсіздігінің құқықтық және нормативтік-техникалық негіздері; ұсынуы болу керек: -травматикалық, зиянды және зақымдайтын факторлардың адамға анатомиялық және физиологиялық салдары туралы; -төтенше жағдайлар кезіндегі шаруашылық жүргізуші субъектілердің тұрақтылығын арттыру жолдары мен құралдары туралы; -төтенше жағдайларды болжау және олардың салдарын жою әдістері туралы. дағдылары болуы керек:

	<p>-құтқару және басқа да шұғыл жұмыстарды негізгі ұйымдастыру және өткізу</p> <p>-өндірістік қызметтің қауіпсіздігі мен экологиялық қауіпсіздігін арттыру жөніндегі шараларды әзірлеу;</p> <p>-авариялық-құтқару жұмыстарына және төтенше жағдайдан кейінгі басқа да жұмыстарға қатысу</p> <p>құзыретті болуы керек:</p> <p>-шаруашылық жүргізуші субъектілердің өндірістік қызметінің тұрақтылығын арттыру жөніндегі шараларды жоспарлау және іске асыру кезінде;</p> <p>-төтенше жағдайлар кезінде өндірістік персоналды және халықты қорғау бойынша іс-шараларды жоспарлау кезінде;</p> <p>-құтқару жұмыстары кезінде азаматтық қорғаныс бөлімшесінің командирінің міндеттерін орындау кезінде</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан (жазбаша)
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <p>1.Баубеков, С.Д. Охрана труда и безопасность [Текст]: учебник / С.Д. Баубеков, М.Н. Немеребаев, С.З. Казахбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 308 с.</p> <p>2.Пәннің жұмыс жоспары (Силлабус). Дамыған Касенов К.М.КазҰАУ, 2018 ж.</p> <p>3. Тәжірибе сабаққа арналған әдістемелік нұсқау. Касенов К.М., Жумабаева А. и др. КазҰАУ, 2020 ж.</p> <p>Қосымша:</p> <p>4. Приходько Николай Георгиевич. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: Курс лекций.</p>

Пәннің коды мен атауы	Кас 2117 Кәсіпкерлік Entrepreneurship
Пәннің ПОҚ	Есенгазиева С.К., Омаркулова М.Б., Бекенова Г.Ы, Карымсакова Ж.К., Елтаева К.Е.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«6B07208-Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Әлеуметтік-саяси білімдер модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)
Пәннің постреквизиттері	Агробизнесі ұйымдастыру, қорытынды аттестация
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттерге кәсіптік этика талаптарын және бизнес жүргізу мен персоналды басқару тәжірибесінде осы талаптарға сәйкес әрекет етуге дайын болуды үйрету.

Пән мазмұны	«Кәсіпкерлік» пәні кез келген болашақ кәсіпкердің өмірінде пайдалы болатын дұрыс құзіреттілікті қалыптастыруға көмектеседі, яғни, нарықтың талабына сай өз жобаңыз үшін дұрыс команда құруға, дұрыс бизнес-идея таңдауға, бизнес-модель әзірлеуге және өз кәсібіңізді бастау үшін бизнес жоспар жазуға үйретеді.
Пәннің құзіреттілігі	<p align="center">Пәнді меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бизнес саласында қолданылатын негізгі этикалық қағидалар мен нормаларды біледі; - бизнес этика құндылықтары мен нормалары туралы білімді нақты тәжірибелік қызметте жүзеге асыруды, іскерлік өмірдің этикалық мәселелерін шешуді және олар үшін моральдық жауапкершілікті түсінеді; - моральдық-этикалық сапалар мен принциптерді тәжірибеде өзектендіру дағдыларын, этикалық және құқықтық нормаларды бизнес салаларында қолдана алады; - бизнесті дамыту мақсаттарын белгілеу және этикалық стандарттар мен принциптерге сәйкес оларға жету жолдарын таңдауда құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Тестілеу
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гриффин Р.У. Менеджмент / Р.У. Гриффин; ауд. Г.А.Абдуллина, Ж.Т.Абишева, А.С.Исмагулова [ж.т.б.].- 12-бас.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2018.- 768 б.- (Рухани жаңғыру. Жаңа гуманитарлық білім. Қазақ тіліндегі 100 жаңа оқулық). 2. Кусаинова Н.М. Психология и этика делового общения: учеб.-метод. комплекс / Н.М. Кусаинова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 240 с. 3. Лавриненко В.Н. Учебник 3-е изд. Психология и этика делового общения, М.: ЮНИТИ ДАНА, 2014 г. 4. Кошечая И.П. Профессиональная этика и психология делового общения: учеб. пособие / И.П. Кошечая, А.А. Канке.- М.: Форум; ИНФРА-М, 2014.- 304 с.- (Профессиональное образование). <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Этика деловых отношений: учеб. / В.К. Борисов [и др.].- М.: ИД<ФОРУМ>, 2014.- 176 с.- (Профессиональное образование).

Пәннің коды мен атауы	GZN 2118 Ғылыми зерттеулердің негіздері Methods of scientific research
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С.Л., Исакова Ж.А., Жамурова В.С.
Пән циклі	ЖБП/ТҚ
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 – «Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)
Пәннің	Қорытынды аттестация

постреквизиті	
Пәнді оқу мақсаты	Бұл пәнді оқудың мақсаты студенттердің ғылыми-зерттеу іс-әрекетінің дағдыларын дамыту; студенттерді ғылыми білімге баулу, олардың ғылыми-зерттеу жұмыстарын жүргізуге дайындығы мен қабілеті болып табылады.
Пән мазмұны	Ғылыми зерттеуді тиісті салада қажетті білім мен дағдыларды қалыптастыру, ғылыми ойдың, шығармашылықтың жалпы әдістерімен, ғылыми зерттеуді ұйымдастырудың жалпы схемасымен, ғылыми таным әдістерін қолдану практикасымен танысу.
Пәннің күзіреттілігі	<p>Пәнді меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - білуі керек: ғылымның тарихын, логикасын және әдіснамасын; зерттеу жұмысын ұйымдастырудың заманауи тәсілдерін; ғылыми қызметтің құрылымын: тактика мен Стратегия мәселелерін; ғылыми-зерттеу жұмыстарын ресімдеу ережелері мен стандарттарын; зерттеудің негізгі әдістерін; түрлі кезеңдерде зерттеу қызметін ұйымдастыру заңдылықтарын . - түсінуі керек: зерттеудің мақсаты мен міндеттерін, объектісі мен пәнін, гипотезасын тұжырымдай білу; зерттеудің қажетті әдістерін таңдау, нақты зерттеудің міндеттеріне сүйене отырып бар әдістерін өзгерту; алынған нәтижелерді өңдеу, қолда бар деректерді ескере отырып, оларды талдау және түсіну. - қолдануы керек: ғылыми жұмыстарды әзірлеу кезінде, сондай-ақ дипломдық жұмысты жазу кезінде қажетті ғылыми зерттеу әдістерін қолдану. - құзыретті болу: стандарттау және сертификаттау мәселелері бойынша ғылыми зерттеулердің нәтижелерін ұйымдастыруда, өткізуде және ресімдеуде, сондай-ақ өзінің кәсіби мамандану міндеттерін шешуде.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан (жазбаша)
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы научных исследований [Текст]: учеб. пособие для докторантов по спец. "Стандартизация, сертификация и метрология" / А.Т.Канаев, Б.У.Байхожаева, А.Е.Молдахметова, Т.Е.Сарсембаева.- Алматы: Эпиграф, 2023.- 92 с. 2. Кентбаева, Б.А. Методология научных исследований [Текст]: учебник / Б.А. Кентбаева [и др.]; МОН РК; КазНАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 209 с. 3. Кирюшин, Б.Д. Основы научных исследований в агрономии [Текст]: учебник / Б.Д. Кирюшин [и др.].- СПб.: Квадро, 2016.- 408 с. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кадыров, А.С. Основы научных исследований [Текст]: моногр. / А.С. Кадыров [и др.].- Караганда: АҚНҰР, 2018.- 310 с. 2. Кубашева, Ж.К. Основы научных исследований [Текст]: учеб. пособие для магистрантов спец.: 6М073100-"Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды" / Ж.К. Кубашева [и др.]; МОН РК; Зап.-Казахст. АТУ им. Жангир хана.- Уральск: Зап.-Казахст. АТУ им. Жангир хана, 2014.- 120 с.

Пәннің коды мен атауы	KSN 2119 Қаржылық сауаттылық негіздері Basics of financial literacy
Пәннің ПОҚ	Джумабаева А.М., Саурукова А.К.
Пән циклі	ЖБП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	«БВ07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Математика
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәнді оқыту мақсаты	Жеке қаржыға қатысты шешімдер қабылдау кезінде ұтымды қаржылық мінез-құлықты қалыптастыруға үйрету, қаржылық қызметтерді тұтынушылардың құқықтары мен мүдделерін қорғаудың тиімді тәсілдері, қаржылық өнімдер мен қызметтерді пайдалану тәртібін білу.
Пән мазмұны	Білім алушыларға нарықтағы жағдайды дұрыс бағалауға және нақты шешімдер қабылдауға мүмкіндік беретін қаржы саласындағы білім мен дағдыларды қалыптастырады. Негізгі қаржылық ұғымдарды білу және оларды іс жүзінде қолдана білу адамға өз қаражатын сауатты басқаруға мүмкіндік береді. Яғни, кірістер мен шығыстардың есебін жүргізу, артық қарыздан аулақ болу, жеке бюджетті жоспарлау, жинақтау, қаржы институттары ұсынатын өнімдерді таңдау негізінде пайдалану жолдарын, жинақтаушы және сақтандыру құралдарын пайдалануды үйретеді.
Пәннің күзиреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: Білу керек: белгілі бір мақсаттарға ақша жинауды білу; - бұл үнемдеу себептерін ажырату үшін түсіну (күтпеген шығындар үшін резерв қалыптастыру; болашақ ірі шығындар үшін қаражат жинау; кіріс алу); - салымдарды сақтандырудың мемлекеттік жүйесін білу. дағдысы болу керек: жинақтаудың әртүрлі тәсілдері мен жинақ өнімдерінің түрлері туралы түсініктерді егжей тегжейлі білу; - жеке тұлғалардың мінез-құлқын анықтайтын факторлардың әсерін анықтау және ақша операцияларын құқықтық реттеуді зерттеу; меңгеру керек: отбасының әл-ауқатын арттыру үшін банктік салым ашу дағдыларын меңгеру; - ақша иелері үшін пайда табу мақсатында бағалы қағаздар нарығында, жылжымайтын мүлік нарығында және т. б. орналастыру дағдыларын.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Сембиева, Л.М. Введение в финансы: Т.2: учеб. пособие / Л.М. Сембиева, С.Б. Макыш, А.О. Жағыпарова.- Алматы: ЭСПИ, 2020.- 260 с.

	<p>2. Перекрестова, Л.В. Финансы, денежное обращение и кредит [Текст]: учебник / Л.В. Перекрестова, Н.М. Романенко, С.Сазонов.- 13-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 368 с.</p> <p>3. Серкебаева, Р.К. Финансы [Текст]: учеб. / Р.К. Серкебаева, Р.У. Смагулова; МОН РК.- Алматы: BOOKPRINT, 2014.- 320 с.</p> <p>4. Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Б87 Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя. 10–11 классы общеобразоват. орг. — М.: ВАКО, 2018. — 232 с.</p> <p>Қосымша:</p> <p>1. Постановлением Правительства Республики Казахстан от « 30 » мая 2020 года № 338. Концепция повышения финансовой грамотности на 2020 – 2024 годы</p> <p>2. О налогах и других обязательных платежах в бюджет (Налоговый кодекс) / Кодекс Республики Казахстан от 25 декабря 2017 года № 120-VI ЗРК.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы	ТКОZhT 2218 Техникалық құжаттаманы әзірлеу және жүргізу тәртібі Procedure for the development and maintenance of technical documentation
Пәннің ПОҚ	Искакова Ж.А.
Цикл	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501 – «Стандарттау және сертификаттау» (сала бойынша)
Академиялық кредит сандары	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Стандарттау және сертификаттау негіздері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәннің мақсаты	Техникалық реттеу саласындағы ТҚ талаптары мен әзірлеу тәртібін зерделеу
Пәннің мазмұны	Техникалық құжаттардың мазмұны, титулдық парақты ресімдеу, стандарттардың алғы сөзі, стандартталған өнімнің сипаттамаларын сипаттау тәртібі, стандартты әзірлеу және бекіту тәртібі, стандарттар талаптарын бұзуға жауапкершілік, тексеру, қайта қарау және стандарттарға өзгерістер енгізу тәртібі
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәнді игергеннен кейін бакалавр:</p> <p>білуге тиіс: оларды әзірлеудің техникалық құжаттамасына және тексеру, қайта қарау және өзгерістер енгізу тәртібіне қойылатын негізгі талаптар;</p> <p>меңгеруі керек: әртүрлі санаттағы нормативтік-техникалық құжаттарды әзірлеу ;</p> <p>меңгеруі тиіс: техникалық құжаттаманы әзірлеу үшін ақпаратты өңдеу бойынша жұмыс дағдысы;</p> <p>құзыретті болуы: техникалық құжаттаманы әзірлеу және бекіту</p>

	мәселелерінде құзыретті болуы
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер	Негізгі: 1. Тағам өнімдерін техникалық реттеу [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ұ.Байхожаева, Е.Т.Абсеитов, Н.М.Жұмәділова [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2018.- 342 б. 2. Кәрімов, Ж.К. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау [Мәтін]: оқулық / Ж.К. Кәрімов, О.О. Дүйсенбекова; ҚазҰАҰ.- Алматы: Айтұмар, 2017.- 324 б. 3. Кәрімов, Ж.К. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау [Мәтін]: оқулық / Ж.К. Кәрімов, О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 328 б. Қосымша: 4. Комбаев, Қ.Қ. Метрология, стандарттау және сертификаттау [Мәтін]: оқулық / Қ.Қ. Комбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 128 б. 5. Рензиева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции, стандартизация, метрология, оценка соответствия [Текст]: учеб. пособие / Т.В. Рензиева.- 2-е изд., стереотип.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2020.- 360 с.- 6. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б.

Пәннің коды мен атауы	OKASABT 2219 Өнім мен қызметтерге арналған стандарттарды әзірлеу және бекіту тәртібі Procedure for the development and approval of standards for products and services
Пәннің ПОҚ	Искакова Ж.А.
Цикл	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501 – «Стандарттау және сертификаттау» (сала бойынша)
Академиялық кредит сандары	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	3
Пәннің пререквизиттері	Стандарттау және сертификаттау негіздері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәннің мақсаты	Техникалық реттеу саласындағы өнім мен қызметтерге арналған ТҚ талаптары мен әзірлеу тәртібін зерделеу
Пәннің мазмұны	Өнім мен қызметтерге арналған техникалық құжаттардың мазмұны, титулдық парақты ресімдеу, стандарттардың алғы сөзі, стандартталған өнімнің сипаттамаларын сипаттау тәртібі, стандартты әзірлеу және бекіту тәртібі, өнім мен қызметтерге арналған стандарттар талаптарын бұзуға жауапкершілік, тексеру, қайта қарау және стандарттарға өзгерістер енгізу тәртібі

Пәннің күзiреттiлiгi	<p>Пәндi игергеннен кейiн бакалавр:</p> <p>бiлуге тиiс: өнiм мен қызметтерге арналған ТҚ әзiрлеудiң техникалық құжаттамасына және тексеру, қайта қарау және өзгерiстер енгiзу тәртiбiне қойылатын негiзгi талаптар;</p> <p>меңгеруi керек: әртүрлi санаттағы өнiм мен қызметтерге арналған нормативтiк-техникалық құжаттарды әзiрлеу ;</p> <p>меңгеруi тиiс: өнiм мен қызметтерге арналған техникалық құжаттаманы әзiрлеу үшiн ақпаратты өңдеу бойынша жұмыс дағдысы;</p> <p>құзыреттi болуы: өнiм мен қызметтерге арналған техникалық құжаттаманы әзiрлеу және бекiту мәселелерiнде құзыреттi болуы</p>
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннiң мерзiмi	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер	<p>Негiзгi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тағам өнiмдерiн техникалық реттеу [Мәтiн]: оқу құралы / Б.Ұ.Байхожаева, Е.Т.Абсеитов, Н.М.Жұмәдiлова [ж.т.б.]; ҚР Бiлiм және ғылым м-трлiгi.- Алматы: Альманах, 2018.- 342 б. 2. Кәрiмов, Ж.К. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнiмдердi стандарттау [Мәтiн]: оқулық / Ж.К. Кәрiмов, О.О. Дүйсенбекова; ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2017.- 324 б. 3. Кәрiмов, Ж.К. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнiмдердi стандарттау [Мәтiн]: оқулық / Ж.К. Кәрiмов, О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 328 б. 4. Комбаев, Қ.Қ. Метрология, стандарттау және сертификаттау [Мәтiн]: оқулық / Қ.Қ. Комбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 128 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Рензьяева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции, стандартизация, метрология, оценка соответствия [Текст]: учеб. пособие / Т.В. Рензьяева.- 2-е изд., стереотип.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2020.- 360 с.- 6. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негiздерi [Мәтiн]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б.

Пәннiң коды мен атауы	Мiк 2204 Микробиология Microbiology
Пәннiң ПОҚ	Кожаметова З.А., Мықтыбаева Р.Ж.
Пән циклi	БП/ЖК
Оқу деңгейi	Бакалавриат
Бiлiм беру бағдарламасы	6В07501 – «Стандарттау және сертификаттау» (сала бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндiзгi
Семестр	4
Пәннiң пререквизиттерi	Биология, химия (мектеп бағдарламасы)
Пәннiң постреквизиттерi	Сынау, бақылау және өнiм қауiпсiздiгi
Пәндi оқыту мақсаты	Пәннiң мақсаты-микробиологиялық зерттеулердiң заманауи әдiстерiн меңгеру, микроорганизмдердiң қызметi және олардың табиғаттағы рөлi туралы бiлiм алу.

Пән мазмұны	Білім алушыларға жалпы микробиология, морфология, физиология, микроорганизмдер генетикасы негіздерін оқытуға көмектеседі. Микроб клеткасына әртүрлі факторлардың әсері, микроорганизмдердің N, C, P, S, Fe қосылыстарының және басқа элементтердің айналуына қатысуын, сапрофитті және патогенді микроорганизмдердің әртүрлі топтарын және қоздырғыштарды, ауыл шаруашылығы дақылдарының ауруларына қарсы микробты препараттарды зерттеу.
Пәннің күзiреттiлiгi	<p align="center">Пәнді меңгеру нәтижесінде студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микроорганизмдердің маңызы мен қасиеттері, қоршаған орта факторларының микроорганизмдердің тіршілік әрекетіне әсері, тамақ микроорганизмдерін себу жолдары және олармен күресу шаралары туралы біледі; - микробиологиялық зерттеулердің заманауи әдістері, микроорганизмдердің қызметі және олардың табиғаттағы рөлі туралы білімін түсінеді; - әр түрлі субстраттардан оқшауланған микробтық препараттар микроорганизмдерді өсіреді, таза дақыл шығарады және оларды қолдана алады; - тамақ қауіпсіздігі, микроорганизмдердің рөлі, олардың морфологиясы, жүйеленуі және физиологиясы, инфекциялық аурулардың қоздырғыштары мәселелерінде күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кисленко, В.Н. Микробиология [Текст]: учебник / В.Н. Кисленко, М.Ш.Азаев.- М.: ИНФРА-М, 2017.- 272 с. 1. Сегизбаева, А.С. Микробиология [Текст]: учеб. Пособие / А.С. Сегизбаева; МОН РК.- Алматы: Отан, 2015.- 175 с. 2. Тлепов, А.А. Микробиология [Текст]: учеб. пособие для вузов / А.А. Тлепов.- Алматы: Эверо, 2015.- 312 с. 3. Толысбаев, Б.Т. Микробиология және иммунология [Мәтін]: оқулық / Б.Т. Толысбаев, К.Б. Бияшев.- 3-бас., стереотип.- Алматы: Альманах, 2017.- 497 б. 6. Құлдыбаева, М.М. Микробиология пәнінің практикалық сабақтары [Мәтін]: оқу құралы / М.М. Құлдыбаева, Н.Қ. Шоқанов.- Алматы: KazBookTrade, 2017.- 144 б. 7. Тағамдық микробиология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.К.Төлемісова, Г.Т.Қасенова, Б.Мұзапбаров, З.Ә.Қожахметова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 152 б. 8. Saparbekova, A.A. Microbiology and virology [Текст]: textbook /A.A.Saparbekova.- Almaty:New book, 2018.-188 p. 9. Құлдыбаев, М.М. Микробиологиялық пәнінің практикалық сабақтары [Мәтін]: оқулық / М.М.Құлдыбаев; ҚР білім және ғылым м-гі.- Алматы: KazBookTrade, 2017. 10. Толысбаев, Б.Т. Микробиология және иммунология [Мәтін]: оқулық / Б.Т. Толысбаев, К.Б. Бияшев.- 3-бас., стереотип.- Алматы: Альманах, 2017.- 497 б. 11. Камышева, К.С. Микробиология, основы эпидемиологии и методы микробиологических исследований [Текст]: учебное пособие

	<p>/ К.С. Камышева.- 2-е изд.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2014.- 348</p> <p>Қоссымша:</p> <p>12. Тағамдық микробиология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.К.Төлемісова, Г.Т.Қасенова, Б.Мұзапбаров, З.Ә.Қожахметова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 152 б.</p> <p>13. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова.- 8-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 160 с.</p> <p>14. Нетрусов, А.И. Микробиология [Текст]: учебник для вузов / А.И. Нетрусов, И.Б. Котова.- М.: Академия, 2012.- 384 с.</p> <p>15. Төлемісова Ж.К., Касенова Г.Т., Мұзапбаров Б., Қожахметова З.Ә. Тағамдық микробиология Алматы 2013., «Айтумар»,157б.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы	OzhT 2207 Өлшеудің жалпы теориясы General measurement theory
Пәннің ПОҚ	Байхожаева Б., Исматуддаев С.Л.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	4 Модуль жаратылыстану-ғылыми дайындық
Пәннің постреквизиттері	Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету
Пәнді оқу мақсаты	Өлшеудің жалпы теориясы, өлшеу нәтижелерінің сапасы және олардың математикалық өңдеу теориясының түсініктері туралы терең білім беру.
Пән мазмұны	Өлшеудің сандық жағынан табиғаттың заңдылықтары. Өлшеудің теориялық негіздері, өлшеу техникасы, өлшеу әдістемесі, өлшеу бірліктері, салыстырып тексеру сұлбаларын қамтамасыз ету эталондары мен жүйелері. Өлшеудің жалпы теориясының негізгі ұғымдары. Физикалық шамалар. Физикалық шамалардың жіктелуі. Шама және бақылау түсінігі. Эквиваленттілікті, тәртіптілікті және аддитивті қатынастарды қанағаттандыратын экстенсивті шамалар. Физикалық шамалар және өлшем бірліктері туралы түсінік. Шкала өлшем. Өлшеудің негізгі теңдеулері. Өлшеуіш түрлендіру
Пәннің құзіреттілігі	<p>Білуі тиіс: Өлшеудің жалпы теорияларын, өнім және процестер (қызмет) сапасының деңгейін бағалау принциптері мен әдістерін, өнім сапасының көрсеткіштерін таңдау ерекшеліктерін; өнім сапасын бақылауды ұйымдастыруды, математикалық өңдеу теориясының әдістері мен құралдарын.</p> <p>Өлшеу теориясының принциптері мен әдістерін және үрдістердің, өнімдер мен қызметтердің сапасын қамтамасыз ету бойынша нормативтік-техникалық құжаттарды қолдану ережелерін білу</p> <p>Дағдысы болу: өнімнің сапасын анықтау әдістерін жүргізу бойынша жұмыстарды ұйымдастыру, өлшеу нәтижелерін топтық талқылау және математикалық әдістерді әзірлеуге қатысу..</p>

	Құзыретті болуы тиіс: Өлшеудің жалпы теориясы, өлшеу нәтижелерін математикалық өңдеу деректерін жинау, математикалық өңдеу теориясын зерттеу.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Аскарлов Е.С. Стандартизация, метрология и сертификация. - Алматы: ТОО «Печатный Дом «Домино», 2015. - 277 с. 2. Шишкин И.Ф. Теоритическая метрология. М.:Из-во стандартов, 2014г. 3. Сена Л.А. Единицы физических величин и их размерности. М.:Наука, 2014г. Қосымша: 4. Бурдун Г.Д. Справочник по международной системе единиц. М.:Из-во стандартов, 2017г. 5. Бурдун Г.Д.,Марков Б.Н. Основы метрологии. М.: Из-во стандартов, 2013г 6. Шишмарев, В.Ю. Средства измерений [Текст]: учеб. / В.Ю. Шишмарев [и др.]- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2013.- 320 с. 7. Комбаев, К.К. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст]: учебник для техн. спец. / К.К. Комбаев [и др.]- Алматы: Эверо, 2015.- 132 с.

Пәннің коды мен атауы	MOSHOT 2208 Мал және өсімдік шаруашылығы өнімдерінің технологиясы Technology of animal husbandry and crop production products
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С.Л.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 – «Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Физика, бейорганикалық және органикалық химия
Пәннің постреквизиттері	Ауылшаруашылығы өндірісі саласындағы өнімді және процесті стандарттау, өндірісті технокимиялық бақылау
Пәнді оқу мақсаты	Пәнді игерудің мақсаты: тамақ өнеркәсібі технологияларына тән жалпы заңдылықтар, процестер мен құбылыстар туралы білімді қалыптастыру; Техникалық және нормативтік әдебиеттермен, регламенттермен және нормалармен жұмыс істеу дағдыларын алу технологиясын оқыту; алған білімдерін практикалық қызметте қолдану тәсілдеріне үйрету; жануарлар мен өсімдіктер шикізатын дайын тағамға өңдеу кезінде болатын процестердің мәнін ашу болып табылады.
Пән мазмұны	«Мал және өсімдік шаруашылығы өнімдерінің технологиясы» пәнінде білімалушылар, мал және өсімдік шарушылығында алынатын

	негізгі өнімдердің өндіру технологиясын меңгеретін болады. Өнімді өндіру барысындағы негізгі шикізаттарға қойылатын талаптар және оны өндіріске қабылдап, алғашқы өңдеу технологиясын. Дайындалған шикізатты толықтай өңдеп оларды қаптау және сақтауға жіберу барысы. Қапталып, сақталған өнімнің сақталу жағдайы және сақтау барысында жүретін физико-химиялық үрдістер.
Пәннің күзiреттiлiгi	<p>Бiлуi керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өнеркәсiбiнiң жалпы құрылымы, жай-күйi, оның даму тенденциялары; - жануарлар мен өсiмдiк шикiзатын өңдеудiң қолданыстағы технологиялары және оларды жетiлдiрудiң негiзгi бағыттары; - ауыл шаруашылығы шикiзатын қайта өңдеу өнiмдерiне қолданыстағы нормативтiк-техникалық құжаттама. <p>Түсiнуi керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өнiмдерiн өндiрудiң негiзгi технологиялық схемаларын оқып, түсiну; - шикiзатты жартылай фабрикаттар мен дайын өнiмге қайта өңдеудiң технологиялық процесiн ұйымдастыру және жүргiзу жөнiнде шешiмдер қабылдау. - технологиялық ағындар мен желiлердi құрудың негiзгi принциптерi. <p>Иелiк ету:</p> <ul style="list-style-type: none"> - өндiрiстiк процессте нормативтiк және техникалық құжаттамамен, регламенттермен, нормалармен және қағидалармен жұмыс iстеу дағдысы және оларды кәсiби қызметте пайдалану - өнiмдердiң зиянсыздығын және тамақ өндiрiсiнiң жалпы экологиялық тазалығын қамтамасыз ететiн технологиялық ағындарды әзiрлеу дағдылары
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннiң оқытылу мерзiмi	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тiзiмi	<p>Негiзгi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тамақ өндiрiстерiнiң жалпы технологиясы [Мәтiн]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимильдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б. 2. Қалиасқаров, М.Қ. Өсiмдiк шаруашылығы өнiмдерiн өңдеу және қайта өңдеу технологиялары мен машиналары [Мәтiн]: оқулық / М.Қ. Қалиасқаров, Ж.С. Байзақова, С.Б. Бекбосынов.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 312 б. 3. Тамақ өндiрiстерiнiң жалпы технологиясы [Мәтiн]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимильдина.- Алматы: Эверо, 2017.- 216 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Өңдеу өндiрiстерiнiң технологиясы [Мәтiн]: оқулық / Ә.Изтаев, С.Т.Жиенбаева, М.П.Байысбаева [ж.т.б.]; ҚР Жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Дәуiр, 2013.- 632 б. 5. Әсенова, Б.Қ. Ет және ет өнiмдерiнiң технологиясы [Мәтiн]: оқу құралы / Б.Қ. Әсенова, С.Қ. Қасымов; ҚР Бiлiм және ғылым м-трлiгi.- Алматы: ССК, 2019.- 192 б.

Пәннiң коды мен	OSHOZHA 2231 Өсiмдiк шаруашылығы өнiмдерiне сараптама
-----------------	---

атауы	жүргізу әдістері Methods of conducting an expert examination of crop production
Пәннің ПОҚ	Искакрва Ж.А.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501- Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 жаратылыстану-ғылыми дайындық
Пәннің постреквизиттері	Сынау, бақылау және өнім қауіпсіздігі
Пәнді оқу мақсаты	мақсаты студенттерді – өсімдік шаруашылығы өнімдерін жүйелерін сараптауда, физикалық, химиялық және басқа да білім салаларына тығыз байланысты тамақ технологиясының маңызды міндеттерінің бірі болып табылатындығын. Азық-түлік өнімдері - оларды өңдеуден кейін сақтау кезінде азық-түлік шикізатының құрамы мен құрылымының өзгеру қасиеттерін және сапасына тәуелді күрделі көп компоненттерінің жүйелері туралы терең білім беру.
Пәннің мазмұны	өсімдік шаруашылығы өнімдерін сапалы бағалау және ұтымды пайдалану қазіргі заманғы органолептикалық және аспаптық талдау әдістерін қолдану арқылы оның құрамын және физикалық-химиялық қасиеттерін зерттеу негізінде жүзеге асырылады. Талдаудың заманауи аспаптық әдістерін қолдану олардың сапасы мен қауіпсіздігін объективті бағалау үшін азық-түлік шикізаты мен өңделген өнімдердің құрылымын, құрамын және қасиеттерін жан-жақты зерттеу.
Пәннің құзыреттілігі	<p>Пәнді меңгергеннен кейін білімгер:</p> <ul style="list-style-type: none"> - білуге тиіс: өсімдік өнімдерінің құрамын және қасиеттерін терең зерттеуді, олардың сапасы мен тағамдық құндылығын, органолептикалық немесе дәстүрлі физикалық және химиялық әдістері бойынша, сапаның өзгерісін болжауды, сақтау әдістерін және пайдалану шарттарын белгілеуді. - қабілетті болуы керек: Тәжірбиеде пәннің негізгі теорияларын қолдану арқылы шикізатты және өнімді сараптау әдістерін қалай қолдану керектігін үйрену. -меңгеруі керек: ауыл шаруашылығы зиянкестерін (пестицидтерді), радиоактивті изотоптарды, жасанды түстерді, химиялық консерванттарды, полициклді хош иісті көмірсутектерді бақылау үшін қолданылатын әр түрлі химиялық қосылыстарға келуіне байланысты азық-түлік шикізатының зиянсыздығына қатысты нормативті талаптарды меңгерулері керек - құзретті болуы керек: азық-түлік шикізаты мен оны қайта өңдеу өнімдеріне арналған зерттеу әдістерінің классификациясы мен теориялық негіздерін, сондай-ақ олардың құрамын және қасиеттерін зерделеудің зертханалық әдістерін меңгеруді зерделеу.
Қорытынды бақылау түрі	Емтихан

Пәннің ұзақтығы Әдебиеттер тізімі	<p>Академиялық кезең (15 апта)</p> <p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Әлімбаева, М.Е. Ауыл шаруашылық малдары мен құстардың сойыс өнімдерін инфекциялық, инвазиялық және жұқпалы емес аурулар кезінде ветеринариялық-санитариялық сараптау [Мәтін]: оқу құралы / М.Е. Әлімбаева.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 144 б. 2. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өндіру технологиясы [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2014.- 223 б. 3. Андреева, Н.Н. Управление качеством в АПК [Текст]: учеб. пособие / Н.Н. Андреева.- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с. 4. Узаков, Я.М. Белки и пищевые волокна в мясных технологиях [Текст]: моногр. / Я.М. Узаков, В.В. Прянишников, А.В. Ильтяков; Алматинский технологический университет РУМС МОН РК.- Алматы: Эверо, 2014.- 212 с. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Экспертиза доброкачественности и радиационной безопасности продуктов. Их стандартизация и сертификация [Текст]: в 3-х т. т. 1: Полевая ветеринарно-санитарная и радиобиологическая экспертиза продуктов животноводства: учеб. пособие / отв. ред. В. П. Ветров.- Алматы: КазНАУ, 2011.- 324 с. 6. Алимарданова, М. Технохимический контроль мясных продуктов [Текст]: практикум / М. Алимарданова.- Астана: Фолиант, 2010.- 224 с. 7. Есиркеп, Г. Технохимический контроль молочных продуктов [Текст]: практикум / Г. Есиркеп.- Астана: Фолиант, 2010.- 92с. 8. Экспертиза рыбы рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Текст]: учеб. пособие / В.М. Позняковский [и др.]; под общ. ред. В.М.Позняковского.- 4-е изд., стереотип.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010.- 311 с. 9. Экспертиза доброкачественности и радиационной безопасности продуктов. Их стандартизация и сертификация [Текст]. В 3 т. Т.1. Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения: учеб. пособие / под ред. Н. Ф. Шуклина; Казахский Национальный аграрный университет.- Алматы: КазНАУ, 2008.- 426 с. 10. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Текст]: учеб. пособие / В.М. Позняковский.- 4-е изд, испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.- 528 с. 11. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст]: учеб. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов; под общ. ред. В.М.Позняковского.- 2-е изд., стереотип.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.- 216 с.
--------------------------------------	--

Пәннің коды мен атауы	MSHOSZhA 2230 Мал шаруашылығы өнімдеріне сараптама жүргізу әдістері Methods of conducting an expert examination of livestock products
Пәннің ПОҚ	Исқақра Ж.А.
Пән циклі	БП/ТК

Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501–Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 жаратылыстану-ғылыми дайындық
Пәннің постреквизиттері	Сынау, бақылау және өнім қауіпсіздігі
Пәннің мақсаты	студенттерді сараптаудың жолдары және түрлері, кешенді сараптау, экономикалық, тауарлық, технологиялық және соттық-құқықтық сараптау туралы терең білім беру
Пәннің мазмұны	Сараптаудың жолдары және түрлері; Кешенді сараптау; Экономикалық, тауарлық, технологиялық және соттық-құқықтық сараптау; Сертификаттау саласындағы сараптау; Тауар сапасына сараптау жүргізу тәртібі; Сараптау тұжырымының құрылымы мен Пәннің мазмұны; Сараптау бағытындағы мәліметтер жүйесі; Сүт және сүт өнімдерінің сапасын сараптау; Ет және ет өнімдерін сапасын сараптау; Ұн және ұн өнімдерінің сапасын сараптау; жеміс-жидек, өсімдік өнімдерінің сапасын сараптау.
Пәннің құзыреттілігі	- білуге тиіс: өнімнің сапасын сараптау методикасын -қабілетті болуы керек: әр түрлі ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын сараптауын жүргізу - меңгеруі керек: өнім стандарттары бойынша мәліметтерін -құзыретті болуы керек:өнім сапасының стандарт талаптарына сәйкестігін зерттеу
Қорытынды бақылау түрі	Емтихан
Пәннің ұзақтығы	Академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1.Әлімбаева, М.Е. Ауыл шаруашылық малдары мен құстардың сойыс өнімдерін инфекциялық, инвазиялық және жұқпалы емес аурулар кезінде ветеринариялық-санитариялық сараптау [Мәтін]: оқу құралы / М.Е. Әлімбаева.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 144 б. 2.Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өндіру технологиясы [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2014.- 223 б. 3.Андреева, Н.Н. Управление качеством в АПК [Текст]: учеб. пособие / Н.Н. Андреева.- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с. 4.Узаков, Я.М. Белки и пищевые волокна в мясных технологиях [Текст]: моногр. / Я.М. Узаков, В.В. Прянишников, А.В. Ильтяков; Алматинский технологический университет РУМС МОН РК.- Алматы: Эверо, 2014.- 212 с. Қосымша: 5.Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст]: учеб. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов; под общ. ред. В.М.Позняковского.- 2-е изд., стереотип.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.- 216 с. 6.Экспертиза доброкачественности и радиационной безопасности продуктов. Их стандартизация и сертификация [Текст]: в 3-х т. т. 1:

	<p>Полевая ветеринарно-санитарная и радиобиологическая экспертиза продуктов животноводства: учеб. пособие / отв. ред. В. П. Ветров.- Алматы: КазНАУ, 2011.- 324 с.</p> <p>7. Алимарданова, М. Технохимический контроль мясных продуктов [Текст]: практикум / М. Алимарданова.- Астана: Фолиант, 2010.- 224 с.</p> <p>8. Есиркеп, Г. Технохимический контроль молочных продуктов [Текст]: практикум / Г. Есиркеп.- Астана: Фолиант, 2010.- 92с.</p> <p>9. Экспертиза рыбы рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Текст]: учеб. пособие / В.М. Позняковский [и др.]; под общ. ред. В.М.Позняковского.- 4-е изд., стереотип.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2010.- 311 с.</p> <p>10. Экспертиза доброкачественности и радиационной безопасности продуктов. Их стандартизация и сертификация [Текст]. В 3 т. Т.1. Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения: учеб. пособие / под ред. Н. Ф. Шуклина; Казахский Национальный аграрный университет.- Алматы: КазНАУ, 2008.- 426 с.</p> <p>11. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Текст]: учеб. пособие / В.М. Позняковский.- 4-е изд, испр. и доп.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007.- 528 с.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы	HSS 2222 Халықаралық стандарттау және сертификаттау International standardization and certification
Пәннің ПОҚ	Байхожаева Б., Исмагуллаев С.Л., Искакова Ж.А.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Стандарттау және сертификаттау негіздері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік критерийлерін, оларға қойылатын талаптарды, оларды бақылау әдістері мен құралдарын зерделеу; тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі жұмыстарды енгізу және ұйымдастыру халықаралық стандарттардың ұсынымдарына сәйкес тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджментінің ұтымды жүйелерін құру; кәсіпорындарда тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджментінің ұтымды жүйелерін құру
Пән мазмұны	Сапа менеджментінің даму тарихы. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесінің халықаралық стандарттары. ХАССП тұжырымдамасы. ХАССП жүйесінің принциптері. . ХАССП принциптері негізінде тамақ өнімдерінің сапасын басқару. Стандарт талаптары GMP, GHP, GAP,

	GVP, GTP әдістерінің ерекшеліктері. Алиментариус Кодексі. Ұсынылатын халықаралық техникалық нормалар мен ережелер. BRC (BritishRetailConsortium) Азық-түлік өнімдерінің Ғаламдық стандарты.IFS – InternationalFoodStandard) - Халықаралық тамақ стандарты. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік жүйесін ISO 22000:2005 стандартының талаптарына сәйкестікке енгізу және сертификаттау
Пәннің күзіреттілігі	Білуі керек: тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібінің сапа менеджменті жүйесіне қойылатын халықаралық стандарттардың талаптарын; тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібінің сапа менеджменті жүйесінің негізгі ұғымдарын, принциптерін және талаптарын; ISO 22000, HACCP, FSSC 22000, BRC халықаралық стандарттарында қолданылатын терминологияны. Істей алу керек: халықаралық стандарттар негізінде сапа менеджменті жүйесін әзірлеу және енгізу арқылы өнім сапасын қамтамасыз ету бойынша жұмысты ұйымдастыру. Дағды: азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесі саласында құжаттар мен жазбаларды басқару.; Құзыретті болуы тиіс: тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің халықаралық жүйесі мәселелерінде
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Дүйсенбекова, О.О. Халықаралық стандарттау және сертификаттау [Мәтін]: оқулық / О.О. Дүйсенбекова [ж.б.]- Алматы: CyberSmith, 2019.- 356 б. 2. Вайскрובה, Е.С. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / Е.С. Вайскрובה, М.Б. Ребезов.- Алматы: ССК, 2019.- 252 с. 3. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум [Мәтін]: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б. 4. Дамитов, С.К. Основы современного менеджмента [Текст]: учебник / С.К. Дамитов.- Алматы: KazBookTrade, 2014.- 556 с. Қосымша: 5. Комбаев, Қ.Қ. Метрология, стандарттау және сертификаттау [Мәтін]: оқулық / Қ.Қ. Комбаев [ж.б.]- Алматы: Эверо, 2015.- 128 б. 6. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова [ж.б.]- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б.

Пәннің коды мен атауы	EZhSSMZhB 2223 ЕАЭО жағдайындағы стандарттау, сертификаттау, метрология жүйелерін бақылау System control in standardization, metrology and certification in the conditions of the EAEU
Пәннің ПОҚ	Байхожаева Б., Исакова Ж.А.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық	5

кредит	
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	4
Пәннің пререквизиттері	Стандарттау және сертификаттау негіздері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Модульды оқытудың мақсаты студенттерді стандарттау, сертификаттау және метрология саласындағы заң шығарушы базаны талдап, өлшем бірлігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесінің (МӨЖ) қазіргі күйі мен оның әр түрлі даму жолдарын қамтамасыздандыру туралы терең білім беру
Пән мазмұны	Сертификатталған өнімнің, көрсетілген қызметтің, процестің техникалық реттеу саласындағы нормативтік құқықтық актілерде белгіленген тәртіппен жүзеге асыруды тексеру талаптары;
Пәннің күзіреттілігі	<p>Модульді меңгергеннен кейін білімгер:</p> <p>-білуге тиіс: нормативтік құқықтық актілерде белгіленген талаптардың сақталуына мемлекеттік бақылау мен қадағалауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдар; Мемлекеттік бақылау мен қадағалау объектілері; Мемлекеттік бақылау мен қадағалауды жүзеге асыратын лауазымды адамдар;</p> <p>-қабілетті болуы керек: Мемлекеттік бақылау мен қадағалауды жүзеге асыратын лауазымды адамдардың құқықтарын; Мемлекеттік бақылау мен қадағалауды жүзеге асыратын лауазымды адамдардың міндеттерін</p> <p>-меңгеруі керек: Қазақстан Республикасының заңнамасында белгіленген мемлекеттік бақылау мен қадағалауды жүзеге асыру тәртіптерін меңгеру</p> <p>- күзретті болуы керек: мемлекеттік бақылау мен қадағалау жүргізу нәтижелерінің негізінде анықталған қиғаштықтарды жою жөнінде шаралар қолдануға міндеттілігі.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О.О., Ж.А. Искакова, А.Д. Мыржыкбаева Метрологиялық қадағалау. Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 226бет. 2. Дүйсенбекова О. О. «Халықаралық стандарттау және сертификаттау», Оқулық. 28. 05. 2019 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2019-282 бет 3. Ауыл шаруашылық салалар бойынша үрдістер мен өнімдерді стандарттау. Оқулық 28. 04. 2015 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2015-308бет 4. Дүйсенбекова О.О. Метрология, стандарттау және сертификаттау жүйелерін басқару-оқулық 2018ж. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Гончаров, А.А. Основы метрологии, стандартизации, сертификации и контроля качества [Текст]: учебник / А.А. Гончаров [и др.]. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2013. - 268с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат).

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: «6В07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»

Берілетін дәреже : «6В07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

3 КУРС

Цикл	Код	Пәндер	Академ. кредиттер
5 семестр – 31 академиялық кредит			
<i>Жоғары оқу орны компоненті –21 кр.</i>			
БП	OBSB 3210	Өнеркәсіп бойынша сәйкестікті бағалау Conformity assessment by industry	5
БП	OBAK 3211	Өлшеу және бақылау әдістері мен құралдары Methods and means of measurement and control	5
БП	SZh 3212	Сапа жүйелері Quality systems	6
КП	AOSOPS 3301	Ауылшаруашылығы өндірісі саласындағы өнімді және процесті стандарттау Standardization of processes and products by branches of agricultural production	5
<i>Таңдау компоненті – 10 кр.</i>			
БП	ASHKIZh 3226	Ауыл шаруашылығы кәсіпорындарының инновациялық жобалау Innovative design of agricultural enterprises	5
	KKSSS 3224	Қызмет көрсету саласындағы стандарттау және сертификаттау Standardization and certification in the service sector	
БП	KMB 3227	Кәсіпорындағы мониторинг және бақылау Monitoring and controlling at enterprises	5
	AZh 3228	АӨК жүйесіндегі бақылау Control in the AIC system	
6 семестр – 29 академиялық кредит			
<i>Жоғары оқу орны компоненті – 17 кр.</i>			
БП	Kva 3213	Квалиметрия/ Qualimetry	6
БП	SBOK 3214	Сынау, бақылау және өнім қауіпсіздігі Product testing, control and safety	6
БП	OP 3317	Өндірістік тәжірибе Production practice	5
<i>Таңдау компоненті –12 кр.</i>			
БП	AE 3220	Аграрлық экономика Agrarian Economy	6
	AU 3221	Агробизнесті ұйымдастыру Agribusiness organization	
КП	SBSA 3232	Сапаны бақылаудың статистикалық әдістері Statistical methods of quality control	6
	OTB 3232	Өндірістік техникалық бақылау Production technical control	

Пәннің коды мен атауы	OBSB 3210 Өнеркәсіп бойынша сәйкестікті бағалау Conformity assessment by industry
Пәннің ПОҚ	Искакова Ж.А.
Пәннің циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501–Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Стандарттау және сертификаттау негіздері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Модульды оқытудың мақсаты студенттерді салалық сәйкестікті бағалау бойынша нормативтік-құқықтық базаны, ауыл шаруашылығы өндірісінің және тағам өнеркәсібінің сәйкестігін растау жүйесін, машиналар мен құрал жабдықтарды сертификаттау туралы терең білім беру
Пән мазмұны	Ауыл шаруашылығы өндірісінің және тағам өнеркәсібінің сәйкестігін бағалау жүйесі. Жемістердің, көкөністер мен оларды қайта өңдеу өнімдерінің сәйкестігін бағалау тәртібі; Парфюмерлі-косметикалық бұйымдарды сертификаттау; Алкогольсыз және алкогольды сусындарды сертификаттау; Медициналық иммунобиологиялық бұйымдарды сертификаттау; Темекі және темекіден жасалған бұйымдарды сертификаттау тәртібі; Сәйкестігін бағалау кездегі тамақ өнеркәсібі және ауыл шаруашылық өндірісі өнімдерін сәйкестендіру; Балық өнімдерінің және теңіз өнімдерінің сәйкестігін бағалау. Машиналар мен құрал жабдықтарды сертификаттау.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - біледі - сәйкестікті бағалау бойынша нормативтік-құқықтық базаны, ауыл шаруашылығы өндірісінің және тағам өнеркәсібінің сәйкестігін бағалау жүйесін, машиналар мен құрал жабдықтарды сертификаттау. - түсінеді: сәйкестікті бағалау саласындағы ресми құжаттарды жүргізуді, өткізуді және толтыруды - қолдана алады: салалық сертификаттаудың нормативтік - техникалық құжаттамаларын қолдануды, - құзретті: сала бойынша сертификаттау сұрақтарында.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1.А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О.О., Ж.А. Искакова, А.Д. Мыржықбаева Метрологиялық қадағалау. Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 226бет. 2.Дүйсенбекова О.О.Сапаны жалпы басқарудың модельдері (2 басылым). Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 237бет. 3.Каримов Ж.К.,Дүйсенбекова О.О. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау. Оқулық. КазНАУ. Атамұра. Баспахана Алматы 2018. 308 бет

	<p>4.Дүйсенбекова О.О. Метрология, стандарттау, сертификаттау, жүйелері және сапа басқару. Оқулық 28. 06. 2018 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2018-302бет</p> <p>5.А.Қ.Смағұлов, Қ.А. Сағындықов, Дүйсенбекова О.О. «Азық түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік». Оқулық. 28. 04. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-342 бет</p> <p>6.Дүйсенбекова О.О. «Халықаралық стандарттау және сертификаттау», Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-282 бет</p> <p>7.А.К. Смағұлов, Дүйсенбекова О.О., Сапа аудиті. Оқу құралы 23. 04. 2016 ж.«Эвера» баспаханасында басылды. 050036, Алматы қаласы,</p> <p>8.Дүйсенбекова О.О. «Тағам өнімдерінің сараптау әдістемелері» Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-203 бет</p> <p>9.Дүйсенбекова О.О. «Қолдану саласы бойынша СЗ және СРО аккредиттеу»Оқу құралы. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-133 бет</p> <p>10.Дүйсенбекова О.О.Өнім және процесстер сапасын басқарудың статистикалық әдістері Оқулық 28. 02. 2015 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2015-184бет</p> <p>Қосымша:</p> <p>11.Дүйсенбекова О.О. «Сапаны жалпы басқарудың модельдері. Оқулық 23. 04. 2010 ж.«Әрекет - Принт» баспаханасында басылды. 050036, Алматы қаласы,</p> <p>12Дүйсенбекова О.О.Стандарттау, метрология жүйесін бақылау және сапа басқару. Оқулық 23. 04. 2010 ж.«Әрекет - Принт» баспаханасында басылды. 050036, Алматы қаласы, .</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы	ОВАК 3211 Өлшеу және бақылау әдістері мен құралдары Methods and means of measurement and control
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С.Л.
Цикл	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит сандары	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Метрология
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқыту мақсаты	Студенттерге өлшеу және бақылау құралдарын қолдану әдістері мен тәсілдерін, өлшеу нәтижелерін сипаттауға үйрету,
Пәннің мазмұны	Өлшеулер, сынақтар және бақылау туралы жалпы мәліметтер; олардың ерекшеліктері мен айырмашылықтары; физикалық шамаларды өлшеу адам қызметінің барлық бағыттарының негізі; өнімнің, қызметтердің және өндірістің сапасын арттырудағы өлшеудің, сынаудың және бақылаудың рөлі. Өлшеу құралдары: электрлік шамаларды өлшеу құралдарын анықтау

	және жіктеу. Туралы жалпы мәліметтер және олардың техникалық бақылаудан айырмашылығы. Әсер ететін факторлар: сыртқы және ішкі; механикалық, Климаттық, биологиялық және басқа да әсерлерге және сынақ түрлеріне сыртқы әсер ететін факторлар. Механикалық әсерлерді өлшеу құралдары. Қолданылатын жабдық, оның жіктелуі, негізгі параметрлері, ықтимал конструктивтік іске асыру; сынақ бағдарламасы мен әдістемелерін әзірлеу.
Пәннің құзіреттілігі	Модульді игергеннен кейін студент: - білу керек: өлшеу, сынау және бақылау құралдары мен сметалармен байланысты негізгі ұғымдарды, терминдерді; - түсінуі тиіс: өлшеу құралдарын метрологиялық қамтамасыз ету бойынша жұмысты жоспарлау және ұйымдастыру мәнін; - қолдана алады: өндірістік жағдайда өлшеу, сынау және бақылау құралдарының әдістерді; - құзыретті болу керек: әр түрлі құралдармен жұмыс істеу
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Каржаубаев, К.Е. Метрология и метрологическое обеспечение производства [Текст]: учеб. пособие / К.Е. Каржаубаев [и др.]; МОН РК; КазИТУ.- Алматы: Альманахъ, 2019.- 299 с. 2. Бейсембай, Г.С. Методы и средства измерений, испытаний и контроля [Текст]: учеб. пособие / Г.С. Бейсембай [и др.]- Алматы: Альманахъ, 2017.- 84 с. 3. Бейсембай, Г.С. Методы и средства измерений, испытаний и контроля [Текст]: учеб. пособие / Г.С. Бейсембай [и др.]- Алматы: Альманахъ, 2017.- 84 с. 4. Сажин, С.Г. Средства автоматического контроля технологических параметров [Текст]: учебник / С.Г. Сажин [и др.]- СПб.: Лань, 2014.- 368 с.- (Специальная литература). Қосымша: 5. Брянский Л.Н., Дойников А.С. Краткий справочник метролога. – М.: Наука, 2014. 6. Кайнова, В.Н. Метрологическая экспертиза и нормоконтроль технической документации [Текст]: учеб.-метод. пособие / В.Н. Кайнова [и др.]; под общ. ред. В.Н.Кайновой.- 2-е изд., стереотип.- СПб.: Лань, 2020.- 500 с.- (Специальная литература).

Пәннің коды мен атауы	SZh 3212 Сапа жүйелері Quality systems
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С.Л., Исакова Ж.А., Жамурова В.С.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	5
Пәннің	Стандарттау және сертификаттау негіздері

пререквизиттері	
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Кәсіпорындарда сапа жүйесін әзірлеу, құру және енгізу үшін білім алуы
Пән мазмұны	«Сапа» түсінігінің эволюциясы мен тарихы. Сапа саласындағы саясат. Тағам кәсіпорындарындағы өнім сапасын басқару. Тағам кәсіпорындарындағы сапа көрсеткіштері. Тағам кәсіпорындарындағы сапа жетістіктері. Қызметкерлерді мотивациялау мен оқыту. Сапаны кешенді басқару жүйесі (ТҚС)Кәсіпорындардағы сапа менеджмент жүйесінің әдістері мен жүйелері. Эдвардс Демингтің оқуы. Кәсіпорындардағы сапа менеджмент жүйесінің негізі даму кезеңдері. Сапа жүйесі.Өнім сапасы жүйесінің салалық жүйесі. ҚР сапаны басқару жүйесі. Кәсіпорындардағы сапа менеджмент жүйесінің Еуропалық тәжірибесі. Тағам кәсіпорындарындағы өнімнің сапа жүйесі және өнім сапасының сәйкестігін бағалау
Пәннің күзiреттiлiгi	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - біледі: сапа жүйесінің эволюциясы, МС ИСО 9001 бойынша сапа менеджменті жүйесін құру принциптері, кәсіпорында сапа менеджменті жүйесін әзірлеу және енгізу технологиясы, Сапа менеджменті жүйесін ақпараттық қамтамасыз ету; - түсінеді: қолданыстағы жүйені бағалау және талдау жүргізу сапа менеджменті жүйесін әзірлеу және енгізу, ішкі аудитті жоспарлау, түзету және алдын алу іс-қимылдарын жүргізу, сапа менеджменті жүйесін жақсарту; -қолдана алады: кәсіпорында қолданылатын стандарттар мен басқа да нормативтік құжаттарды жүйелі тексеруді жүзеге асыру; Кәсіпорын бөлімшелеріне стандарттау бойынша жұмыстардың орындалуын бақылау; сапа менеджменті жүйесін әзірлеу және енгізу саласындағы отандық және шетелдік озық тәжірибені зерделеу және жүйелеу; - күзретті: сапа менеджменті жүйесін құру жөніндегі жұмыстарды орындау реттілігі мәселелерінде және тиісті құжаттаманы жасауда.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Смагулов А.К., Сағындықов К., Жамурова В. Азық-түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік (баспада): Учебник. Алматы, 2014 г., 480 с. 2. БупебаеваЛ.К. Загрязнения пищевых продуктов ксенобиотиками – Учебное пособие. Алматы, 2013 – 127 с. 3. О.Дүйсенбекова Метрология, стандарттау және сапа басқару. Оқу құралы, 2016 ж 4. О.Дүйсенбекова Метрология, стандарттау және сапа басқару. Оқу құралы, 2016 ж <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Андреева, Н.Н. Управление качеством в АПК [Текст]: учеб. пособие / Н.Н. Андреева [и др.].- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с. 6. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации [Текст]: учеб. пособие / С.М. Вдовин [и др.].- М.: ИНФРА-М, 2019.-

	<p>299 с.- (Высшее образование. Бакалавриат).</p> <p>7. Герасимов, Б.Н. Управление качеством. Практикум [Текст]: учеб. пособие / Б.Н. Герасимов [и др.]- М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020.- 208 с.- (Среднее профессиональное образование).</p> <p>8. Леонов, О.А. Управление качеством [Текст]: учебник / О.А. Леонов [и др.]- 4-е изд., стереотип.- СПб.: Лань, 2020.- 180 с.- (Высшее образование. Бакалавриат).</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы	AOSOPS 3301 Ауылшаруашылығы өндірісі саласындағы өнімді және процесті стандарттау Standardization of processes and products by branches of agricultural production
Пәннің ПОҚ	Искакова Ж.А., Байхожаева Б.
Цикл	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501–Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит сандары	5
Оқу түрі	Күндізгі
Семестр	5
Пререквизиттері	Стандарттау және сертификаттау негіздері
Постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқыту мақсаты	Ауылшаруашылығы өндірісі саласындағы өнімді және процесті стандарттаудың теориялық, практикалық аспектілері туралы білім беру
Мазмұны	Өсімдік және мал шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сақтау. Мал шаруашылығы өнімдерін және сынау әдістерін стандарттау: сүт, ет, жұмыртқа, балық және балық өнімдері, Ара шаруашылығы өнімдері, жүн, былғары шикізаты. Өсімдік шаруашылығы және мал шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеу өнімдерінің технологиялық процестерін стандарттау.
Құзыреттігі	<p>Пәнді меңгергеннен кейін студенттер:</p> <ul style="list-style-type: none"> - біледі: қайта өңдеу өндірісінің процестері мен өнімдерін стандарттау саласындағы терминдер мен анықтамалар; - түсіну: қайта өңдеу өндірістерінің процестері мен өнімдерін стандарттау жөніндегі жұмысты ұйымдастыру -қолдану: өндірісте өнімді қайта өңдеу үрдістерінің компьютерлік технологиясы <p>құзыретті болу керек: қайта өңдеу өндірістерін қайта өңдеу өнімдері мен процестеріне арналған стандартты әзірлеуде</p>
Қорытынды бақылау түрі	Емтихан
Ұзақтығы	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баубеков, С.Ж. Стандарттау метрология және сертификаттауды қоғамдық тамақ саласында қолдану [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, К.С. Таукебаева, Г.Ш. Жумадилова.- Алматы: Эверо, 2017.- 336 б. 2. Баубеков, С.Д. Основы стандартизации и сертификации мясной промышленности [Текст]: учеб. пособие / С.Д. Баубеков.- Алматы: Эверо, 2017.- 348 с. 3. Кәрімов, Ж.К. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді

	<p>стандарттау [Мәтін]: оқулық / Ж.К. Кәрімов, О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 328 б.</p> <p>4. Современные аспекты стандартизации качества убойного скота и мяса-говядины [Текст]: учеб. пособие / К.Н.Бегембеков, А.А.Тореханов, Б.К.Насырханова, А.К.Нұрғазы; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 207 с.</p> <p>5. Дүйсенбекова, О.О. Өнім және үрдістер сапасын басқарудың статистикалық әдістері [Мәтін]: оқу құралы / О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 184 б.</p> <p>6. Комбаев, Қ.Қ. Метрология, стандарттау және сертификаттау [Мәтін]: оқулық / Қ.Қ. Комбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 128 б.</p> <p>Қосымша:</p> <p>7. Маликтаева, П.М. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 184 б.</p> <p>8. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин.- 4-е изд.- М.: Дашков и К*, 2014.- 211 с.</p> <p>9. Мендебаев, Т.М. Сапаны басқару [Мәтін]: оқулық / Т.М. Мендебаев, А.З. Габдуллина, Т.А. Альпеисов; Қазақстан Республикасының білім және Ғылым Министрлігі.- Алматы: ЖШС РПБК Дәуір, 2013.- 248 б.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы	ASHKIZh 3226 Ауыл шаруашылығы кәсіпорындарының инновациялық жобалау Innovative design of agricultural enterprises
Пәннің ПОҚ	Искақова Ж.А., Жамурова В.С.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501–Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Модуль 5 Өнімнің сапасын бағалау негіздері және технологиясы
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Даму үрдістері мен түрлері. Дамуды басқару: инновацияның негізгі анықтамалары мен жіктелуі. Инновация басқару объектісі ретінде; инновациялық менеджмент жүйесі; инновациялық қызметті ұйымдастыру. Өнеркәсіптік меншік объектілерін қорғау саласындағы халықаралық заңнама.
Пән мазмұны	Жаңа енгізулердің бағдарламалары мен жобаларын әзірлеу. Жаңалықтарға қолайлы жағдай жасау. Инновациялық менеджмент формалары. Инвестицияның экономикалық тиімділігі және инновациялық жобалар. Инновациялық менеджмент және стратегиялық басқару. Қазақстан Республикасының инновациялық (интеллектуал) меншік туралы, зияткерлік және өнеркәсіптік меншікті қорғау туралы заңдары. Өнеркәсіптік меншікті қорғау

	саласындағы халықаралық ынтымақтастық.
Пәннің күзіреттілігі	Пәнді игергеннен кейін студент: - білу: АӨК кәсіпорындарын инновациялық жобалауды бақылау -- түсінеді: жаңа енгізулердің бағдарламалары мен жобаларын әзірлеу. - қолдана алады: Инновациялық менеджмент жүйесін бақылау; инновациялық қызмет ұйымдары. - құзыретті болу: АӨК кәсіпорындарын инновациялық жобалау мәселелерінде.
Қорытынды бақылау нысаны	Экзамен
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Андрейчиков, А. В. Стратегический менеджмент в инновационных организациях: системный анализ и принятие решений /А.В. Андрейчиков, О.Н. Андрейчикова.–М.: Вуз. учебник: ИНФРА-М, 2013.– 394 с. 2. Артюшина, Е. В. Исследование прогнозного новшества на наличие стратегического соответствия в диверсифицированной организации /Е.В.Артюшина// Менеджмент в России и за рубежом : журнал. – 2013.–№ 2. – С. 48-53. 3. Беляев, А. А. Антикризисное управление /А.А. Беляев–М.: ЮНИТИ, 2013. – 311 с. 4. Бухарова М. Управление трансфером технологических инноваций: отраслевая цепочка ценностей / М. Бухарова // Проблемы теории и практики управления. – 2013. – № 1. – С. 111-119. Қосымша: 5. Иншакова, А. О. Реализация эффективной конкурентной политики ЕС в сфере инноваций посредством общего интеллектуального права / А. О. Иншакова, Д. В. Кожемякин // Законы России: опыт, анализ, практика. – 2013. – № 2. – С. 19–23.

Пәннің коды мен атауы	KKSSS 3224 Қызмет көрсету саласындағы стандарттау және сертификаттау Standardization and certification in the service sector
Пәннің ПОҚ	Искакова Ж.А., Жамурова В.С., Исмагуллаев С.Л.
Цикл	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 – «Стандарттау және сертификаттау» (сала бойынша)
Академиялық кредит сандары	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Стандарттау және сертификаттау негіздері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәннің мақсаты	Пәннің мақсаты студенттердің қызмет көрсету саласындағы

	стандарттау және сертификаттау саласында терең білім алуы, сондай-ақ оның елдер арасындағы экономикалық және техникалық байланыстарды дамытудағы рөлін зерттеу болып табылады.
Пәннің мазмұны	Курсты меңгеру барысында білім алушылар кәзіргі таңда қарқынды дамып жатқан қызмет көрсету саласының сәйкестігін растау бойынша дағдыларды алып шығады. Пәннің әдістемелік бағыты: әлемдік нарықтағы қызмет көрсету саласының дамыуы, халыққа және ұйымдарға ұсынылатын жұмыс және қызметтер түрлері, жұмыс және қызмет көрсету сапасына қойылатын стандарттардың талаптары, қызмет көрсету саласындағы халықаралық стандарттар, қызмет көрсету саласын сертификаттау сызбасы мен тәртібі.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәнді меңгергеннен кейін бакалавр: білуі керек: - Қызмет көрсету саласындағы заңнамалық және нормативтік құқықтық актілер, стандарттау және сертификаттау жөніндегі әдістемелік материалдарды; иелік ету: - қызметтерді стандарттау және сертификаттау саласындағы негізгі ұғымдардың негізгі анықтамалары мен сипаттамалары; - қызметтер саласындағы стандарттау мен сертификаттауды реттейтін заңнамалық-нормативтік актілер мен ережелерді пайдалану; түсіну: - туристік қызметтерді стандарттау және сертификаттау саласындағы негізгі ұғымдар; құзыретті болу: - қызмет көрсету саласын ерікті сертификаттау мәселелерінде.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер	Негізгі: 1. Баймиров, М.Е. Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии [Текст]: учеб. пособие / М.Е. Баймиров [и др.].- Алматы: Эверо, 2014.- 246 с. 2. Баумгартен, Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг [Текст]: учебник / Л.В. Баумгартен [и др.].- М.: Академия, 2013.- 286с.- (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат: Сервис). 3. Берновский, Ю.Н. Стандартизация [Текст]: учебное пособие / Ю.Н. Берновский [и др.].- М.: Академия, 2015.- 367с. 4. Гончаров, А.А. Основы метрологии, стандартизации, сертификации и контроля качества [Текст]: учебник / А.А. Гончаров [и др.].- 7-е изд., перераб. и доп.- М.: Академия, 2013.- 268с.- (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). Қосымша: 5. Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация [Текст]: учебник для нач. проф. образования / Т.А. Качурина [и др.].- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2015.- 128 с.- (Профессиональное образование). 6. Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте [Текст]: учебник / Авт.: [И.А.Иванов, С.В.Урушев, А.А.Воробьев, Д.П.Кононов].- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 336с.- (Профессиональное образование: Автомобильный транспорт).

Пәннің коды мен атауы	КМВ 3227 Кәсіпорындағы мониторинг және бақылау Monitoring and controlling at enterprises
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С.Л.
Пәннің цикл	БП/ТК
Пәннің деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501–Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Кредит саны	5
Оқу түрі	Күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Сапа жүйелері
Пәннің постреквизиттері	Интеграцияланған сапа менеджменті
Пәннің мақсаты	Бағалау, бақылау немесе болжау мақсатында объектілердің, құбылыстар мен процестердің жай-күйін жүйелі бақылау арқылы кәсіпорындарда мониторинг пен бақылауды ұйымдастыру саласында біліммен және дағдыларымен қамтамасыз ету.
Пәннің мазмұны	Контроллинг және үрдістер мониторингі арақатынасы. Процестер көрсеткіштерінің шаралары. өз мақсатына жету деңгейін өлшеу. Қаржылық және қаржылық емес көрсеткіштер. Нәтиже шаралары және процесс шаралары. менеджментте қолданылатын процестерді бағалауға амалдар. Мақсатқа сәйкес анықталатын шаралар. Әр түрлі санаттағы "әл-ауқаттылық" көкжиегі. Өлшеуге жататын процестер көрсеткіштерінің шараларын таңдау. Көрсеткіштер индикаторлары. Өлшенетін көрсеткіштердің санын анықтау және өңдеу тәсілдері. Негізгі көрсеткіштерді өлшеуіштерге арналған "өрмекші" диаграммасы, өнімді әзірлеудің бизнес-процесіне арналған "өрмекші" диаграммасы
Пәннің құзыреттілігі	<p>Пәнді игергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - үрдістерді бақылау және мониторингілеу принциптері мен әдістерін, процестерді бақылау мен мониторингілеудің нормативтік базасын, процестерді ресурстармен қамтамасыз етуге қойылатын талаптарды білу керек; - үрдістерді басқару және контроллингтің теориялық негіздерін түсіну керек; - іс жүзінде процестердің құндық сипаттамаларын талдауды, өлшенетін көрсеткіштерді өңдеуді қолдану, - өндірістік кәсіпорындардағы процестердің көрсеткіштерін бақылау және мониторингті ұйымдастыру және жүргізу мәселелерінде құзыретті болу
Қорытынды	Етихан
Пәннің ұзақтығы	1 академиялық кезең (15 апта)

Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дуйсенбекова, О.О. Сапаны жалпы басқарудың модельдері [Электрондық ресурс]: оқулық / О.О. Дуйсенбекова.- 2-бас.- Алматы: ҚазҰАУ, 2018.- 2, 16 МБ. 2. Сажин, С.Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.Г. Сажин.- CD-RW 700 MB/80 MIN.- СПб.-М.: Лань, 2012.- 432с.:ил.+(вклейка, 8с.): Диск-1экз.- (Учебник для вузов. Специальная лит.). 3. Дремина, М.А. Проектный подход к разработке и внедрению систем менеджмента качества [Электронный ресурс]: моногр. / М.А. Дремина, В.А. Копнов, А.А. Станкин.- CD-RW 700 MB/80 MIN.- СПб.: Лань, 2015.- 304 с.: ил.: Диск-1экз.- (Учебник для вузов. Специальная лит.). 4. Мыркалыков, Б.С. Разработка методики технологического аудита производства сухого порошка из овечьего молока / Б.С. Мыркалыков; науч. рук. А.Б.Оспанов, зарубеж. науч. консультант Ж.И.Симов; КазНАУ.- Алматы: Б.и., 2018.- 5, 74 МБ. 5. Сажин, С.Г. Средства автоматического контроля технологических параметров [Электронный ресурс]: Учебник / С.Г. Сажин.- CD-RW 700 MB/80 MIN.- СПб.-М.: Лань, 2014.- 368с.:ил.: Диск-1экз.- (Учебник для вузов. Специальная лит.). <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Рудаков, О.В. Технологический контроль жиров и жирозаменителей [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.В. Рудаков; Под ред. О.Б.Рудакова.- CD-RW 700 MB/80 MIN.- СПб.-М.: Лань, 2011.- 576с.:ил.: Диск-1экз.- (Учебник для вузов. Специальная лит.).
-------------------	---

Пәннің коды мен атауы	AZh 3228 АӨК жүйесіндегі бақылау Control in the AIC system
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С.Л., Исакова Ж.А.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501–Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	5
Пәннің пререквизиттері	Стандарттау және сертификаттау негіздері
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Пәнді оқытудың мақсаты студенттерді инновациялық менеджмент жүйелерін қадағалауды, экономикалық тиімділігі мен жобаларын, менеджмент және стратегиялары туралы терең білім беру
Пән мазмұны	Дамудың түрлері мен тенденциялары. Дамуды басқару: инновацияның классификациясы және негізгі анықтамалары.

	<p>Инновация басқару нысаны ретінде; инновациялық менеджмент жүйелерін қадағалау; инновациялық әрекеттерді ұйымдастыру. Жаңашыл жобалар мен бағдарламалар әзірлеу. Жаңашылдыққа жағымды жағдайлар жасау. Инновациялық менеджмент формалары. Инвестицияның экономикалық тиімділігі мен инновациялық жобалар. Инновациялық менеджмент және стратегиялық басқару.</p>
Пәннің күзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - біледі - кәсіпорындарын инновациялық жобалау жүйелерін қадағалау - түсінеді: инновацияның классификациясы және негізгі анықтамаларын, инновациялық менеджмент жүйесін, инновациялық әрекеттерді ұйымдастыру жүйелерін қадағалауды. - қолдана алады: Жаңашыл жобалар мен бағдарламаларды әзірлеуді. - күзретті: АӨК кәсіпорындарын инновациялық жобалау сұрақтарында.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Андрехиков, А.В. инновациялық ұйымдардағы стратегиялық басқару: жүйелі талдау және шешімдер қабылдау / А.В. Андрейчиков, ОН Андрейчикова-М .: Университет. оқу құралы: INFRA-M, 2013.- 394 б. 2. Арюшина, Е. Өртүрлі ұйымдағы стратегиялық сәйкестіктің болуы үшін болжамдық инновацияларды зерттеу / E VArtyushina / Ресейде және шетелде басқару: Журнал. - 2013.- № 2 - П. 48-53. 3. Беляев, А.А. Дағдарысқа қарсы менеджмент / А.А. Беляев М .: UNITY, 2013. - 311 б. 4. Бухарова М. Технологиялық инновацияларды беруді басқару: құндылықтардың салалық тізбегі / М. Бухарова // Басқару теориясы мен практикасының мәселелері. - 2013 ж. - № 1 - С. 111-119. 5. Долженко, Р.А. Коммерциялық банктегі кадрларды басқарудағы инновациялар: монография / Долженко Р.А. Alt. Еңбек және құқық институты (философия) Образоват. «Академиялық еңбек және әлеуметтік қатынастар» кәсіподақтарын құру. - Барнаул: Алфавит, 2012. - 177 б. 6. Иншакова, А.О. Инновация саласындағы жалпы интеллектуалдық құқық арқылы ЕО саласындағы тиімді бәсекелестік саясатты іске асыру / А.Ю. Иншакова, DV Kozhemyakin // Ресей заңдары: тәжірибе, талдау, тәжірибе. - 2013 ж. - № 2. - С 19-23. 7. Кряклина, Т.Ф. инновациялық менеджердің кәсіби біліктілігі / Т.Ф.Кряклина, Т.Г.Строительева, С.В.Теттик; Автономды. коммерциялық емес. орг. жоғары. проф. Алтай экономика және құқық академиясының (in-t) білімі. « -Барнаул: ААЕР баспасы, 2012. - 115 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Инновациялық менеджментте / ТКkel II шешімдерін әзірлеу және қабылдау. - Санкт-Петербург. : ВHV-Peterburg, 2011. - 342 б.

Пәннің коды мен атауы	Ква 3213- Квалиметрия Qualimetry
Пәннің ПОҚ	Байхожаева Б., Исматуллаев С.Л.

Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Метрология
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Модульды оқытудың мақсаты квалиметрияның негізгі әдістері, квалиметрия технологиясының негіздері туралы; сапа көрсеткіштерінің сандық мәндерін анықтау үшін бастапқы деректерді жинау және өңдеу түсініктері туралы терең білім беру.
Пән мазмұны	Өндірістік өнімнің классификациясы. Өнімнің біртектілігі арқылы сапа көрсеткіштерінің классификациясы. Сапа көрсеткіштерінің номенклатурасы. Өндірістік өнімнің сапа көрсеткішінің номенклатурасын таңдау тәртібі. Сапа деңгейін бағалау. Классификациялық, шектелген және бағалау көрсеткіштері. Бағалау жағдайы Сапа деңгейін бағалау. Өнімнің экспертті бағасы. Органалептикалық көрсеткіштерді бағалау. Өнімнің сапа деңгейін бағалау. Сапа көрсеткіштерінің номенклатурасын анықтау. Межеліктер. Квалиметриялықмежеліктер. Тәртіпмежеліктері. Қатынасмежеліктері.Сапа деңгейін бағалау әдісін жасаудың негізгі ережелері. Өнімінің сапа деңгейінбағалаудыңдифференциалдыәдісі. Өнімнің сапа деңгейінбағалау. Кәсіпорынның сапа деңгейін бағалау. Цех жұмысының сапа деңгейін бағалау. Сапа деңгейін бағалау әдістері.
Пәннің күзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - біледі -нормативтік құжаттамада сапа көрсеткіштерін регламенттеу, қабылдау-тапсыру, мерзімдік, үлгілік және сертификаттық сынақтар процесінде сапа деңгейін бағалау және сапаны бақылау бойынша қызмет негізінде жатқан мәселелерді шешу әдістемесі мен әдістемесі - түсінеді: негізгі техникалық және конструктивтік сипаттамаларымен, өнім сапасын бағалау принциптері мен әдістерімен, өнім сапасының ерекшеліктерімен; өнім сапасын бақылауды ұйымдастырумен, әдістермен және құрал-саймандармен, өнім сапасын талдаумен, статистикалық бақылауды ұйымдастырумен және технологиялық процестердің сапасын басқарумен -қолдана алады: әртүрлі өнім түрлерінің сапа көрсеткіштерін есептеу және таңдау; өндірісті жетілдіру үшін өнім сапасын бақылау бойынша міндеттерді шешу - күзретті: бұйымның сапа деңгейін бағалау үшін сапа көрсеткіштерінің номенклатурасын таңдауды негіздеу мәселелерінде, сапа деңгейін бағалау әдістерін таңдау және квалиметриялық бағалау алгоритмі саласында
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан

Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Методы оценки и управление качеством промышленной продукции: Учебник. Федюкин З.К., Дурнев В.Д., Лебедев В.Г.,– М.: Филинь, 2013г. 2. Федюкин, В.К. Квалиметрия измерение качества промышленной продукции [Текст]: учеб. пособие / В.К. Федюкин [и др.].- М.: КНОРУС, 2020.- 316 с.- (Бакалавриат и специалитет). Қосымша: 3. Айжамбаева, С.Ж. Квалиметрия және өзара алмасымдылық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / С.Ж. Айжамбаева [ж.б.].- Алматы: Эверо, 2020.- 108 б. 4. Дуйсенбекова, О.О. Квалиметрия: әр түрлі объектілердің сапасын сандық бағалау әдістері [Мәтін]: оқулық / О.О. Дуйсенбекова [ж.б.].- Алматы: ССК, 2021.- 276 б.

Пәннің коды мен атауы	SBOK 3214 Сынау, бақылау және өнім қауіпсіздігі Product testing, control and safety
Пәннің ПОҚ	Искакова Ж.А., Жамурова В.С.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Модуль 5 Өнімнің сапасын бағалау негіздері және технологиясы
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Пәнді оқытудың мақсаты студенттердің сынауды жоспарлау, ұйымдастыру және жүргізу әдістерінң негізгі ережелері туралы, тәжірибелік пайдалану жағдайларында өнеркәсіптің әр түрлі салаларының бұйымдарына зерттеу, анықтау және бақылау сынағдарын жүрпзудің, полигондарда, өнеркәсіптік кәсіпорындарда және жобалық ғылыми-зерттеу ұйымдарында сынаудыңұйымдастырушы, әдістемелік және техникалық мәселелерін шешу кезінде алған білімдердің кейіннен пайдалану үшін сынау нәтижелерін өндеу туралы білімдерін қалыптастыру.
Пән мазмұны	Сынау мен бақылаудың міндеттері мен түрлері.Сынау түрлері.Бақылау түрлерінің жіктелуі. Механикалық әсерлерге сынау. Материалдардың қаттылығын өлшеу құралдары.Бұйымдардың дірілге тұрақтылығы және дірілге беріктігі ұғымдары. Қаттылықты өлшеуге арналған статикалық әдістер мен аспаптар. Механикалық сынауды жүргізу үшін аспаптар мен жабдықтар. Соққылардың әсер етуіне сынау.Өнімнің жұмыс істеуіне әсер ететін негізгі климаттық факторлар - температура, ылғалдылық, ауадағы қоспалар, күннің сәуленуі және атмосфералық қысым. Жылудың әсер етуіне сынау.

	Сынау жабдықтарына және өлшеу құралдарына қойылатын талаптар. Сүт өнімдерін сынау әдістемесі. Ет өнімдерін сынау әдістемесі
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - біледі -сынау нәтижелерін жоспарлау және өңдеу; механикалық, климаттық және биологиялық факторларғы әсер етуіне сынаудың жеке фрагменттерін орындау; сынау нәтижелері бойынша бұйымның сапасы туралы шешімдер қабылдау дағдарларын және әдістерді талдауды. - түсінеді:өнімге, бұйымға, процеске сынау жүргізу әдістемелерін, нәтижелерін өңдеуді: -қолдана алады:өнімді, процессті сынау нәтижелері бойынша бұйымның сапасы туралы шешімдер қабылдау әдістерді жүргізу бойынша жұмыстарды ұйымдастыру, әдістемелік және техникалық мәселелерін шешу кезінде алған білімдердің кейіннен пайдалану үшін сынау нәтижелерін өңдеу туралы білімдерін қалыптастыруды. - құзретті:ұйымдастыру және сынау мен бақылау жүргізу әдістерінің негізгі ережелерінде; сынауды технологиялық, математикалық, метрологиялық және ақпараттық қамтамасыз етуді дамытудың қазіргі деңгейіндеуірену
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Исследование продовольственных товаров. Учебное пособие \ В.И.Базарова, Л.А.Боровикова и др.2015.-256с. 2. Экспертиза доброкачественности и радиационной безопасности продуктов. Их стандартизация и сертификация [Текст]: в 3 томах: Т.1. Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения: учебник / под ред. Н.Ф.Шуклина; КазНАУ.- Алматы: КазНАУ, 2016.- 426 с. 3. Смирнова, И.Р. Испытание и контроль качества продовольственных продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.Р. Смирнова [и др.]; Рос. междунар. акад. туризма.- М.: Логос, 2014.- 151 с. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.]- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 5. Сучкова, Е.П. Физико-химические методы анализа молочной продукции [Текст]: учеб.-метод. пособие / Е.П. Сучкова [и др.]; МОН РФ; Ун-т ИТМО.- СПб.: Ун-т ИТМО, 2015.- 47 с.

Пәннің коды мен атауы	АЕ 3220 Аграрлық экономика Agrarian Economy
Пәннің ПОҚ	Нургожаев А.С., Куралбаева Р.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)

Академиялық кредит саны	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Модуль 2. Кәсіби және коммуникативті
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәннің мақсаты	Қазіргі аграрлық экономиканың негізгі теорияларды, тұжырымдамаларды және кілттік мәселелерін оқып білу, аграрлық секторда болып жатқан құбылыстар мен экономикалық үдерістің дамуын қамтамасыз ететін аграрлық сектордың мәні және ролі туралы студенттердің білімін қалыптастыру, өндіріске экономикалық талдау жасауды игерту.
Пәннің мазмұны	Агроөнеркәсіптік кешен. АӨК кешеніндегі нарық. Шаруашылық жүргізудің нарықтық механизмі. Аграрлық өндірістің жер ресурстары және оларды пайдалану тиімділігін арттыру жолдары. Аграрлық өндірістің негізгі және айналым капиталы. Инвестициялық саясат және күрделі салымдар. Еңбек ресурстары және еңбек өнімділігі. Ауыл шаруашылығын интенсификациялау және ФТП. Ауыл шаруашылығының жалпы және тауарлы өнімі, оларды сату жолдары. АӨК орналастыру, мамандандыру, шоғырландыру, біріктіру және интеграциялау. Өндіріс шығындары және өнімнің өзіндік құны. Баға белгілеу және бағалар жүйесі. Аграрлық өндірістің экономикалық тиімділігі. Өсімдік шаруашылық салалары экономикасы. Мал шаруашылық салалары экономикасы.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгергеннен кейін бакалавр: - аграрлық өндіріс ерекшеліктерін, АӨК ресурстарын тиімді пайдалану бағыттарын білуге ; - АӨК тиімді шаруашылық жүргізу тетіктерін пайдалануға қабілетті ; - АӨК өнімдерінің өндірісін экономикалық талдау әдістерін меңгеру ; - нарықтық экономика жағдайында АӨК экономикасы мен басқару сұрақтары бойынша құзретті .
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1.Тәжібаева Ж.О. Агроөнеркәсіптік кешеннің экономикасы: практикум / Ж.О. Тәжібаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 144 б. 2. Экономика и организация сельскохозяйственной кооперации: учеб. пособие / под общ. ред. Т.И.Есполова, У.К.Керимовой, Г.Р.Мадиева [и др.]; МСХ РК; НАО "КазНАУ"; НИИ агробизнеса и консалтинга.- Алматы: Ғылым ордасы, 2017.- 344 с. 3. Әлинов М.Ш. Жасыл экономика негіздері: оқу құралы / М.Ш. Әлинов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Бастау, 2016.- 352 б. 4. Кенже Л.С. Агробизнесі ұйымдастыру: оқу құралы / Л.С. Кенже, А.Д. Күнтубаева.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 168 б. 5. Үмбеталиев А.Д. Аграрлық сектордың экономикасы: оқу құралы / А.Д. Үмбеталиев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Шымкент ун-ті.-

	<p>Шымкент: Әлем, 2014.- 196 б.</p> <p>Қосымша:</p> <p>6. Мемлекеттің экономикалық қауіпсіздігі: оқу құралы / Д.М. Турекулова, Б.Т. Бисенғалиев, Б.Қ. Жуманова, Н.А. Курманов.- Алматы: TechSmith, 2018.- 204 б.</p> <p>7. Национальные стратегии модернизации: достижения и перспективы: материалы междунар. конф., посвящ. 25-летию Казахского ин-та стратегических исслед. при Президенте РК / под общ. ред. З.К.Шаукеновой; КИСИ при Президенте РК.- Астана: КИСИ при Президенте РК, 2018.- 420с.</p> <p>8. Уркунчиев Е.М. Менеджмент: оқу құралы / Е.М. Уркунчиев, Б.Ж. Ахметов, И.Ш. Шоханов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Эверо, 2017.- 274 б.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы	AU 3221 Агробизнесі ұйымдастыру Agribusiness organization
Пәннің ПОҚ	Нургожаев А.С., Куралбаева Р.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Модуль 2. Кәсіби және коммуникативті
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестаттау
Пәннің мақсаты	Қазіргі аграрлық экономиканың негізгі теорияларды, тұжырымдамаларды және кілттік мәселелерін оқып білу, аграрлық секторда болып жатқан құбылыстар мен экономикалық үдерістің дамуын қамтамасыз ететін аграрлық сектордың мәні және ролі туралы студенттердің білімін қалыптастыру, өндіріске экономикалық талдау жасауды игерту.
Пәннің мазмұны	Агроөнеркәсіптік кешен. АӨК кешеніндегі нарық. Шаруашылық жүргізудің нарықтық механизмі. Аграрлық өндірістің жер ресурстары және оларды пайдалану тиімділігін арттыру жолдары. Аграрлық өндірістің негізгі және айналым капиталы. Инвестициялық саясат және күрделі салымдар. Еңбек ресурстары және еңбек өнімділігі. Ауыл шаруашылығын интенсификациялау және ҒТП. Ауыл шаруашылығының жалпы және тауарлы өнімі, оларды сату жолдары. АӨК орналастыру, мамандандыру, шоғырландыру, біріктіру және интеграциялау. Өндіріс шығындары және өнімнің өзіндік құны. Баға белгілеу және бағалар жүйесі. Аграрлық өндірістің экономикалық тиімділігі. Өсімдік шаруашылық салалары экономикасы. Мал шаруашылық салалары экономикасы.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгергеннен кейін бакалавр: - аграрлық өндіріс ерекшеліктерін, АӨК ресурстарын тиімді пайдалану бағыттарын білуге ; - АӨК тиімді шаруашылық жүргізу тетіктерін пайдалануға

	<p>қабілетті;</p> <ul style="list-style-type: none"> - АӨК өнімдерінің өндірісін экономикалық талдау әдістерін меңгеру; - нарықтық экономика жағдайында АӨК экономикасы мен басқару сұрақтары бойынша құзретті.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Тәжібаева Ж.О. Агроөнеркәсіптік кешеннің экономикасы: практикум / Ж.О. Тәжібаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 144 б. 2. Экономика и организация сельскохозяйственной кооперации: учеб. пособие / под общ. ред. Т.И.Есполова, У.К.Керимовой, Г.Р.Мадиева [и др.]; МСХ РК; НАО "КазНАУ"; НИИ агробизнеса и консалтинга.- Алматы: Ғылым ордасы, 2017.- 344 с. 3. Әлинов М.Ш. Жасыл экономика негіздері: оқу құралы / М.Ш. Әлинов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Бастау, 2016.- 352 б. 4. Кенже Л.С. Агробизнесті ұйымдастыру: оқу құралы / Л.С. Кенже, А.Д. Күнтубаева.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 168 б. 5. Үмбеталиев А.Д. Аграрлық сектордың экономикасы: оқу құралы / А.Д. Үмбеталиев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Шымкент ун-ті.- Шымкент: Әлем, 2014.- 196 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Мемлекеттің экономикалық қауіпсіздігі: оқу құралы / Д.М. Турекулова, Б.Т. Бисенғалиев, Б.Қ. Жуманова, Н.А. Курманов.- Алматы: TechSmith, 2018.- 204 б. 7. Национальные стратегии модернизации: достижения и перспективы: материалы междунар. конф., посвящ. 25-летию Казахстанского ин-та стратегических исслед. при Президенте РК / под общ. ред. З.К.Шаукеновой; КИСИ при Президенте РК.- Астана: КИСИ при Президенте РК, 2018.- 420с. 8. Уркунчиев Е.М. Менеджмент: оқу құралы / Е.М. Уркунчиев, Б.Ж. Ахметов, И.Ш. Шоханов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Эверо, 2017.- 274 б.

Пәннің коды мен атауы	SBSA 3232 Сапаны бақылаудың статистикалық әдістері Statistical methods of quality control
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С.Л.
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501–Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	6
Пәннің пререквизиттері	Сапа жүйелері
Пәннің	Интеграцияланған менеджмент жүйесі

постреквизиттері	
Пәнді оқу мақсаты	Нақты саладағы өнім процестердің сапасын басқарудың статистикалық әдістерін қолдану туралы терең білім беру
Пән мазмұны	Кездейсоқ таңдауды іске асыру; сандық және сапалық белгілерді үлестіру; таңдау сипаттамалары және олардың қасиеттері; таңдау сипаттамаларын үлестіру. Таңдап бақылау теориясы. Статистикалық болжамдарды тексеру. Сапаны статистикалық басқару әдістері. Сапалық белгісі бойынша қабылдап бақылаудың бір реттік, көр реттік және жүйелі жоспарлары. Бір жақты және көп жақты шектеу кезінде сандық белгі бойынша таңдап бақылау жоспарлары. Технологиялық процестерді статистикалық талдау әдістері: технологиялық процестерді статистикалық реттеу; өндірісті статистикалық бақылау. Сапаны техникалық бақылауды ұйымдастыру. Өндірістің ақаулығы себептерін талдаудың статистикалық әдістері. Өнімді пайдалану, жөндеу және пайдаға асыру кезінде сапаны талдау мен бақылау әдістері. Сапаны техникалық бақылауды ұйымдастыру.
Пәннің күзіреттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - біледі - өнімді өндірудің барлық кезеңдерінде және оның тұтынушыға баратын жолында өнім сапасын басқаруды статистикалық талдау мен ұйымдастырудың ықтималдықтары теориясының негіздерін және әртүрлі әдістерін; - түсінеді: сапаны статистикалық талдау мен өнім сапасын басқарудың әртүрлі әдістерін қолдану; - қолдана алады: өнімнің мемлекеттік стандарттарға және ең аз шығындарға сәйкес сапасын қамтамасыз ете отырып, өнім қозғалысының барлық кезеңдерінде өнім сапасын статистикалық бақылау мен басқарудың әртүрлі әдістерін пайдалану; - күзретті: нақты саладағы өнім процестердің сапасын басқарудың статистикалық әдістерін қолдану кезінде.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. О.О.Дүйсенбекова. Өнім және процесстер сапасын басқарудың статистикалық әдістері// Оқу құралы 28. 02. 2015 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2015-184 б 2. Маликтаева, П.М. Сапа менеджменті жүйесінің негіздері [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 244 б. 3. О.О.Дүйсенбекова. «Тағам өнімдерінің сараптау әдістемелері» // Оқулық 28. 05. 2018 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2018-203 б. 4. Дүйсенбекова, О.О. Метрология, стандарттау, сертификаттау жүйелері және сапаны басқару [Мәтін]: оқулық / О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Эверо, 2017.- 380 б. 5. Дуглас, К.М. Сапаны бақылаудың статистикалық әдістері: заманауи кіріспе [Мәтін]: оқулық / К.М. Дуглас; ағыл. тілінен ауд. С.С.Исакова, А.Т.Трушева, А.А.Оразова [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 7-бас.- Алматы: ҚР Жоғарғы оқу орындарының қауымдастығы, 2016.-548 б. 6. Статистические методы управления качеством продукции [Текст]: учеб. пособие / Г.С.Сарсекеева, Г.Т.Дугалов, Р.К.Ниязбекова, Д.М.Атымтаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 180 с.

	<p>Қосымша:</p> <p>7. Басовский, Л.Е. Управление качеством [Текст]: учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев.- 2-е изд., перераб. и доп.- М.: ИНФРА-М, 2015.- 253 с.</p> <p>8. Мурсалимова, Т.М. Статистика. Индивидуальные задание [Текст]: учеб. пособие / Т.М. Мурсалимова; МОН РК; НОУ Алматы менеджмент унив.- 2-е изд., перераб. и доп.- Алматы: Алла прима, 2015.- 406 с.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы	ОТВ 3232 Өндірістік техникалық бақылау Production technical control
Пәннің ПОҚ	Искакова Ж.А., Исмагуллаев С.Л., Байхожаева Б., Мыржыкбаева А.,
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр/триместр	6
Пәннің пререквизиттері	Сапа жүйесі
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Студенттерді өнім өндірісінің әр түрлі кезеңдерінде сапаны бақылау мен талдау құралдарын қолдануды үйрету
Пән мазмұны	<p>Өндірістік тауарлар мен қызметтің сапасын басқару және бақылаудың статистикалық әдістері аймағындағы негізгі түсініктері мен анықтамалары. Өндірістік тауарлар мен қызметтің сапасын техникалық бақылау түрлерінің жіктелуі, бақылау кезеңдері. Сапа бақылау үрдісі. Бақыланатын белгі, бақылау құралдары, бақылауда қолданылатын материалдар (реактивтер) мен бұйымдар (құрал-жабдықтар, құрылғылар, сынақ стенділері). Бақылауға болатын нысандар. Жалпы техникалық бақылау түрлері, жіктелуі, сипаттамасы. Бақылау үрдісінің кезеңдері. Бақылау мақсатында жүргізілетін сынақтар, олардың жіктелуі. Бақылау туралы шешім қабылдау критерийлері. Өлшеу, сынау құралдарын бақылау. Бақылау туралы шешім қабылдау критерийлері; Өндірістегі техникалық бақылау бөлімдерінің жұмысын ұйымдастыру. Кәсіпорындағы ақаулардың алдын алу жүйесінің элементтері және олардың өзара байланысы. Өндірістің ақаулық себептерін талдаудың статистикалық әдістері. Ақаулардың жіктелуі және оларды анықтау және бағалау. Ақаулар бірлігіне не ақаулар санының бақылау картасын қолданумен ақауларды ескеру әдісімен технологиялық процестерді статистикалық реттеу. Альтернативті белгі бойынша статистикалық қабылдау бақылау. Таңдамада ақаулы бұйымдарды өткізбеу жағдайлары. Өнім сапасын қалыптастыру кезеңдерін анықтау. Өнім сапасын жалпылама бағалау. Үзіліссіз таңдамалы бақылау жоспары. Сандық белгілері бойынша бақылау карталары. Өнім сапасын талдау құралдары. Ұқсастық, байланыс диаграммасы. Матрицалық диаграмма. Туыстық диаграммасы. Ағаш тәрізді диаграмма.</p>

Пәннің күзіреттілігі	<p>Пәнді игергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - біледі: өндірістік бақылау әдістерін, сапаны бақылау құралдарын қолдану әдістерін регламенттейтін нормативтік құжаттарды - түсінеді: әр түрлі шашырату диаграммаларын, Парето, бақылау карталарын құру мәнін -қолдана алады: өндірістің әр түрлі кезеңдерінде өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау құралдарын практикада - құзретті: өндірістік кәсіпорындарда өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау саласында
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции [Текст]: учебник / Ш.Ш. Магомедов [и др.]- М.: Дашков и К*, 2013.- 336 с. 2. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Дунченко [и др.]- 4-е изд.- М.: Дашков и К*, 2014.- 211 с. 3. Мишин, В.М.Татаева, Р.К.Лабораторный контроль физико-химической, биологической безопасности воды [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Р.К. Татаева.- Алматы: Эверо, 2016.- 172 с.: 1, 72 МБ. 4. Шишмарев, В.Ю. Техникалық өлшеу және бақылау [Мәтін]: оқулық / В.Ю. Шишмарев [ж.б.]- М.: Академия, 2013.- 320 б. 5. Андреева, Н.Н. Управление качеством в АПК [Текст]: учеб. пособие / Н.Н. Андреева [и др.]- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с. 6. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации [Текст]: учеб. пособие / С.М. Вдовин [и др.]- М.: ИНФРА-М, 2019.- 299 с.- (Высшее образование. Бакалавриат). <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Герасимов, Б.Н. Управление качеством. Практикум [Текст]: учеб. пособие / Б.Н. Герасимов [и др.]- М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020.- 208 с.- (Среднее профессиональное образование). 8. Ахметов, С.М. Методы испытаний и определения прочностных свойств материалов, изделий и конструкций [Текст]: учеб. пособие / С.М. Ахметов [и др.]- Алматы: Эверо, 2014.- 180 с. 9. Дрейзин, В.Э. Управление качеством электронных средств [Текст]: учебное пособие / В.Э. Дрейзин [и др.]- М.: Академия, 2010.- 288с.- (Высшее профессиональное образование).

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ: «6B07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»

Берілетін дәреже : «6B07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

4 курс

Цикл	Код	Пәндер	Академ. кредиттер
7 триместр – 30 академиялық кредит			
<i>Жоғары оқу орны компоненті –15 кр.</i>			
КП	OMKE 4302	Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету	5
КП	SOZZh 4303	Сынау орталықтары мен зертханалар жабдықтары	5
КП	ТОККЕНZh 4305	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің халықаралық жүйесі	5
Таңдау компоненті – 15 кр.			
БП	DBEZh 4318	Деректер базасы және эксперттік жүйе	5
	DBM 4318	Деректерді басқаруды модельдеу	
КП	IMZh 4310	Интеграцияланған менеджмент жүйесі	5
	KMIZhAE 4311	Кәсіпорындарға менеджменттің интеграцияланған жүйесін әзірлеу және енгізу	
КП	EEMZh 4314	Экологиялық және энергетикалық менеджмент жүйесі	5
	EMDSEKM 4315	Экологиялық менеджмент және денсаулық сақтау, еңбек қауіпсіздігі менеджменті	
8 триместр – 30 академиялық кредит			
<i>Жоғары оқу орны компоненті –10 кр.</i>			
КП	SA 4304	Сапа аудиті	5
КП	KP 4306	Кәсіби практика	5
Таңдау компоненті – 20 кр.			
КП	OTB 4307	Өндірісті технокимиялық бақылау	6
	TPBSZh 4308	Технологиялық процестерді басқару және сапа жүйесі	
КП	SBA 4312	Салалар бойынша аккредиттеу	6
	SBSA 4313	Сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу	
		Қорытынды аттестация	8

Пәннің коды мен атауы	ОМКЕ 4302 Өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету Metrological support of production
Пәннің ПОҚ	Байхожаева Б., Исматуллаев С.Л.
Цикл	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит сандары	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Метрология
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқыту мақсаты	Пәнді оқытудың мақсаты студенттерді метрология саласындағы заң шығарушы базаны талдап, өлшем бірлігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесінің (МӨЖ) қазіргі күйі мен оның әр түрлі даму жолдарын қамтамасыздандыру туралы терең білім беру
Пәннің мазмұны	Метрологиялық қамтамасыздандыру негізінде ғылыми білім ретінде әлем теориясын, өнім, үрдіс және қызмет сапасынның қоғамдық қарым-қатынастарының құқықтық және нормативтік құжаттары.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді игергеннен кейін студент: - метрология саласындағы заң шығарушы базаны талдап, өлшем бірлігін қамтамасыз етудің мемлекеттік жүйесінің (МӨЖ) қазіргі күйі мен оның дамуын қамтамасыздандырудың әр түрлі жолдарын білуге тиіс; - өлшеу нәтижелерін өңдеу әдістемесін, метрологиялық жұмыстарды орындау техникасын түсіну керек; - физикалық шамалар бірліктерін жаңғырту және олардың өлшемдерін жұмыс өлшеу құралдарына беру теориясын қолдана алады; - өндірісті метрологиялық қамтамасыз ету және өлшем бірлігін қамтамасыз ету мәселелерінде құзыретті болу керек.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Дуйсенбекова О.О. Метрология, стандарттау және сертификаттау жүйелерін басқару-оқулық 2016ж. 2. Каржаубаев, К.Е. Метрология и метрологическое обеспечение производства [Текст]: учеб. пособие / К.Е. Каржаубаев [и др.]; МОН РК; КазИТУ.- Алматы: Альманахъ, 2019.- 299 с. Қосымша: 3. Асқаров, Е.С. Стандарттау, метрология сертификаттау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Е.С. Асқаров [ж.б.].- Алматы: Экономика, 2013.- 336 б. 4. Гончаров, А.А. Основы метрологии, стандартизации, сертификации и контроля качества [Текст]: учебник / А.А. Гончаров [и др.].- 7-е изд., перераб. и доп.- М.: Академия, 2013.- 268с.- (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). 5. Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация [Текст]: учебник для

	<p>нач. проф. образования / Т.А. Качурина [и др.].- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2015.- 128 с.- (Профессиональное образование).</p> <p>6. Контрольно-измерительные приборы и инструменты [Текст]: учебник / Авт.: [С.А. Зайцев, Д.Д.Грибанов, А.Н. Толстов, Р.В.Меркулов].- 7-е изд., стер.- М.: Академия, 2013.- 464с.- (Начальное профессиональное образование: Металлообработка).</p> <p>7. Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте [Текст]: учебник / Авт.: [И.А.Иванов, С.В.Урушев, А.А.Воробьев, Д.П.Кононов].- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 336с.- (Профессиональное образование: Автомобильный транспорт).</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы	SOZZh 4303 Сынау орталықтары мен зертханалар жабдықтары Equipment of testing centers and laboratories
Пәннің ПОҚ	Исматуллаев С.Л.
Цикл	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит сандары	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Метрология, Өлшеу және бақылау әдістері мен құралдары
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқыту мақсаты	Сынақ зертханаларында және орталықтарда қолданылатын жабдықпен жұмыс істеу. Сынақ жабдықтары туралы білімді қалыптастыру және тестілеуді жоспарлау, ұйымдастыру және өткізу әдістерінің негізгі ережелері, сынақ нәтижелерін өңдеу. әртүрлі салалардың өнімдерін сынау кезінде сынақ жүргізудегі ұйымдық, әдістемелік және техникалық мәселелерді шешуде білімін одан әрі пайдалану үшін.
Пәннің мазмұны	Сынақ жабдығы туралы жалпы ақпарат. Сынақ жабдықтарын жіктеу. Үлгілерді және реагенттерді іріктеп алу және сақтауға арналған жабдық. Үлгіні дайындау құралдары. Жалпы зертханалық жабдықтар. Аналитикалық жабдықтар. Сынаушы ұйымдарды, бөлімшелерді, аналитикалық зертханаларды сертификаттау. Сынақ зертханасын басқару жүйесінің процестерін таныстыру Сынақ зертханасын аккредиттеу үшін құжаттар. СТ РК ИСО / МЭК 17025 сәйкес сынақ жабдығына қойылатын талаптар
Пәннің құзіреттілігі	<p>Білуге тиіс: жалпы зертханалық жабдықтардың, физика-химиялық және электрохимиялық сынақтардың стационарлық және портативті құралдарының, жалпы мақсаттағы титраторлардың, ылғал анализаторларының, сұйық және газ хроматографтарының, рефрактометрлер мен масс-спектрометрлердің, сынамаларды дайындаудың жалпы ережелері, зертханада аккредиттеу рәсімдерін</p> <p>Қабілеті: процестердің, өнімдердің және қызметтердің сапасын қамтамасыз ету үшін нормативтік-техникалық құжаттаманы қолдану қағидалары мен әдістерін білуі</p> <p>Дағдысы болу керек: сынақ нәтижелерін жоспарлау және өңдеу; сынақ жабдығын таңдау; зертханада аккредиттеу рәсімдерін</p>

	жүргізуге. Құзыретті болу керек: сынау және аккредиттеу саласында
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Х., Хенке Жидкостная хроматография / Х. Хенке. - М.: Техносфера, 2013. - 264 с. 2. Анваер, Б. И. Газовая хроматография неорганических веществ: моногр. / Б.И. Анваер, Ю.С. Другов. - М.: Химия, 2013. - 240 с. 3. Беленький, Б. Г. Капиллярная жидкостная хроматография / Б.Г. Беленький, Э.С. Ганкина, В.Г. Мальцев. - М.: Наука, 2015. - 208 с. 4. Газовая хроматография: Сборник докладов на II Международном симпозиуме в Амстердаме и конференции по анализу смесей летучих веществ в Нью-Йорке. - М.: Издательство иностранной литературы, 2014. - 480 с. Қосымша: 5. Долгоносков, А. М. Неспецифическая селективность в проблеме моделирования высокоэффективной хроматографии / А.М. Долгоносков. - М.: Либроком, 2013. - 256 с. 6. Нестеренко, П. Высокоэффективная комплексообразовательная хроматография ионов металлов / П. Нестеренко, Ф. Джонс, Б. Полл. - М.: Техносфера, 2013. - 312 с. 7. Основы жидкостной хроматографии. - М.: Мир, 2014. - 264 с

Пәннің коды мен атауы	ТОККЕНZh 4305 Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің халықаралық жүйесі International food safety system
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С.Л., Байхожаева Б.
Цикл	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501 – «Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)»
Академиялық кредит сандары	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Сынау, бақылау және өнім қауіпсіздігі
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәннің мақсаты	Пәнді оқытудың мақсаты білімгерлерді халықаралық тағам қауіпсіздігі жүйесін нормативтік қамтамасыз ету саласындағы біліммен қамтамасыз етіп, азық-түлік тізбіндегі тағам өнімдерінің қауіпсіздігін басқару тәсілдерін үйрету.
Пәннің мазмұны	Сапа менеджментінің даму тарихы. Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі. Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесінің халықаралық стандарттары. ХАССП концепциясы. ХАССП жүйесінің қағидалары. ХАССП қағидалары негізінде тағам өнімдерінің сапасын басқару. GMP, GHP, GAP, GVP, GTP әдістерінің ерекшелігі. Кодекс Алиментариус стандарттары бойынша ұсынылатын халықаралық техникалық нормалар мен ережелер. BRC (British Retail Consortium) –

	тағам өнімдерінің жаһандық стандарттары. IFS (International Food Standard) – халықаралық тағам стандарттары. ISO 22000:2005 стандартының талаптарына сәйкес тағам өнімдерінің қауіпсіздігі жүйесін енгізу және сертификаттау.
Пәннің күзiреттiлiгi	<p>Пәнді меңгергеннен кейін студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесінің халықаралық стандарттарының ерекшеліктерін; ISO 22000:2005 стандартының талаптарына сәйкес тағам өнімдерінің қауіпсіздігі жүйесін енгізу және сертификаттау әдістемесін. Тағам кәсіпорындарында қауіпсіздік критерийлерін және олардың шекті мәндерін бекітудің негізгі ережелерін білуі тиіс: - Өндірілетін өнімнің қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында технологиялық үрдістерді басқарудың тиімді сызбаларын әзірлеуде және қолдануды түсінеді; - тағам қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесіне қатысты құжаттар мен жазабаларды жүргізуді игеруі тиіс; - Халықаралық тағам қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйелері мәселелерінде күзiреттi болу керек.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mortimore, S. HACCP: a practical approach [Текст]: revisited with a view of food safety risk reduction / S. Mortimore, C. Wallace.- third edition.- London; New York: Springer Science-Business Media, 2013.- 475 p. 2. Техническое регулирование и управление качеством: учеб. пособие / В.А.Афанасьев, В.А.Лебедев, В.П.Монахова [идр.]; подред. Е.П.Мышелова; Моск. авиац. ин-т (НИИ).- М.: ЛИБЕРКОМ, 2013.- 256 с. 3. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин.- 4-е изд.- М.: Дашков и К*, 2014.- 211 с 4. Баубеков, С.Ж. Стандарттау метрология және сертификаттауды қоғамдық тамақ саласында қолдану: оқулық / С.Ж. Баубеков, К.С. Таукебаева, Г.Ш. Жумадилова.- Алматы: Эверо, 2017.- 336 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Aydin, A. Methodical complex dicipline of Msc (MCD)"Food hugiene" : For Msc : 6M120200 - "Veterinary sanitation" [Текст]: full-time education : the number of crediits 2 / Ali Aydin [и др.]; Kazakh National Agrarian University.- Almaty, 2014.- 56 p. 6. Азық - түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / А.Ы. Мәуленов [ж.б.]; М.Ж.Еркебаев, Қ.С.Құлажанов, Д.С.Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б. 7. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев [ж.б.]- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б.

Пәннің коды мен атауы	DBEZh 4318 Деректер базасы және эксперттік жүйе Database and expert system
Пәннің ПОҚ	Есмаганбетова А.Б., Байхожаева Б.

Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Жаратылыстану-ғылыми дайындық
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Стандарттау және сертификаттау жүйесіндегі деректер базасы құруды үйрету
Пән мазмұны	<p>DATABASE DESKTOP жұмыс үстелі утилитасын пайдаланып дерекқор кестелерін құру және өзгерту. Қарапайым реляциялық мәліметтер базасын құру. Кестелер арасында MASTER-DETAIL (негізгі-бағынышты) қатынасымен мәліметтер базасын құру. Динамикалық SQL технологиясын қолдана отырып мәліметтер базасын құру. SQL тілінің мүмкіндіктерін зерттеуде SQL_TEST пакетін қолдану. Автоматтандырылған жобалау жүйелерін қолдана отырып, мәліметтер базасын жобалау (ERWin CASE пакетін қолдану)</p>
Пәннің күзiреттiлiгi	<p>Модульді игергеннен кейін студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - білу керек: стандарттау, сертификаттау және сапа менеджменті жүйесінде әртүрлі деректер базасын, тауар классификаторларын; - түсінуі тиіс: Динамикалық SQL технологиясын қолдана отырып мәліметтер базасын құру жолдарын; - қолдана алады: SQL тілінің мүмкіндіктерін зерттеуде SQL_TEST пакетін қолдану. - құзыретті болу керек: әр түрлі ақпараттық технологиялыр көмегімен деректер базасын дайындауды
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фуфаев, Э.В. Базы данных [Текст]: учеб. пособие / Э.В. Фуфаев, Д.Э. Фуфаев.- М.: Академия, 2017.- 320 с. 2. Балапанов, Е.К. Жаңа информациялық технологиялар: информатикадан 30 сабақ [Мәтін]: оқулық / Е.К. Балапанов, Б. Бөрібаев, А.Б. Дәулетқұлов.- 6-бас., жөнделіп толықт.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 384 б. 3. Мәнжу, М.Д. Ақпараттық жүйелердегі мәліметтер базасы [Мәтін]: оқу құралы / М.Д. Мәнжу, Т.Ш. Миркасімова.- Алматы: Экономика, 2017.- 130 б. 4. Байтенова, Л.М. Ақпараттық жүйелерде мәліметтерді басқару [Мәтін]: оқу құралы / Л.М. Байтенова, М.К. Уандықова.- Алматы: Экономика, 2016.- 194 б. 5. Зарубин, М.Ю. Системы баз данных [Текст]: учеб. пособие / М.Ю. Зарубин.- Алматы: Отан, 2015.- 200 с. 6. Ермагамбетова, М.А. Информационные и коммуникационные

	<p>технологии в образовании [Текст]: учеб. пособие / М.А. Ермагамбетова.- Алматы: Эверо, 2014.- 92 с.</p> <p>7. Цехановский, В.В. Управление данными [Текст]: учебник / В.В. Цехановский [и др.].- СПб.: Лань, 2015.- 432 с.- (Специальная литература).</p> <p>Қосымша:</p> <p>8. Федорова, Г.Н. Разработка и администрирование баз данных [Текст]: учебник / Г.Н. Федорова [и др.].- 2-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 320 с.- (Профессиональное образование).</p> <p>9. Ананьев, П.И. Базы данных систем автоматизации [Текст]: учеб. пособие / П.И. Ананьев [и др.]; МОН РФ; Алт. ГТУ им. И.И.Ползунова.- Барнаул: Алт. ГТУ им. И.И.Ползунова, 2015.- 189 с.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы	DBM 4318 Деректерді басқаруды модельдеу Data management modeling
Пәннің ПОҚ	Есмаганбетова А.Б., Байхожаева Б.
Пән циклі	БП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 4 Жаратылыстану-ғылыми дайындық
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Студенттерге ақпаратты өңдеудің автоматтандырылған жүйелерін қолдануға, оның әлеуметтік ұтқырлығы мен еңбек нарығындағы тұрақтылығына ықпал ететін әмбебап және пәндік мамандандырылған құзыреттерге ие болуға үйрету.
Пән мазмұны	Пәннің әдістемелік бағыты: Автоматтандыру және деректерді басқару объектілері мен жүйелерін жобалау, зерттеу және пайдалану кезінде қажетті математикалық модельдеу негіздерін оқыту. Объектілердің математикалық модельдерін және деректерді басқару жүйелерін құрудың негізгі принциптері мен әдістерін игеру, есептеу эксперименттерін жүргізу дағдыларын қалыптастыру. Ақпараттық жүйелердегі деректерді басқарудың теориялық аспектілері бойынша білімді, сондай-ақ сақтауды ұйымдастыру және деректердің үлкен көлеміне мақсатты қол жеткізу саласындағы практикалық дағдыларды қалыптастыру. Деректерді жобалау, модельдеу және мәліметтер базасының құрылымын қалыптастыру әдістемелерін меңгеру, мәліметтер базасын құру және деректерге реттелетін мақсатты қол жеткізу тетіктерін іске асыру үшін SQL тілін қолдану дағдыларын меңгеру.
Пәннің құзіреттілігі	Модульді игергеннен кейін студент: <ul style="list-style-type: none"> - білуі керек: мәліметтердің типтерін, форматтарын және құрылымдарын; - деректердің реляциялық моделі, деректер және оларды өңдеуді басқару

	<p>- есептерді әзірлеу, мәліметтер базасын пайдаланушы</p> <p>Білуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мәліметтер базасының схемаларын әзірлеу; - реляциялық мәліметтер базасын логикалық жобалауды орындау; - реляциялық мәліметтер базасының қатынас схемаларын қалыпқа келтіруді жүзеге асыру; - мәліметтер базасын құру және жою, олардың мөлшерін басқару; - SQL тілінде деректерді іріктеу, қосу, өзгерту және жою сұрауларын тұжырымдау; - түсінуі керек: динамикалық SQL технологиясын қолдана отырып мәліметтер базасын құру тәсілдері; - пайдалана алады: SQL тілінің мүмкіндіктерін зерттеу кезінде SQL_TEST бумасын пайдалану. - құзыретті болу: әр түрлі ақпараттық технологияларды қолдана отырып мәліметтер базасын құру
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фуфаев, Э.В. Базы данных [Текст]: учеб. пособие / Э.В. Фуфаев, Д.Э. Фуфаев.- М.: Академия, 2017.- 320 с. 3. Балапанов, Е.К. Жаңа информациялық технологиялар: информатикадан 30 сабақ [Мәтін]: оқулық / Е.К. Балапанов, Б. Бөрібаев, А.Б. Дәулетқұлов.- 6-бас., жөнделіп толықт.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 384 б. 4. Мәнжу, М.Д. Ақпараттық жүйелердегі мәліметтер базасы [Мәтін]: оқу құралы / М.Д. Мәнжу, Т.Ш. Миркасымова.- Алматы: Экономика, 2017.- 130 б. 5. Байтенова, Л.М. Ақпараттық жүйелерде мәліметтерді басқару [Мәтін]: оқу құралы / Л.М. Байтенова, М.К. Уандыкова.- Алматы: Экономика, 2016.- 194 б. 6. Зарубин, М.Ю. Системы баз данных [Текст]: учеб. пособие / М.Ю. Зарубин.- Алматы: Отан, 2015.- 200 с. 7. Ермагамбетова, М.А. Информационные и коммуникационные технологии в образовании [Текст]: учеб. пособие / М.А. Ермагамбетова.- Алматы: Эверо, 2014.- 92 с. 8. Цехановский, В.В. Управление данными [Текст]: учебник / В.В. Цехановский [и др.]- СПб.: Лань, 2015.- 432 с.- (Специальная литература). <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. Федорова, Г.Н. Разработка и администрирование баз данных [Текст]: учебник / Г.Н. Федорова [и др.]- 2-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 320 с.- (Профессиональное образование). 10. Ананьев, П.И. Базы данных систем автоматизации [Текст]: учеб. пособие / П.И. Ананьев [и др.]; МОН РФ; Алт. ГТУ им. И.И.Ползунова.- Барнаул: Алт. ГТУ им. И.И.Ползунова, 2015.- 189 с.

атауы	Integrated management system
Пәннің ПОҚ	Исматуллаев С.Л.
Цикл	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501- Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)
Академиялық кредит сандары	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Сапа жүйесі
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәннің мақсаты	Пәнді оқытудың мақсаты-студенттерді Сапа менеджментінің интеграцияланған жүйесі, әр түрлі сапа жүйелерінің интеграциялану ерекшеліктері туралы біліммен қамтамасыз ету.
Пәннің мазмұны	Сапа менеджменті жүйесінің халықаралық стандарттарының талаптарын шолу. Интеграцияланған менеджмент жүйесінің модельдері. Экологиялық менеджмент жүйесі стандарттарының модельдері. Әлеуметтік жауапты кәсіпорынның моделі. Менеджмент жүйесінің модельдерінде TQMв қолдану. Сапа менеджментін бизнеспен интеграциялау. Сапа менеджменті жүйесінің басқа жүйелермен үйлесімділігі. Кәсіби қауіпсіздік және денсаулық саласындағы менеджмент жүйесі. Әлеуметтік жауапкершілік стандарты (SA 8000). ХАССП тәуекелдерін талдау және сыни бақылау нүктелері жүйесі. Интеграцияланған менеджмент жүйелерін жобалау алгоритмі. Менеджмент жүйесін әдістемелік қамтамасыз ету. Интеграцияланған менеджмент жүйесінің ішкі аудиті. Қауіптерді сәйкестендіру және тәуекелдерді бағалау. Құрылымдық тексеру әдістері.
Пәннің құзіреттілігі	<p>Пәнді меңгергеннен кейін білімгер:</p> <ul style="list-style-type: none"> - менеджмент жүйесі стандарттарының талаптары мен өзара байланысы: ИСО 9001 сапасы, ИСО 14000 экологиялық қауіпсіздігі, OHSAS 18001 кәсіби қауіпсіздігі мен денсаулығы, SA 8000 әлеуметтік жауапкершілігі, ИСО 22000 және ХАССП тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі; кәсіпорын құжаттамасының құрылымы; нәтижелі менеджмент моделі туралы білуі тиіс - Шаруашылық субъектілерінің қызметін стандарттауды, тәуекелдерді басқаруды, компанияның менеджмент жүйесін бағалауды және өзін-өзі бағалауды жүргізуді, ИСМ ішкі аудиттерінің бағдарламасын құруды түсінуі тиіс; - менеджмент жүйесінің үрдістері мен процедураларының стандарттарын әзірлеу бойынша ұсыныстар, құжаттарды басқару, экологиялық аспектілерді сәйкестендіру және маңыздылығын бағалау бойынша ұсыныстар, ауыл шаруашылық және тамақ кәсіпорындарында қауіп-қатерлерді бағалау және қауіптерді сәйкестендіру бойынша ұсыныстарды қолдана білуі тиіс; - кәсіпорынға сапа менеджментінің интеграцияланған жүйесін әзірлеу және енгізу мәселелерінде құзыретті болу керек.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан (ауызша)

Пәннің мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер	Негізгі: 1. Байтиленова, Е.С. Стратегиялық менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Е.С. Байтиленова, Д.С. Байтиленова.- Алматы: Эверо, 2017.- 144 б. 2. Гималетдинов, К.В. Организация производства и менеджмент предприятия [Текст]: учебник / К.В. Гималетдинов.- Алматы: Эверо, 2017.- 148 с. 3. Жанбиров, Ж.Ф. Өндірісті ұйымдастыру және кәсіпорын менеджменті [Мәтін]: оқулық / Ж.Ф. Жанбиров.- Алматы: Эверо, 2017.- 368 б. Қосымша: 4. Маликтаева, П.М. Сапа менеджменті жүйесінің негіздері [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 244 б. 5. Уркунчиев, Е.М. Менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Е.М. Уркунчиев, Б.Ж. Ахметов, И.Ш. Шоханов; ҚР Білім және ғылым министрлігі.- Алматы: Эверо, 2017.- 274.

Пәннің коды мен атауы	KMIZhAE 4311 Кәсіпорындарға менеджменттің интеграцияланған жүйесін әзірлеу және енгізу Development and implementation of an integrated management system at the enterprise
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С.Л.
Цикл	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501- Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)
Академиялық кредит сандары	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Сапа жүйесі
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәннің мақсаты	Пәнді оқытудың мақсаты-студенттерді Сапа менеджментінің интеграцияланған жүйесі, әр түрлі сапа жүйелерінің интеграциялану ерекшеліктері туралы біліммен қамтамасыз ету.
Пәннің мазмұны	Сапа менеджменті жүйесінің халықаралық стандарттарының талаптарын шолу. Интеграцияланған менеджмент жүйесінің модельдері. Экологиялық менеджмент жүйесі стандарттарының модельдері. Әлеуметтік жауапты кәсіпорынның моделі. Менеджмент жүйесінің модельдерінде TQMв қолдану. Сапа менеджментін бизнеспен интеграциялау. Сапа менеджменті жүйесінің басқа жүйелермен үйлесімділігі. Кәсіби қауіпсіздік және денсаулық саласындағы менеджмент жүйесі. Әлеуметтік жауапкершілік стандарты (SA 8000). ХАССП тәуекелдерін талдау және сыни бақылау нүктелері жүйесі. Интеграцияланған менеджмент жүйелерін жобалау алгоритмі. Менеджмент жүйесін әдістемелік қамтамасыз ету. Интеграцияланған менеджмент жүйесінің ішкі аудиті. Қауіптерді сәйкестендіру және тәуекелдерді бағалау. Құрылымдық тексеру

	әдістері.
Пәннің күзiреттiлiгi	<p>Пәндi меңгергеннен кейiн бiлiмгер:</p> <ul style="list-style-type: none"> - менеджмент жүйесi стандарттарының талаптары мен өзара байланысы: ИСО 9001 сапасы, ИСО 14000 экологиялық қауiпсiздiгi, OHSAS 18001 кәсiби қауiпсiздiгi мен денсаулығы, SA 8000 әлеуметтiк жауапкершiлiгi, ИСО 22000 және ХАССП тамақ өнiмдерiнiң қауiпсiздiгi; кәсiпорын құжаттамасының құрылымы; нәтижелi менеджмент моделi туралы бiлуi тиiс - Шаруашылық субъектiлерiнiң қызметiн стандарттауды, тәуекелдердi басқаруды, компанияның менеджмент жүйесiн бағалауды және өзiн-өзi бағалауды жүргiзудi, ИСМ iшкi аудиттерiнiң бағдарламасын құруды түсiнуi тиiс; - менеджмент жүйесiнiң үрдiстерi мен процедураларының стандарттарын әзiрлеу бойынша ұсыныстар, құжаттарды басқару, экологиялық аспектiлердi сәйкестендiру және маңыздылығын бағалау бойынша ұсыныстар, ауыл шаруашылық және тамақ кәсiпорындарында қауiп-қатерлердi бағалау және қауiптердi сәйкестендiру бойынша ұсыныстарды қолдана бiлуi тиiс; - кәсiпорынға сапа менеджментiнiң интеграцияланған жүйесiн әзiрлеу және енгiзу мәселелерiнде құзыреттi болу керек.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннiң мерзiмi	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер	<p>Негiзгi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Байтиленова, Е.С. Стратегиялық менеджмент [Мәтiн]: оқу құралы / Е.С. Байтиленова, Д.С. Байтиленова.- Алматы: Эверо, 2017.- 144 б. 2. Гималетдинов, К.В. Организация производства и менеджмент предприятия [Текст]: учебник / К.В. Гималетдинов.- Алматы: Эверо, 2017.- 148 с. 3. Жанбиров, Ж.Ф. Өндiрiстi ұйымдастыру және кәсiпорын менеджментi [Мәтiн]: оқулық / Ж.Ф. Жанбиров.- Алматы: Эверо, 2017.- 368 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Маликтаева, П.М. Сапа менеджментi жүйесiнiң негiздерi [Мәтiн]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 244 б. 5. Уркунчиев, Е.М. Менеджмент [Мәтiн]: оқу құралы / Е.М. Уркунчиев, Б.Ж. Ахметов, И.Ш. Шоханов; ҚР Бiлiм және ғылым м-трлiгi.- Алматы: Эверо, 2017.- 274.

Пәннiң коды мен атауы	EEMZh 4314 Экологиялық және энергетикалық менеджмент жүйесi Environmental and energy management system
Пәннiң ПОҚ	Искакова Ж.А., Исмагуллаев С.Л
Пән циклi	КП/ТК
Оқу деңгейi	Бакалавриат
Бiлiм беру бағдарламасы	6B07501- Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндiзгi

Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 7 Сапаны басқару құралдары
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	экологиялық көрсеткіштердің бағдарламаларын әзірлеуді қамтамасыз ету мәселелерінде тұтынушылардың мүдделерін қорғауды жүргізу нәтижелерінің негізінде анықталған қиғаштықтарды жою жөнінде шараларды қолдану туралы терең білім беру
Пән мазмұны	Қоршаған ортаны қамтамасыздандыру жүйелерінің жалпы тиімділігін бақылауды жүзеге асыру; Реттемелі талаптар сәйкестігін қамтамасыз ету; Тұрақты жақсартуды қамтамасыз ету; Тұтынушылар күтімін сәйкестендіру; Жабдықтаушылар күтімін сәйкестендіру; Белгіленген экологиялық процедураларға сәйкестікті қамтамасыз ету.
Пәннің күзиреттілігі	Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр: - біледі - Экологиялық саясатты дайындау, Мақсатты және жоспарлы экологиялық көрсеткіштерді және шаралар бағдарламаларын әзірлеу - түсінеді: саудадағы техникалық кедергілерді жоюды, әлемдік нарықта өнімдердің бәсекелестік қабілеттілігін қамтамасыз етудегі экологиялық процедураларындағы жұмыс жағдайында қолдау және дайындау; - қолдана алады: экологиялық менеджменттің мемлекеттік жүйесін қалыптастырудың құқықтық, экономикалық және әлеуметтік негіздері белгілеуді, менеджмент саласындағы қатынастар реттеуді. - күзретті: экологиялық менеджменттің бағдарламаларын әзірлеуді қамтамасыз ету мәселелерінде тұтынушылардың мүдделерін қорғауды жүргізу нәтижелерінің негізінде анықталған қиғаштықтарды жою жөнінде шараларды қолдануға міндеттілігі;
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1.А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О,О., Ж.А. Искакова, А.Д. Мыржықбаева Метрологиялық қадағалау. Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 226бет. 2.Дүйсенбекова О О.Сапаны жалпы басқарудың модельдері (2 басылым). Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 237бет. 3.Каримов Ж.К.,Дүйсенбекова О О. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау. Оқулық. КазНАУ. Атамұра. Баспахана Алматы 2018. 308 бет 4.Дүйсенбекова О О. Метрология, стандарттау, сертификаттау, жүйелері және сапа басқару. Оқулық 28. 06. 2018 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2018-302бет 5.А.Қ.Смағұлов, Қ.А. Сағындықов, Дүйсенбекова О.О. «Азық түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік». Оқулық. 28. 04. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-342 бет 6.Дүйсенбекова О О. «Халықаралық стандарттау және сертификаттау», Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-282 бет 7.А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О,О., Сапа аудиті. Оқу құралы 23. 04. 2016 ж.«Эвера» баспаханасында басылды. 050036, Алматы қаласы,

	<p>Қосымша:</p> <p>8.Дүйсенбекова О О. «Тағам өнімдерінің сараптау әдістемелері» Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-203 бет</p> <p>9.Дүйсенбекова О О. «Қолдану саласы бойынша СЗ және СРО аккредиттеу»Оқу құралы. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-133 бет</p> <p>10.Дүйсенбекова О О.Өнім және процесстер сапасын басқарудың статистикалық әдістері Оқулық 28. 02. 2015 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2015-184бет</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы	EMDSEKM 4315 Экологиялық менеджмент және денсаулық сақтау, еңбек қауіпсіздігі менеджменті Environmental management and healthcare, occupational safety management
Пәннің ПОҚ	Искакова Ж.А., Исматуллаев С.Л
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501- Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)
Академиялық кредит	5
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	7
Пәннің пререквизиттері	Модуль 7 Сапаны басқару құралдары
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқу мақсаты	Студенттерді өндірісте қауіпсіз және салауатты еңбек жағдайларын ұйымдастыру бойынша өз бетінше жұмыс жүргізуге мүмкіндік беретін еңбекті қорғау саласындағы негізгі білімдермен таныстыру, сондай-ақ экологиялық менеджменттің негізгі ережелерін зерделеу.
Пән мазмұны	Пән аясында кәсіпорында экологиялық менеджмент жүйесін енгізу мен жұмыс істеудің әдістемелік негіздері мен практикалық мәселелері, ISO 45001 және ISO 14000 сериялы халықаралық стандарттардың ережелеріне негізделген денсаулық сақтау және еңбек қауіпсіздігі менеджменті қарастырылады, осы жүйені отандық өнеркәсіпте қолдану ерекшеліктері көрсетілген, аудит жүргізу схемасы және аудиторларға қойылатын талаптар ұсынылған.
Пәннің күзіреттілігі	<p>Пәнді игеру нәтижесінде білім алушы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - білуі тиіс: - еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігін басқару жүйесінің теориялық негіздері; -еңбекті қорғау мен тіршілік қауіпсіздігінің құқықтық, нормативтік-техникалық және ұйымдастырушылық негіздері - табиғатты қорғау қызметін басқару жүйесінің ерекшеліктері, оның оңтайлы құрылымы мен функциялары, басқарудың заманауи тетіктері және экологиялық аудит рәсімін айқындайтын стандарттардың негізгі жүйелері; <p>Түсінуі керек: - қауіптілігі жоғары жұмыс кезінде "адам" факторының ролін бағалауды жүргізу;</p> <ul style="list-style-type: none"> - табиғи, техногендік және әлеуметтік сипаттағы құбылыстар мен

	оқиғаларды талдау, олардың пайда болу себептері мен ықтимал салдарын анықтау, жеке қауіпсіз мінез-құлық модельдерін жобалау. - кәсіпорынның экологиялық саясатының мақсаттарын және табиғатты қорғау іс-шараларының тиімділік көрсеткіштерін анықтау; кәсіпорынның экологиялық паспорты мен экобалансын талдау; Құзыретті болу: тәуекелдің алдын алу, экоқорғау және денсаулық сақтау, Еңбек қауіпсіздігі менеджменті саласында халықаралық стандарттарды қолдануда
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1.А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О.О., Ж.А. Искакова, А.Д. Мыржықбаева Метрологиялық қадағалау. Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 226бет. 2.Дүйсенбекова О О.Сапаны жалпы басқарудың модельдері (2 басылым). Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 237бет. 3.Каримов Ж.К.,Дүйсенбекова О О. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау. Оқулық. ҚазНАУ. Атамұра. Баспахана Алматы 2018. 308 бет 4.Дүйсенбекова О О. Метрология, стандарттау, сертификаттау, жүйелері және сапа басқару. Оқулық 28. 06. 2018 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2018-302бет 5.А.Қ.Смағұлов, Қ.А. Сағындықов, Дүйсенбекова О.О. «Азық түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік». Оқулық. 28. 04. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-342 бет 6.Дүйсенбекова О О. «Халықаралық стандарттау және сертификаттау», Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-282 бет 7.А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О.О., Сапа аудиті. Оқу құралы 23. 04. 2016 ж.«Эвера» баспаханасында басылды. 050036, Алматы қаласы, Қосымша: 8.Дүйсенбекова О О. «Тағам өнімдерінің сараптау әдістемелері» Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-203 бет 9.Дүйсенбекова О О. «Қолдану саласы бойынша СЗ және СРО аккредиттеу»Оқу құралы. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-133 бет 10.Дүйсенбекова О О.Өнім және процесстер сапасын басқарудың статистикалық әдістері Оқулық 28. 02. 2015 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2015-184бет

Пәннің коды мен атауы	SA 4304 Сапа аудиті Quality audit
Пәннің ПОҚ	Искакова Ж.А., Жамурова В.С.
Цикл	КП/ЖК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6В07501-Стандарттау, сертификаттау және метрология
Академиялық	5

кредит сандары	
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Сапа жүйесі
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәнді оқыту мақсаты	"Сапа аудиті" пәнін игеру мақсаты болашақ мамандарға сапа аудитінің негізгі нормативтік құжаттарын зерделеуге, сондай-ақ оларды сапа жүйелері аудиторының жұмыс құжаттамасын дұрыс әзірлеуге және ресімдеуге үйренуге мүмкіндік беретін білім алушыларды теориялық және практикалық даярлау.
Пәннің мазмұны	"Сапа аудиті" курсы білім алушыларға аудиторлық дәлелдемелерді алудың жүйелі, тәуелсіз және құжатталған процесін және оларды объективті бағалауды үйретеді. Осы пән бойынша білім алушылар сапа аудиті және сапа жүйелерін сертификаттау жөніндегі жалпы ұғымдар жүйесін (терминология, аудит түрлері, олардың мақсаттары, міндеттері мен қағидаттары), сапа аудиті және сапа жүйелерін сертификаттау жөніндегі нормативтік құжаттаманы, аудитордың жеке қасиеттері мен біліктілігіне қойылатын талаптарды, кәсіпорында (ұйымдарда) сапа аудитін және сапа жүйелерін сертификаттауды ұйымдастыру мен жүргізу әдістерін, кәсіпорынның сапа менеджментінде оның нәтижелерін ресімдеу ережелері.
Пәннің күзіреттілігі	<p>Білуі керек:</p> <ul style="list-style-type: none"> - аудиттің теориялық негіздері, мәні, мақсаттары, пәні мен объектісі, негізгі категориялары, терминдері мен ұғымдары; - аудиторлық тексерудің негізгі тәсілдері мен әдіснамалық тәсілдері; - аудиттің ұйымдастырушылық негіздері және аудиторлық жұмысты жоспарлау жүйесі; - аудиттің негізгі әдістемелік тәсілдерінің мәні, ерекшеліктері және қолданылу аясы; - аудиторлық іріктеудің мәні мен әдістемесі; - маңыздылық деңгейін анықтаудың теориялық және әдістемелік негіздері; - аудит жүргізу кезеңдері және аудиторлық қорытындылардың түрлері; <p>Түсінеді:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кәсіпорындағы ішкі аудиттің қажеттілігі мен мәнін негіздеу; - аудит жүргізу бойынша міндеттеме хат жасау; - аудит жүргізу жоспарлары мен бағдарламаларын жасау: <p>Дағдыларға ие болу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кәсіпорындағы ішкі аудит қажеттілігінің негіздемесі; - аудит әдістерін барабар жіктеу және оларды қолдану бойынша; - аудиторлық құжаттаманы жасау; - маңыздылық деңгейін анықтаудың барабар әдісін таңдау және негіздеу; - стандартты емес жағдайларда шешім қабылдау; <p>Құзыретті болу: әр түрлі аудит қорытындыларын дұрыс жасау.</p>
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Дүсенбекова, А.Т. Сапа аудиті [Мәтін]: оқу әдістемелік құралы / А.Т. Дүсенбекова [ж.б.]; ҚазҰАУ.- Алматы: ҚазҰАУ, 2018 ж.

	<p>2. Баймуханова, С.Б. Аудит и анализ на предприятиях пищевой промышленности Республики Казахстан [Текст]: моногр. / С.Б. Баймуханова [и др.]; КазНУ им. аль-Фараби.- Алматы: Қазақ университеті, 2020.- 140 с.</p> <p>3. Основы аудита [Текст]: учеб. пособие / КазНУ им. аль-Фараби.- Алматы: Қазақ университеті, 2020.- 210 с.</p> <p>Қосымша:</p> <p>4. Мыркалыков, Б.С. Разработка методики технологического аудита производства сухого порошка из овечьего молока [Текст]: 6D073200-Стандартизация и сертификация: дисс.... д-ра философии (PhD) / Б.С. Мыркалыков [и др.]; науч. рук. А.Б.Оспанов, зарубеж. науч. консультант Ж.И.Симов; КазНАУ.- Алматы: Б.и., 2018.- 5, 74 МБ.</p> <p>5. Дүйсенбекова, О.О. Сапа аудиті [Электрондық ресурс]: оқу-әдістемелік құрал / О.О. Дүйсенбекова [ж.б.]; Қазақстан Республикасының білім және Ғылым Министрлігі; Қазақ Ұлттық Аграрлық университеті.- CD-R 52x-700 МВ.- Алматы: ҚазҰАУ, 2010.- 88 б.: 1электрон.опт.диск (CD-ROM).</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы	ОТВ 4307 Өндірісті технокимиялық бақылау Technochemical control of production
Пәннің ПОҚ	Исмагуллаев С:Л.
Цикл	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501-Стандарттау, сертификаттау және метрология
Академиялық кредит сандары	6
Оқыту формасы	очная
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Мал және өсімдік шаруашылығы өнімдерінің технологиясы
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәннің мақсаты	Өндірісті технокимиялық бақылау пәні өнімді өндіру барысындағы технологиялық үрдістерді бақылауды меңгеру.
Пәннің мазмұны	<p>Дайын өнімдердің сапасының нашарлауы мен бүлінуіне жол бермеу керек, ол үшін шикізат пен дайын өнім сапасының нашарлау процестерін қадағалау, өндірістің технологиялық әдістерін, рецепттерді дұрыс таңдауды, сақтауды және тасымалдауды сақтау қажет. Сондықтан технокимиялық бақылау пәні келесі мәселелерді қарастырады:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Шикізаттың тағамдық мақсаттарға қайта өңдеу үшін жарамдылығы, - Өндірістік-технокимиялық бақылау және сапаны басқару - Дайын өнімді бақылау, - Нормативтік-техникалық құжаттама
Пәннің күзiреттiлiгi	<p style="text-align: center;">Пәнді меңгергеннен кейін студент:</p> <p>- білуге тиіс: сапаны бақылау түрлері, сапаны анықтау терминдері, өндірістегі технологиялық бақылау, ауыл шаруашылығы жануарлары мен құстарын қайта өңдеу кезінде алынатын шикізаттың сараптамасы, сынамаларды іріктеу әдістері, тіндік және химиялық құрамының ерекшеліктері, қасиеттері, тағамдық және өнеркәсіптік құндылығы</p>

	<p>- түсіну керек: тамақ өнімдерінің технологиясы туралы, биохимиялық, микробиологиялық, технологиялық факторлардың әсерінен шикізат пен өнімдерде болатын негізгі процестер туралы түсіну керек.</p> <p>- қолдануы керек: тамақтану қауіпсіздігі мен гигиенасы саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істеу; (техникалық регламенттермен, Санпиндермен, стандарттармен, сыныптауыштармен, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.); анықтамалық материалдарды пайдалана отырып, тамақ құндылығын анықтау және тамақ өнімдерінің энергетикалық құндылығын есептеу;</p> <p>- құзыретті болу: өнімнің сапасын анықтау тұтынушылық құндылықтар, яғни пайда, пайдалану ыңғайлылығы мен эстетикалық дамуды анықтау. Өнімнің сапасын тексеру және сапаны талдау құнды шешім болып табылады. Осы бағыттардың міндеттерін шешуге барлық ауылшаруашылық салалары, барлық салалар қатысуы керек.</p>
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі технокимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.].- Алматы: ССК, 2019.- 144 б. 2. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум [Мәтін]: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б. 3. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі технокимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.].- Алматы: ССК, 2019.- 144 б. 4. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.- М.-Краснодар: Лань, 2019.- 56 с. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Өндірудің физика-химиялық және биохимиялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова, Л.С.Бакирова.- Алматы: ССК, 2019.- 160 б.

Пәннің коды мен атауы	TPBSZh 4308 Технологиялық процестерді басқару және сапа жүйесі Process control and quality system
Пәннің ПОҚ	Исматуллаев С:Л.
Цикл	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501-Стандарттау, сертификаттау және метрология
Академиялық кредит сандары	6
Оқыту формасы	очная
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Сапа жүйесі
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация

Пәннің мақсаты	Студенттерге сапа жүйесіндегі технологиялық процестерді басқару түрлері мен әдістері туралы білім беру және басқару жүйесін енгізу дағдыларын игеру
Пәннің мазмұны	Бұл курсында білім алушылар технологиялық процестерді басқарудың әдіс құралдарын және сапа жүйесі меңгереді. Технологиялық процесті басқару саласындағы ақпараттық-басқарушы (ИАЖ) және ақпараттық-талдау жүйелерін (ИАЖ) құруды меңгеру, өндіріс жағдайында дұрыс жүйені қалыптастыруға мүмкіндік береді. Өндірістік процестердің сапасын басқарудың үрдістік тәсілі.
Пәннің күзiреттiлiгi	<p>Пәнді меңгергеннен кейін студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - білуге тиіс: тамақ өнімдерін өндіру және ауыл шаруашылығы өндірісінің технологиялық процестеріне қойылатын талаптар, Тамақ өнімдерін өндіру (дайындау), сақтау, Тасымалдау (тасымалдау), өткізу және кәдеге жарату процестеріне қойылатын техникалық регламенттердің талаптары.- - білуі керек: Технологиялық процестің картасын жасау, өнімді әзірлеу, дайындау және пайдалану сатысында сапаны бақылауды жүзеге асыру, технологиялық процестерді басқаруды автоматтандыруды қолдану.- - меңгеруі керек: процестерді функционалдық-құндық талдау, процестерді функционалдық-физикалық талдау дағдылары, ТРМ жүйесі, Сапа функциясын орналастыру технологиясы. - құзыретті болу: технологиялық процестерді басқару және бақылау мәселелерінде.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Байтиленова, Е.С. Стратегиялық менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Е.С. Байтиленова, Д.С. Байтиленова.- Алматы: Эверо, 2017.- 144 б. 2. Жанбирова, Ж.Ф. Өндірісті ұйымдастыру және кәсіпорын менеджменті [Мәтін]: оқулық / Ж.Ф. Жанбирова.- Алматы: Эверо, 2017.- 368 б 3. Маликтаева, П.М. Сапа менеджменті жүйесінің негіздері [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 244 б. 4. Уркунчиев, Е.М. Менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Е.М. Уркунчиев, Б.Ж. Ахметов, И.Ш. Шоханов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Эверо, 2017.- 274 б. 5. Дүйсенбаев, А.Қ. Педагогикалық менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / А.Қ. Дүйсенбаев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Отан, 2015.- 157 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Дүйсенбекова, О.О. Өнім және үрдістер сапасын басқарудың статистикалық әдістері [Мәтін]: оқу құралы / О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 184 б. 7. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б. 8. Басовский, Л.Е. Управление качеством [Текст]: учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев.- 2-е изд., перераб. и доп.- М.: ИНФРА-М, 2015.- 253 с. 9. Мустафин, М.А. Современная теория менеджмента: концепции, модели, подходы, достижения мировых бизнес - школ [Текст]: учеб.

пособие / М.А. Мустафин.- Алматы: KazBookTrade, 2015.- 153 с.

Пәннің коды мен атауы	SBA 4312 Салалар бойынша аккредиттеу Accreditation by industry
Пәннің ПОҚ	Искакова Ж.А., Жамурова В.С.
Цикл	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501 – «Стандарттау және сертификаттау» (сала бойынша)
Академиялық кредит сандары	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 8 Өлшеу және бақылау теориясы мен құралдары
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәннің мақсаты	аккредиттеу негіздерін, ұйымның белгілі бір салада сәйкестікті бағалау жөніндегі қызметті жүзеге асыру құзыреттілігін тану рәсімін зерделеу. Сынақ, тексеру зертханаларына және сертификаттау органдарына қойылатын жалпы талаптармен танысу. Зертханаларда сапа менеджменті жүйесін зерттеу және дамыту.
Пәннің мазмұны	Аккредиттеу мақсаттары. Қазақстан Республикасын аккредиттеудің құқықтық негіздері. Сынақ зертханаларын аккредиттеу. Аккредиттелетін сынақ зертханаларына қойылатын талаптар. Аккредиттеу салалары. Аккредиттеу критерийлері. Сынақ зертханаларының (орталықтарының) аккредиттеу критерийлеріне сәйкестігін растайтын құжаттар тізбесі. Зертхананың жабдықтары мен материалдары. Персоналдың құрамы және біліктілігі. Аккредиттеу рәсімдері.
Пәннің күзіреттілігі	Пәнді игергеннен кейін бакалавр: білуі тиіс: аккредиттеу субъектілерін, аккредиттеу рәсімін және кезеңдерін; сынақ орталықтарына, тексеру зертханаларына қойылатын талаптарды.; дағдысы болу керек: ұйымдастыру, әдістемелік және техникалық мәселелерді шешу кезінде кейіннен пайдалану үшін сынақ нәтижелерін өңдеу дағдысы. меңгеруі тиіс: сынақ және тексеру зертханалары үшін сапа бойынша нұсқаулықтар әзірлеу.
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер	Негізгі: 1. Mortimore, S. HACCP: a practical approach [Текст]: revisited with a view of food safety risk reduction / S. Mortimore, C. Wallace.- third edition.- London; New York: Springer Science-Business Media, 2013.- 475 р. 2. Техническое регулирование и управление качеством: учеб. пособие / В.А.Афанасьев, В.А.Лебедев, В.П.Монахова [идр.]; подред.

	<p>Е.П.Мышелова; Моск. авиац. ин-т (НИИ).- М.: ЛИБЕРКОМ, 2013.- 256 с.</p> <p>3. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - 4-е изд.- М.: Дашков и К*, 2014. - 211 с</p> <p>4. Баубеков, С.Ж. Стандарттау метрология және сертификаттауды қоғамдық тамақ саласында қолдану: оқулық / С.Ж. Баубеков, К.С. Таукебаева, Г.Ш. Жумадилова.- Алматы: Эверо, 2017.- 336 б.</p> <p>Қосымша:</p> <p>5. Алибекова, Р. Система аккредитации: к совершенствованию через интеграцию [Электронный ресурс]: [Беседа с генеральным директором Национального центра аккредитации (НЦА) Сериком Курмангалиевым] / Р. Алибекова [и др.] // Казахстанская правда.- 2015.- 4 сентября.- С.8-9.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы	SBSA 4313 Сәйкестікті бағалау саласындағы аккредиттеу Accreditation in the field of conformity assessment
Пәннің ПОҚ	Искакова Ж.А., Жамурова В.С.
Цикл	КП/ТК
Оқу деңгейі	Бакалавриат
Білім беру бағдарламасы	6B07501 – «Стандарттау және сертификаттау» (сала бойынша)
Академиялық кредит сандары	6
Оқыту формасы	Күндізгі
Семестр	8
Пәннің пререквизиттері	Модуль 8 Өлшеу және бақылау теориясы мен құралдары
Пәннің постреквизиттері	Қорытынды аттестация
Пәннің мақсаты	қазіргі заманғы деңгейде өнім сапасын дамыту мен жетілдіруді қамтамасыз етудегі аккредиттеу мен сәйкестікті бағалаудың рөлі туралы тұтас түсінікті қалыптастыру, сондай-ақ өндірістік-технологиялық, ұйымдастыру-басқару, ғылыми-зерттеу және жобалау-конструкторлық қызмет үшін қажетті кәсіби міндеттерді шешу бойынша біліктер мен дағдыларды игеру.
Пәннің мазмұны	Аккредиттеу негіздері. Аккредиттеу саласындағы қызметті терминологиялық қамтамасыз ету. Аккредиттеудің заңнамалық базасы. Халықаралық аккредиттеу жүйелері. Бірыңғай ұлттық аккредиттеу жүйесі. Қазақстан Республикасының Ұлттық аккредиттеу жүйесінің құрылымы. Сәйкестікті бағалау органдарын аккредиттеудің жалпы тәртібі. Аккредиттеу жөніндегі сарапшыларға қойылатын талаптар және оларды даярлау тәртібі. Аккредиттеу критерийлері. Өнімнің сәйкестігін растау жөніндегі органдарға қойылатын жалпы талаптар. Менеджмент жүйелерінің сәйкестігін растау жөніндегі органдарға қойылатын жалпы талаптар. Сынақ және калибрлеу зертханаларының құзыреттілігіне қойылатын жалпы талаптар.

Пәннің күзіреттілігі	<p>Пәнді меңгергеннен кейін студент: <i>білуі тиіс:</i> аккредиттеу субъектілерін, аккредиттеу рәсімін және кезеңдерін; сынақ орталықтарына, тексеру зертханаларына қойылатын талаптарды; <i>дағдысы болу керек:</i> ұйымдастыру, әдістемелік және техникалық мәселелерді шешу кезінде кейіннен пайдалану үшін сынақ нәтижелерін өңдеу дағдысы. <i>меңгеруі тиіс:</i> сынақ және тексеру зертханалары үшін сапа бойынша нұсқаулықтар әзірлеу.</p>
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mortimore, S. HACCP: a practical approach [Текст]: revisited with a view of food safety risk reduction / S. Mortimore, C. Wallace.- third edition.- London; New York: Springer Science-Business Media, 2013.- 475 p. 2. Техническое регулирование и управление качеством: учеб. пособие / В.А.Афанасьев, В.А.Лебедев, В.П.Монахова [идр.]; подред. Е.П.Мышелова; Моск. авиац. ин-т (НИИ).- М.: ЛИБЕРКОМ, 2013.- 256 с. 3. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - 4-е изд.- М.: Дашков и К*, 2014. - 211 с 4. Баубеков, С.Ж. Стандарттау метрология және сертификаттауды қоғамдық тамақ саласында қолдану: оқулық / С.Ж. Баубеков, К.С. Таукебаева, Г.Ш. Жумадилова.- Алматы: Эверо, 2017.- 336 б. <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Алибекова, Р. Система аккредитации: к совершенствованию через интеграцию [Электронный ресурс]: [Беседа с генеральным директором Национального центра аккредитации (НЦА) Сериком Курмангалиевым] / Р. Алибекова [и др.] // Казахстанская правда.- 2015.- 4 сентября.- С.8-9.

**НЕКОММЕРЧЕСКОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«КАЗАХСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ АГРАРНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет «Зооинженерия и технология пищевых производств»

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

«6В07501 – Стандартизация и сертификация (по отраслям)»

на 2024-2028 учебный год

АЛМАТЫ, 2024

Каталог элективных дисциплин одобрен решением учебно-методического совета КазНАУ (протокол №5 от 20.05.2021г.) и Ученым Советом КазНАУ (протокол №10 от 25.05.2021г.).

Составители:

КальковаБ.Б., Махашов Е.Ш., Кусаинова Ж.А., Жилкибаева Э.С. и Исматуллаев С.Л.

Предисловие

Каталог элективных дисциплин (КЭД) сформирован отделом учебно-методической работы Казахского национального аграрного университета в соответствии с государственным общеобязательным стандартом высшего образования, утвержденным МОН РК от 31 октября 2018 года № 604 и Образовательной программы.

КЭД обеспечивает обучающимся возможность в выборе элективных учебных дисциплин и ППС для формирования индивидуальной образовательной траектории. На основании Образовательной программы и КЭД обучающимися с помощью эдвайзеров разрабатываются ИУПы

В таблице каталога приводятся дисциплины обязательного и элективного компонента цикла общеобразовательные дисциплины (ООД), вузовские и элективные дисциплины цикла базовые дисциплины (БД), профилирующие дисциплины (ПД) и формуляры элективных дисциплин с альтернативой цикла ООД, БД, ПД. В формуляре КЭД указаны названия дисциплин на казахском, русском и английском языках с кратким описанием курса, пререквизитов, постреквизитов, Ф.И.О. руководителей программ, количества кредитов и семестров изучения.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА: «6В07501 – Стандартизация и сертификация (по отраслям)»

Присуждаемая степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6В07501 – Стандартизация и сертификация (по отраслям)»

1 КУРС

Цикл	Код	Дисциплины	Академ. кредит
1 семестр – 30 академических кредитов			
<i>Обязательный компонент – 25кр.</i>			
ООД	IKG 1101	История Казахстана	5
ООД	IYa 1103	Иностранный язык	5
ООД	KRYa 1105	Казахский (Русский) язык	5
ООД	MSPZSPKP 1108	Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)	8
ООД	FK 1109	Физическая культура	2
<i>Вузовский компонент – 5 кр.</i>			
БД	NOH 1203	Неорганическая и органическая химия	5
2 семестр – 30 академических кредитов			
<i>Обязательный компонент – 12кр.</i>			
ООД	IYa 1104	Иностранный язык	5
ООД	KRYa 1106	Казахский (Русский) язык	5
ООД	FK 1110	Физическая культура	2
<i>Вузовский компонент – 18 кр.</i>			
БД	Mat 1201	Математика	5
БД	OSS 1205	Основы стандартизации и сертификации	6
БД	Met 1209	Метрология	5
БД	UP 1215	Учебная практика	2

Код и название дисциплины	НОН 1203 Неорганическая и органическая и химия Inorganic and organic chemistry
ППС дисциплины	Ахатова З.С., Маденова П.С.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	1
Пререквизиты дисциплины	Химия, физика, математика (школьная программа).
Поспреквизиты дисциплины	Оценка соответствия по отраслям
Цель изучения дисциплины	Применять полученные знания по химии для освоения специальных дисциплин
Содержание дисциплины	Основные понятия и законы химии. Строение атома. Периодический закон и периодическая система элементов Д.И.Менделеева в свете строения атома. Химическая связь и строение молекул. Химическая кинетика. Растворы. Электролиты. Гидролиз солей. Теоретические ОВР. Комплексные соединения. Химия элементов. Теоретические основы органической химии. Теория химического строения органических соединений А.М. Бутлерова. Углеводороды. Кислород-, азотсодержащие органические соединения.
Компетенция дисциплины	После освоения модуля бакалавр должен: - знать основы строения и свойства неорганических и органических соединений. - уметь применять теоретические знания при решении практических заданий - владеть навыками к решению практических задач и способность к обучению для проведения научных исследований. - быть компетентным в общих теоретических и экспериментальных принципах и методах неорганической и органической химии.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основное: 1. Дуйсебаев Қ.Ә. Органикалық химияның шығарылған 300 есебі. – Алматы, 2014. 2. Ахатова З.С. Органическая химия. –Алматы, 2014. Дополнительное: 3. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Текст]: в 2- т. Т. 2: учеб. / под ред. А. А. Ищенко.- М.: Академия, 2014.- 416 с.- (Высшее образование: Бакалавриат). 4. Биохимия [Текст]: учебник для вузов / Л.В.Авдеева, Т.Л.Алейникова, Л.Е.Андрианова [и др.]; под ред. Е.С.Северина.- 5-е изд., испр. и доп.- М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015.- 768 с.

Код и название дисциплины	Mat 1201 – Математика Mathematics
ППС дисциплины	Серикбаев А.У., Алдибаева Л.Т., Идирисов К.М., Емир Кады оглу А.Н.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	2
Пререквизиты дисциплины	Математика (школьная программа)
Поспреквизиты дисциплины	Метрология, квалиметрия, статистические методы контроля качества
Цель изучения дисциплины	Изучить основные понятия математического анализа и их приложения; ознакомиться с основными математическими методами решения типовых задач данной дисциплины и уметь применять их на практике; овладеть математическим аппаратом исследования.
Содержание дисциплины	Решение систем линейных уравнений. Теорема Кронекера-Капелли. Векторное произведение векторов. Смешанное произведение векторов. Уравнения прямой на плоскости. Прямая и плоскость в пространстве. Кривые второго порядка. Канонические уравнения поверхностей второго порядка. Замечательные пределы. Производная функции. Теоремы о среднем. Правила Лопиталья. Дифференциал функции. Численное дифференцирование. Формула Тейлора. Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. Функции многих переменных. Кратные интегралы. Ряды. Дифференциальные уравнение. Классическое определение вероятности. Условная вероятность. Теорема сложения и умножения вероятности. Формула полной вероятности. Формула Байеса. Случайные величины. Функция распределения случайной величины. Числовые характеристики случайных величин. Выборки. Точечные оценки неизвестных параметров распределения по выборке. Понятие о доверительных интервалах и статистической проверке гипотез.
Компетенции дисциплины	Обучение применению элементов математического анализа при решении конкретных задач; Развитие логического и алгоритмического мышления; Овладение основными методами исследования и решения математических задач; Выработку умения самостоятельно расширять математические знания. В результате изучения курса студенты должны: знать:методы математического анализа, аналитической геометрии, линейной алгебры, решения дифференциальных уравнений, основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики, основные математические решения инженерных задач; уметь:решать математически формализованные задачи линейной алгебры и аналитической геометрии, дифференцировать и интегрировать функции, вычислять интегралы по фигуре, решать дифференциальные уравнения; ставить и решать вероятностные задачи и производить статистическую обработку опытных данных;

	строить математические модели физических процессов; быть компетентным: использовать приобретенные знания и умения в профессиональной деятельности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основное: 1. Жунисбекова Д.А. Математика 1: конспект лекций. - Алматы: Эпиграф, 2016.- 200 с. 2. Жунисбекова Д.А. Алгебра и геометрия: конспект лекций. - Алматы: Эпиграф, 2016.- 156 с. 3. Жунисбекова Д.А. Математика 3: конспект лекций. - Алматы: Эпиграф, 2016.- 164 с. 4. Махмеджанов Н.М., Махмеджанова Р.Н. Сборник задач по высшей математике. - Караганда: Medet Group, 2018.- 408с. Дополнительное: 5. Крофт, Э. Математика негіздері [Мәтін]: 2-бөлім: оқулық / Э. Крофт [ж.б.]; ауд. С.Ж. Қабақбаев; ҚР Білім және ғылым м-гі.- Алматы: [б. ж.], 2014.- 324 б. 6. Камерон, П. Алгебраға кіріспе [Мәтін]: Жоғары оқу орындарының математика мамандығы бойынша студенттеріне, магистранттарына, докторанттарына қолдануға арналған оқулық / П. Камерон [ж.б.]; ауд. С.Ж.Қабақбаев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 444 б.

Код и название дисциплины	OSS 1205 Основы стандартизации и сертификации Basics of standardization and certification
ППС дисциплины	Искакова Ж.А., Жамурова В.С., Исматуллаев С.Л.
Цикл дисциплины	БД/БК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	2
Пререквизиты модуля	Модуль социально-политических знаний
Постреквизиты модуля	Система качества
Цель изучения модуля	формирование знаний об основных принципах и положения стандартизации и сертификации в Республике Казахстан, области подтверждения соответствия, правилах и порядке проведения подтверждения соответствия продукции и услуг, научно-техническом обеспечении стандартизации и сертификации.
Содержание модуля	История возникновения стандартизации и сертификации. Основные положения государственной системы стандартизации. Межотраслевые комплексы общетехнических и организационно-методических стандартов. Научно-методические основы

	стандартизации. Методы стандартизации. Стандартизация показателей качества и его элементов. Структура и основные положения законодательства РК в области сертификации. Положение о системе подтверждения соответствия РК. Области применения сертификации.
Компетенции модуля	<p>Знать виды нормативных документов по стандартизации и категории стандартов. Особенности государственного контроля и надзора за соблюдением требований государственных стандартов.</p> <p>Уметь: анализировать нормативно-правовые документы, регламентирующие порядок стандартизации и сертификации работ и услуг.</p> <p>Владеть навыками критического анализа нормативной документации, изучения и систематизации передового отечественного и зарубежного опыта в области стандартизации.</p> <p>Быть компетентным в выполнении задач по развитию и совершенствованию законодательных основ и нормативной базы для технического регулирования качества и безопасности продукции, работ и услуг в республике и гармонизации их с международными требованиями.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность модуля	1 Академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О,О., Ж.А. Искакова, А.Д. Мыржыкбаева Метрологиялық қадағалау. Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 226бет. 2.Дүйсенбекова О О.Сапаны жалпы басқарудың модельдері (2 басылым). Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 237бет. 3.Каримов Ж.К.,Дүйсенбекова О О. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау. Оқулық. КазНАУ. Атамұра. Баспахана Алматы 2018. 308 бет 4.Дүйсенбекова О О. Метрология, стандарттау, сертификаттау, жүйелері және сапа басқару. Оқулық 28. 06. 2018 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2018-302бет 5.А.Қ.Смағұлов, Қ.А. Сағындықов, Дүйсенбекова О.О. «Азық түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік». Оқулық. 28. 04. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-342 бет 6.Дүйсенбекова О О. «Халықаралық стандарттау және сертификаттау», Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-282 бет. <p>Дополнительное:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7.А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О,О., Сапа аудиті. Оқу құралы 23. 04. 2016 ж.«Эвера» баспаханасында басылды. 050036, Алматы қаласы, 8.Дүйсенбекова О О. «Тағам өнімдерінің сараптау әдістемелері» Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-203 бет 9.Дүйсенбекова О О. «Қолдану саласы бойынша СЗ және СРО аккредиттеу»Оқу құралы. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-133 бет

Код и название дисциплины	Met 1209 Метрология Metrology
ППС дисциплины	Байхожаева Б.А., Исматуллаев
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	2
Пререквизиты модуля	Модуль 4 Естественно-научная подготовка
Постреквизиты модуля	Общая теория измерений
Цель изучения модуля	формирование компетентности обучающихся в области технических измерений, знаний методов и средств измерения геометрических параметров различных деталей, способов достижения требуемой точности измерений.
Содержание модуля	Данная дисциплина предназначена для изучения сущности, предмета, целей метрологии. Посвящена рассмотрению физических и нефизических величин, характеристик физических величин, основных единиц (длины, массы, времени, температура), дополнительных единиц (плоского угла, телесного угла), производных единиц (частоты, силы, давления, энергии, мощности), эталонов, средств измерений, методик выполнения измерений, изучению правовых основ обеспечения единства измерений, основных положений закона РК «Об обеспечении единства измерений».
Компетенции модуля	Знать основные положения метрологии, принципы и методы обработки и представления результатов измерений, правила выбора средств измерений для решения конкретных измерительных задач; иметь представление о современных системах стандартизации и сертификации; Уметь использовать современные средства измерений физических величин при организации и проведении измерительного эксперимента, выбирать современные методы исследования метрологических характеристик средств измерений; владеть современными математическими методами, применяемых в задачах обработки результатов наблюдений, владеть методами оценивания характеристик электронных средств измерений, справочным аппаратом для выбора средств измерений, методами организации измерительного эксперимента; Иметь навыки выбора средств измерений для решения конкретных измерительных задач, выполнения метрологических расчетов при обработке результатов наблюдений измерительного эксперимента, представления результатов измерений, оформления схем, чертежей и составления спецификаций, использования прикладных программ для обработки результатов измерений; анализировать конкретные ситуации и решать задачи в области

	<p>метрологической деятельности, стандартизации и сертификации; Быть компетентными использовать нормативно правовые документы в своей профессиональной деятельности; выбирать средства измерений в соответствии с требуемой точностью и условиями эксплуатации; следовать метрологическим нормам и правилам, выполнять требования национальных и международных стандартов в области профессиональной деятельности</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность модуля	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <p>1 Жанбыров, Ж.Г. Метрология негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Ж.Г. Жанбыров, С.Ә. Мәшекков.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 96 б.</p> <p>2 Ibrayev, A.Kh. Technological measurements and devices [Текст]: textbook / A.Kh. Ibrayev, A.M. Iskakova; Ministry of Education and Science of the Republic of Kazakhstan.- Almaty: Association of higher educational institutions of Kazakhstan, 2016.- 230 p.</p> <p>3 Рахманова, Ж.С. Метрология [Мәтін]: оқулық / Ж.С. Рахманова.- Алматы: Эверо, 2015.- 244 б.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>4 Попов, Г.В. Физические основы измерений в технологиях пищевой и химической промышленности [Текст]: учеб. пособие / Г.В. Попов, Ю.П. Земсков, Б.Н. Квашнин.- СПб.: Лань, 2015.- 256 с.</p> <p>5 Теориялық, заңнамалық және қолданбалы метрология [Мәтін]: оқулық / К.У.Тоғызбаев [ж.т.б.].- Қарағанды: Ақ Нұр, 2013.- 198 б.</p>

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА: «6В07501 – Стандартизация и сертификация (по отраслям)»

Присуждаемая степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6В07501 – Стандартизация и сертификация (по отраслям)»

2 курс

Цикл	Код	Дисциплины	Академ. кредиты
3 семестр – 32 академических кредитов			
<i>Обязательный компонент – 12 кр.</i>			
ООД	Fil 2102	Философия	5
ООД	ИКТ 2107	Информационно-коммуникационные технологии	5
ООД	FK 2111	Физическая культура	2
<i>Вузовский компонент – 10 кр.</i>			
БД	Fiz 2202	Физика	5
БД	ООKSP 2206	Органолептическая оценка качества сырья и продукции	5
<i>Компонент по выбору – 10 кр.</i>			
ООД	PAK 2113	Право и антикоррупционная культура	5
	Eko 2114	Экономика	
	Eko 2115	Экология	
	BZh 2116	Безопасность жизнедеятельности	
	Pre 2117	Предпринимательство	
	ONI 2118	Основы научных исследований	
	OFG 2119	Основы финансовая грамотность	
БД	PRVTD 2218	Порядок разработки и ведения технической документации	5
	PRUSPU 2219	Порядок разработки и утверждения стандартов на продукцию и услуги	
4 семестр – 32 академических кредитов			
<i>Обязательный компонент – 2 кр.</i>			
ООД	FK 2112	Физическая культура	2
<i>Вузовский компонент – 20 кр.</i>			
БД	Mik 2204	Микробиология	5
БД	OTI 2207	Общая теория измерений	5
БД	TPZhR 2208	Технология продуктов животноводства и растениеводства	5
БД	PP 2216	Производственная практика	5
<i>Компонент по выбору – 10 кр.</i>			
БД	MPEPR 2231	Методы проведения экспертизы продукции растениеводства	5
	MPEPZh 2230	Методы проведения экспертизы продукции животноводства	
БД	MSS 2222	Международная стандартизация и сертификация	5
	KSSMSUE 2223	Контроль системы в стандартизации, метрологии и сертификации в условиях ЕАЭС	

Код и название модуля	Fiz 2202 Физика Physics
ППС дисциплины	Жукина А.Б.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3 семестр
Пререквизиты дисциплины	Математика, физика (школьная программа)
Поспреквизиты дисциплины	Метрология, общая теория измерений
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов представлений о современной картине мира и научного мировоззрения.
Содержание дисциплины	Механика материальной точки и твердого тела. Гидро - и аэромеханика. Колебания и волны. Молекулярно-кинетическая теория идеального газа. Явления переноса. Законы термодинамики. Электростатика. Постоянный ток. Электромагнетизм. Геометрическая оптика. Волновая и квантовая оптика. Физика атома. Ядерная физика.
Компетенции дисциплины	<p>Владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения,</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение использовать основные законы физики в профессиональной деятельности, применять методы теоретического и экспериментального исследования. - знание основных физических законов, их следствия, границы их применимости и умение использовать их для решения реальных практических задач; - умение решать типовые задачи из различных областей физики; - овладение основными методами научно-экспериментального исследования и математическими методами обработки их результатов; - умение работать с современными измерительными приборами и умение давать оценку истинному значению результата эксперимента.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основное:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аманқұлов, Т.П. Физика курсы [Мәтін]: оқу құралы / Т.П. Аманқұлов, А.Қ. Хамза; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 332 б. 2. Спабекова, Р.С. Жалпы физика курсынан есептер жинағы [Мәтін]: оқу құралы / Р.С. Спабекова, А.Қ. Хамза, Қ.Ш. Абдираманова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; М.Әуезов атын. Оңтүстік Қазақстан мем. ун-ті.- 2-бас.- Қарағанды: Medet Group, 2018.- 222 б.

	<p>3. Татенов, А.М. Учебное пособие по физике для технических специальностей [Текст]: учеб. пособие / А.М. Татенов, В.В. Савельева; МОН РК.- 2-е изд.- Караганда: Medet Group, 2018.- 456 с.</p> <p>4. Янг, Х.Д. Университет физикасы және заманауи физика [Мәтін]: Т.2.: оқулық / Х.Д. Янг, Р.А. Фридман; ауд. Н.Мәженов, О.Мәженова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 14-бас.- Алматы: ҚР Жоғарғы оқу орындарының қауымдастығы, 2017.- 248 б.</p> <p>Дополнительное:</p> <p>5. Бектенов, Ә.М. Физика есептерін шығару [Мәтін]: оқулық / Ә.М. Бектенов [ж.б.]; Қазақстан Республикасының білім және Ғылым Министрлігі.- Алматы, 2013.- 628 б.</p> <p>6. Дүзелбаев, С.Т. Материалдар кедергісі-III [Мәтін]: 3-кітап: Семестрлік жұмыстардың тапсырмалар жинағы мен зертханалық практикум: оқу құралы / С.Т. Дүзелбаев [ж.б.]; ҚР білім және ғылым м-гі.- Алматы: Бастау, 2014.- 320 б.</p>
--	--

Код и название дисциплины (рус, англ)	ООКСР 2206 Органолептическая оценка качества сырья и продукции Organoleptic assessment of the quality of raw materials and products
ППС дисциплины Цикл дисциплины	Исмагуллаев С.Л., Байхожаева Б., БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа Кол-во академических кредитов	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям) 5
Форма обучения Семестр Пререквизиты дисциплины	очная 3 Физика, неорганическая и органическая химия
Постреквизиты дисциплины Цель изучения дисциплины Содержание дисциплины	<p>Испытание, контроль и безопасность продукции, теххимический контроль производства</p> <p>Обучение основным приемам и методикам сенсорного анализа</p> <p>Общие сведения о науке органолептики. Показатели качества продовольственных товаров. Номенклатура органолептических показателей качества пищевых продуктов. Сенсорные свойства и компоненты продуктов. И другие показатели, воспринимаемые органами чувств. Факторы и характер визуальных ощущений. Обоняние и вкусовые ощущения. Тактильные и другие сенсорные ощущения. Система сенсорных методов и общие сведения о них. Балльная шкала. Экспертная методика в дегустационном анализе. Применение экспертных методов при профильном анализе. Использование экспертных методов при построении балльной шкалы. Взаимосвязь органолептических и инструментальных показателей качества. Организация современного дегустационного анализа.</p>
Компетенция дисциплины	<p>После освоения дисциплины студент должен:</p> <p>- знать: теоретические и практические основы органолептики; возможные источники погрешностей при органолептической</p>

	<p>оценке продуктов; научно доказанные методы сенсорного анализа; экспертная методика при дегустационном анализе;</p> <p>- понимать: теоретические и практические основы сенсорики; методы отбора проб для сенсорного анализа</p> <p>- применять: организация на современном уровне дегустационной экспертизы качества продукции, позволяющей дифференцировать продовольственные товары в соответствии с их качественным уровнем, с гарантией объективности и достоверности результатов; проведение тестирования экспертов-дегустаторов и аргументированное применение сенсорных методов для решения поставленных задач</p> <p>- быть компетентным: организация современного дегустационного анализа пищевых продуктов, указание места сенсорных признаков в системе показателей качества продукции</p>
<p>Форма итогового контроля</p> <p>Продолжительность дисциплины</p> <p>Список литературы</p>	<p>Экзамен</p> <p>1 академический период (15 недель)</p> <p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тамақ өнімдерін сенсорлық талдау тағам өндірісі [Мәтін]: оқу құралы / Г.Н.Нұрымхан, Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов [ж.т.б.].- Алматы: Эпиграф, 2015. 2. Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018. 3. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017. 4. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина.- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2014. <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Матисон, В.А. Органолептический анализ продуктов питания [Текст]: учеб. / В.А. Матисон, Д.А. Еделев, В.М. Кантере.- М.: РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, 2010. 6. Кадим, И.Т. Тағам өнімдерінің сапасын анықтаудың зертханалық тәжірибесі [Мәтін] / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015. 7. Кадим, И.Т. Лабораторный анализ качества пищевых продуктов [Текст]: лабораторное руководство / И.Т. Кадим, А. Серикбаева, Г. Райымбек.- Алматы: Эверо, 2015. 8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст]: лабораторный практикум / под ред. В.И.Криштафович.- М.: Дашков и К*, 2010.

Код и название дисциплины	РАК 2113 Право и антикоррупционная культура Law and anti-corruption culture
ППС дисциплины	Куандыков Б.Ж, Аюпова З.К., Шарипов Ш.М., Нурбаева Л.Б., ст Толенди М.А., Абдикешов М.К.
Цикл дисциплины	ООД/КВ

Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Человек. Общество. Право. (школьная программа)
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Повышение правовой грамотности студентов в сфере антикоррупционного законодательства, формирование антикоррупционного мировоззрения, антикоррупционного стандарта поведения, нетерпимого отношения к любому проявлению коррупции.
Содержание дисциплины	Понятие теорий государства и права, их признаки. Основные теории о происхождении государства и права. Объективное право и субъективное право. Связь права с политикой, моралью и экономикой. Функции права. Взаимосвязь понятий правовой системы, системы норм и закона. Понятие нормативно-правовых актов, их общая характеристика и виды. Понятие нормы права, их признаки. Состав правовой нормы. Гипотеза, диспозиция, санкция и их виды. Виды правоотношений. Структура правоотношений. Правоспособность. Дееспособность. Субъекты и объекты правоотношений. Содержание правоотношений. Субъективные права и юридические обязанности. Физические и юридические лица. Состав правонарушения. Субъект, объективная и субъективная стороны правонарушения. Юридическая ответственность, ее виды. Основания освобождения от юридической ответственности. Основы конституционного права Республики Казахстан. Основы административного права. Основы трудового права. Основы гражданского права. Основы уголовного права. Основы экологического права. Основы земельного права. Основы международного права. Теоретико-методологические основы понятия «коррупции», Субъекты противодействия коррупции и их полномочия, Этические и типологические черты коррупции и сферы ее распространения, Коррупция как фактор, нарушающий права человека, Коррупция как угроза национальной безопасности, Коррупционные правонарушения, Составы коррупционных правонарушений, Присвоение полномочий должностного лица, Служебный подлог, Взятничество.
Компетенция дисциплины	- знать основные положения Конституции Республики Казахстан; основные положения действующего законодательства Казахстана; систему органов государственного управления и круг их полномочий; механизм взаимодействия материального и процессуального права, сущность коррупции и причины её происхождения, меру морально-нравственной и правовой ответственности за коррупционные правонарушения, действующее законодательство в области противодействия коррупции; - понимать механизм взаимодействия материального и

	<p>процессуального права;</p> <p>- применять применять нормы гражданского права в конкретных ситуациях;</p> <p>- быть компетентным анализировать события и действия с точки зрения области правового регулирования и уметь обращаться к необходимым нормативным актам; ориентироваться в действующем законодательстве; используя закон, защищать свои права и интересы, осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры; принимать решения и совершать юридические действия в точном соответствии с законом.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <p>1. Э.О. Турдалиев, Ж.Ж. Жағыпар. Сыбайлас жемқорлықпен күрес стратегиясы: Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл пәні бойынша әдістемелік оқу құралы [Электронный ресурс] / - Алматы: CyberSmith, 2017.- 372 б.</p> <p>2. Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл туралы [Электронный ресурс].- Алматы: Альманах, 2017.- 30 б.- (Заң кітапханасы).</p> <p>3. Закон Республики Казахстан "О противодействии коррупции" [Электронный ресурс].- Алматы: Альманах, 2017.- 30 с.- (Юрид. б-ка).</p> <p>Дополнительная:</p> <p>4. Г.Р. Усеинова, А.С. Ибраева, Д.М. Баймаханова, С.А. Сартаев; под общ. ред. С.С. Сартаева. Формирование антикоррупционной культуры и антикоррупционного сознания: проблемы теории и практики [Электронный ресурс]: коллективная монография / - Алматы: Қазақ университеті, 2017.- 306 с.</p> <p>5. С.М. Баймолдина. Актуальные проблемы борьбы с коррупцией и организованной преступностью [Текст]: учеб. пособие / - Алматы: Эпиграф, 2016.- 184 с.</p>

Код и название дисциплины (рус, англ)	Еко 2114 Экономика Economics
ППС дисциплины	Бельгибаева Ж.Ж., Карымсакова Ж.К., Саяпил А., Джумабаева А.М.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Человек. Общество. Право; История Казахстана; География (школьная программа)

Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Формирование экономического мышления, получение знаний о рыночной экономике, понимание экономической политики государства
Содержание дисциплины	Предмет экономики и методы исследования. Основы общественного производства. Собственность и экономические системы. Формы общественного хозяйства. Основы механизма функционирования рыночной системы. Основы теории фирмы и предпринимательства. Производство, издержки и доходы фирмы. Рынки факторов производства и распределение доходов. Основы национальной экономики: содержание, структура и измерение результатов. Экономический рост и нестабильность рыночной экономики. Безработица и инфляция как проявления экономической нестабильности. Основы финансовой и денежно-кредитной системы в национальной экономике. Государственное регулирование и экономическая безопасность национальной экономики. Экономические основы функционирования мировой экономики.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: - знать основные законы рыночной экономики; - понимать механизм взаимодействия экономических агентов на рынках; - применить на практике теоретические знания, полученные в процессе изучения данной дисциплины; - быть компетентным профессионально разрабатывать и обосновывать варианты эффективных хозяйственных решений
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 11. Носова С.С. Экономическая теория для бакалавров. Учебное пособие/ С.С. Носова, В.И. Новичкова.- 3-е изд. – Москва, КНОРУС, 2015. – 368 с. 12. Ахмедьярова М.В., Жоламанов Е.М. Экономическая теория. Учебное пособие. Алматы, 2016. – 364 с. 13. Николаева, И.П. Экономическая теория: Учебник для бакалавров / И.П. Николаева. - М.: Дашков и К, 2015. - 328 с 4. Лашкарева, О.В. Макроэкономика [Текст]: учеб. пособие / О.В. Лашкарева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 324 с. 5. Лашкарева, О.В. Макроэкономика [Текст]: метод. указания для подготовки к семинарам для студентов экон. спец. / О.В. Лашкарева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 64 с. Дополнительная: 6. Мэнкью, Н. Макроэкономика [Текст] / Н. Мэнкью, М. Тейлор.- 2-е изд.- СПб.: Питер, 2016.- 560 с. 7. Капканщиков, С.Г. Макроэкономика [Текст]: учебник для вузов / С.Г. Капканщиков.- 3-е изд., перераб. и доп.- М.: КНОРУС, 2015.- 406 с. 8. Марыганова, Е.А. Макроэкономика: экспресс курс [Текст]: учеб. пособие / Е.А. Марыганова, С.А. Шапиро; Рос. академия

	предпринимательства.- М.: КНОРУС, 2015.- 300 с.
--	---

Код и название дисциплины	Еко 2115 Экология Ecology
ППС дисциплины	Еликбаев Б.К., Сагидолдина Ж.Е., Эбдірахымов Н.Ә., Жанибекова А.О.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Химия; Биология (школьная программа)
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Формирование экологического познания, получение глубоких знаний об основах устойчивого развития природы и общества, приобретение теоретических и практических знаний по современным методам рационального использования природных ресурсов и охраны окружающей среды.
Содержание дисциплины	Экология и его краткая история развития. Понятие об экологии. Экология популяций-демэкология. Общие сведения о популяции. Структура и виды популяций. Экология сообществ (синэкология). Биосфера и ее устойчивость. Биосфера как глобальная экосистема. Определение понятия природы. Классификация ресурсов. История взаимодействия природы и общества. Социальные экологические проблемы современности. Значение эффективного использования сельскохозяйственных земель. Зеленая экономика и устойчивое развитие. Безотходные и малоотходные производственные технологии.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: - знать история формирования экологической науки и ее проблемы, охрана природы и рациональное природопользование; - понимать устанавливать причинно-следственные связи между явлениями, возникающими в природе и обществе; - применить использовать полученные знания для решения поставленных задач, при анализе экологических процессов, постановке приоритетов и задач устойчивого развития природы и общества; - быть компетентным в области охраны природной среды и природопользования; в целях сохранения стабильности биосферы и биоразнообразия и развития социума без катастрофического кризиса; в определении степени воздействия факторов среды.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)

Список литературы	<p>Основное:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. А.К.Таныбаева, К.Д. Абубакирова, С.О. Кожажулов.,Т.А. Базарбаева. «Экология и устойчивое развитие. Учебнометодическое пособие. Алматы, 2015 2. Зарубаев, Г.М. Экология и устойчивое развитие [Текст]: конспект лекций / Г.М. Зарубаев, С.С. Амандосова; МОН РК; Тараз. гос. пед. ин-т.- Тараз: ТГПИ, 2015.- 264 с. 3.Стандарты качества окружающей среды: учеб. пособие для вузов / Н.С.Шевцова, Ю.Л.Шевцов, Н.Л.Бацукова [и др.]; под ред. М.Г.Ясовеева.- Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 156 с. 4.Сулейменова, Н.Ш. Окружающая среда и человек [Текст]: учебник для вузов / Н.Ш. Сулейменова, Б.Ж. Махамедова, М.В. Филипова.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 264 с. <p>Дополнительное:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5.Морозова, Т.А. Основы экологии и экономика природопользования. Практикум [Текст]: учеб. пособие / Т.А. Морозова.- Мн.: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014.- 286 с.
-------------------	---

Код и название дисциплины	BZh 2116 Безопасность жизнедеятельности Life safety
ППС дисциплины	Касенов К., Дюсембин Е.А.,Жумабаева А.К., Ахмадиева Т.К., Жалгасбаев К.Ж.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6B07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Химия; Биология; Физика (школьная программа)
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью преподавания дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является дать студентам систематизированные знания по приобретению навыков необходимых для создания безопасных и безвредных условий жизнедеятельности, по взаимодействию человека и техносферы.
Содержание дисциплины	Безопасность жизнедеятельности наука о комфортном и безопасном взаимодействии человека с техносферой, представляет собой область научных знаний, изучающая опасности угрожающие человеку и разрабатывающие способы защиты от них в любых условиях обитания человека. В учебной дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» соединены тематика безопасного взаимодействия человека со средой обитания, охрана труда и вопросы защиты от негативных факторов чрезвычайных ситуаций. Основная цель учения о безопасности жизнедеятельности — защита человека в <u>техносфере</u> от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения, достижение комфортных условий жизнедеятельности.Решение проблемы

	<p>безопасности жизнедеятельности состоит в обеспечении комфортных условий деятельности людей, их жизни, защите человека и окружающей его среды от воздействия вредных факторов. За любой вред человек расплачивается своим здоровьем и жизнью, которые можно рассматривать как системообразующие факторы в системе “человек — среда обитания”, конечный результат ее функционирования и критерий качества окружающей среды.</p>
<p>Компетенция дисциплины</p>	<p>После освоения дисциплины студенты должны:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -теоретические основы безопасности жизнедеятельности человека в среде обитания; -правовые и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности; <p>иметь представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> -о анатомо-физиологических последствиях на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; -о путях и способах повышения устойчивости функционирования объектов хозяйствования в ЧС; -о методах прогнозирования чрезвычайных ситуаций и ликвидации их последствий. <p>иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основ организации и выполнения спасательных и других неотложных работ -разработки мероприятий по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности; -принятия участия в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий ЧС <p>быть компетентными:</p> <ul style="list-style-type: none"> -в планировании и осуществлении мероприятий по повышению устойчивости производственной деятельности объектов хозяйствования; -в планировании мероприятий по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях; -в выполнении обязанности командира подразделения гражданской обороны при ведении спасательных работ
<p>Форма итогового контроля</p>	<p>Экзамен (письменно)</p>
<p>Продолжительность дисциплины</p>	<p>1 академический период (15 недель)</p>
<p>Список литературы</p>	<p>Основное:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Баубеков, С.Д. Охрана труда и безопасность [Текст]: учебник / С.Д. Баубеков, М.Н. Немеребаев, С.З. Казахбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 308 с. 2. Рабочая программа дисциплины (Силлабус). Разраб. Касенов К.М.КазНАУ, 2018 г. 3. МУ к проведению практических занятий. Касенов К.М., Жумабаева А. и др. КазНАУ, 2020 г. <p>Дополнительное:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Приходько Николай Георгиевич. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: Курс лекций.

Код и название дисциплины	Pre 2117 Предпринимательство Entrepreneurship
ППС дисциплины	Есенгазиева С.К., Омаркулова М.Б., Бекенова Г.Ы, Карымсакова Ж.К., Елтаева К.Е.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3 семестр
Пререквизиты дисциплины	Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)
Постреквизиты дисциплины	Организация агробизнеса, итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью преподавания данного курса является изучение студентами основных категорий и понятий, определяющих предпринимательскую деятельность, освоение приемов создания и ведения малого предпринимательств.
Содержание дисциплины	Предмет «Предпринимательство» научит выработать правильные компетенции, которые пригодятся в жизни любому предпринимателю, понять, как правильно создавать команду для своего проекта, узнать, как можно выбрать верную бизнес-идею, опираясь на потребности рынка, разработать бизнес-модель и составить бизнес-план для старта своего бизнеса.
Компетенция дисциплины	<p style="text-align: center;">После освоения дисциплины студент должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать основы теории о предпринимательстве; - порядок организации предпринимательской деятельности; - формы сотрудничества в предпринимательской сфере - методику разработки бизнес-планов; - систему показателей оценки эффективности предпринимательской деятельности; - зарубежный и отечественный опыт государственного регулирования развития предпринимательства; - уметь осуществлять подготовку и реализацию предпринимательских проектов; - проводить маркетинговые исследования рынка и разрабатывать бизнес-план; - определять направления развития производства и предпринимательства; - вести поиск нестандартных организационных решений, подбирать и рационально расставлять кадры; - устанавливать деловые отношения с поставщиками и потребителями; - прогнозировать жизненный цикл товаров и производственных структур; - принимать оптимальные решения в условиях коммерческого риска;

	<ul style="list-style-type: none"> - владеть - вопросами организации деятельности предпринимательских структур; - методиками создания банка предпринимательских идей; - навыками разработки бизнес-планов; - вопросами материального и финансового обеспечения предпринимательской деятельности; - приемами управления организацией в условиях ее финансовой несостоятельности и банкротства. - быть компетентным профессионально решать вопросы экономической деятельности предприятия и организации, выбирать варианты наиболее эффективного развития хозяйствующего субъекта.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рыспекова М.О. Экономика и организация предприятия. - Алматы: изд. «TechSmith», 2018. 2. Череданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник/Л.Н. Череданова. – 17 изд., стереотип. -М.: Академия, 2017. -224 с. 3. Предпринимательский кодекс РК. - Алматы 2017.– 280с.. 4. Закон Республики Казахстан «О товариществах с ограниченной и дополнительной ответственностью» от 22 апреля 1998г. №220-1. – Алматы. Альманах, 2017.- 67 С.(Юрид. Б-ка) <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Куратко Д.Ф. Предпринимательство: теория, процесс, практика / Д.Ф.Куратко, пер.С.А.Нурова; 8 изд. – Алматы.

Код и название дисциплины	ON1 2118 Основы научных исследований Methods of scientific research
ППС дисциплины	Исматуллаев С.Л., Искакова Ж.А., Жамурова В.С.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью изучения данной дисциплины является развитие у студентов навыков научно-исследовательской деятельности; приобщение студентов к научным знаниям, готовность и способность их к проведению научно-исследовательских работ.
Содержание дисциплины	Формирование навыков и умений в области методологии научного познания, знакомство с общей методологией научного замысла,

	творчества, общей схемой организации научного исследования, практикой использования методов научного познания в сфере соответствующей отрасли.
Компетенция дисциплины	<p>После освоения дисциплины бакалавр должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать историю, логику и методологию науки; современные подходы к организации исследовательской работы; структуру научной деятельности: вопросы тактики и стратегии; правила и стандарты оформления научно-исследовательских работ; основные методы исследований; закономерности организации исследовательской деятельности на различных этапах. - уметь формулировать цель и задачи, объект и предмет, гипотезу исследования; выбирать необходимые методы исследования, модифицировать существующие исходя из задач конкретного исследования; обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся данных. - применять необходимые методы научного исследования при разработке научных работ а также в написание дипломной работы. - быть компетентным: в организации, проведении и оформлении результатов научных исследований по проблемам стандартизации и сертификации, а также решать задачи своей профессиональной специализации.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основы научных исследований [Текст]: учеб. пособие для докторантов по спец. "Стандартизация, сертификация и метрология" / А.Т.Канаев, Б.У.Байхожаева, А.Е.Молдахметова, Т.Е.Сарсембаева.- Алматы: Эпиграф, 2023.- 92 с. 2. Кентбаева, Б.А. Методология научных исследований [Текст]: учебник / Б.А. Кентбаева [и др.]; МОН РК; КазНАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 209 с. 3. Кирюшин, Б.Д. Основы научных исследований в агрономии [Текст]: учебник / Б.Д. Кирюшин [и др.]- СПб.: Квадро, 2016.- 408 с. <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 14. Кадыров, А.С. Основы научных исследований [Текст]: моногр. / А.С. Кадыров [и др.]- Караганда: АҚНҰР, 2018.- 310 с. 15. Кубашева, Ж.К. Основы научных исследований [Текст]: учеб. пособие для магистрантов спец.: 6М073100-"Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды" / Ж.К. Кубашева [и др.]; МОН РК; Зап.-Казахст. АТУ им. Жангир хана.- Уральск: Зап.-Казахст. АТУ им. Жангир хана, 2014.- 120 с.

Код и название дисциплины	OFG 2119 Основы финансовой грамотности Basics of financial literacy
ППС дисциплины	Джумабаева А.М., Саурукова А.К.
Цикл дисциплины	ООД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)

Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Математика
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Обучение формированию рационального финансового поведения при принятии решений, касающихся личных финансов, эффективных способов защиты прав и интересов потребителей финансовых услуг, знание порядка использования финансовых продуктов и услуг.
Содержание дисциплины	Формирует знания и навыки в области финансов, которые позволяют обучающимся правильно оценивать ситуацию на рынке и принимать конкретные решения. Знание основных финансовых понятий и умение применять их на практике позволяет человеку грамотно распоряжаться своими средствами. То есть учит, как вести учет доходов и расходов, избегать излишков долгов, планировать личный бюджет, сберегать, использовать на основе выбора продуктов, предлагаемых финансовыми институтами, использовать накопительные и страховые инструменты.
Компетенция дисциплины	<p style="text-align: center;">После освоения дисциплины студент должен:</p> <p>знать: откладывать деньги на определённые цели;</p> <ul style="list-style-type: none"> – понимать различать мотивов сбережений (формирование резерва на непредвиденные расходы; аккумулирование средств для будущих крупных расходов; получение дохода); – знать государственной системы страхования вкладов. <p>уметь: детализировать представления о различных способах сбережения и видах сберегательных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять влияния факторов, определяющих поведение физических лиц и изучать правовых регулирования денежных операции; <p>владеть: навыками открытия банковского вклада для повышения благосостояния семьи;</p> <p>быть компетентным: навыками размещения на рынке ценных бумаг, рынке недвижимости и т. п. с целью получения прибыли для владельцев денежных средств</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сембиева, Л.М. Введение в финансы: Т.2: учеб. пособие / Л.М. Сембиева, С.Б. Макыш, А.О. Жагыпарова.- Алматы: ЭСПИ, 2020.- 260 с. 2. Перекрестова, Л.В. Финансы, денежное обращение и кредит [Текст]: учебник / Л.В. Перекрестова, Н.М. Романенко, С.Сазонов.- 13-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 368 с. 3. Серкебаева, Р.К. Финансы [Текст]: учеб. / Р.К. Серкебаева, Р.У. Смагулова; МОН РК.- Алматы: BOOKPRINT, 2014.- 320 с.

	<p>4. Брехова Ю.В., Алмосов А.П., Завьялов Д.Ю. Б87 Финансовая грамотность: методические рекомендации для учителя. 10–11 классы общеобразоват. орг. — М.: ВАКО, 2018 - 232 с.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>5. Постановлением Правительства Республики Казахстан от « 30 » мая 2020 года № 338. Концепция повышения финансовой грамотности на 2020 – 2024 годы</p> <p>6. О налогах и других обязательных платежах в бюджет (Налоговый кодекс) / Кодекс Республики Казахстан от 25 декабря 2017 года № 120-VI ЗРК.</p>
--	--

Код и название дисциплины	PRVTD 2218 Порядок разработки и ведение технической документации Procedure for the development and maintenance of technical documentation
ППС дисциплины	Искакова Ж.А.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6B07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	3
Пререквизиты дисциплины	Основы стандартизации и сертификации
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	изучение требования и порядок разработки ТД в области технического регулирования
Содержание дисциплины	Содержание ТД, оформление титульного листа, предисловие стандартов, порядок описания характеристик стандартизируемой продукции, порядок разработки и утверждения стандарта, ответственность на нарушение требований стандартов, порядок проверки, пересмотра и внесения изменений в стандарты
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: <i>знать:</i> основные требования к технической документации их разработки и порядка проверки, пересмотра и внесения изменений; <i>уметь:</i> разрабатывать нормативно технические документации разных категорий ; <i>иметь:</i> навыки работы по обработке информации для разработки технической документаций; быть компетентным: в вопросах разработки и утверждения технической документации
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Тағам өнімдерін техникалық реттеу [Мәтін]: оқу құралы /

	<p>Б.Ұ.Байхожаева, Е.Т.Абсеитов, Н.М.Жұмәділова [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2018.- 342 б.</p> <p>2. Кәрімов, Ж.К. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау [Мәтін]: оқулық / Ж.К. Кәрімов, О.О. Дүйсенбекова; ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2017.- 324 б.</p> <p>3. Кәрімов, Ж.К. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау [Мәтін]: оқулық / Ж.К. Кәрімов, О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 328 б.</p> <p>4. Комбаев, Қ.Қ. Метрология, стандарттау және сертификаттау [Мәтін]: оқулық / Қ.Қ. Комбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 128 б.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>5. Рензиева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции, стандартизация, метрология, оценка соответствия [Текст]: учеб. пособие / Т.В. Рензиева.- 2-е изд., стереотип.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2020.- 360 с.-</p> <p>6. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б.</p>
--	--

Код и название дисциплины	PRUSPU 2219 Порядок разработки и утверждения стандартов на продукцию и услуги Procedure for the development and approval of standards for products and services
ППС дисциплины	Искакова Ж.А.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Основы стандартизации и сертификации
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	изучение требования и порядок разработки ТД в области технического регулирования на продукцию и услуги
Содержание дисциплины	Содержание ТД на продукцию и услуги, оформление титульного листа, предисловие стандартов, порядок описания характеристик стандартизируемой продукции, порядок разработки и утверждения стандарта, ответственность на нарушение требований стандартов, порядок проверки, пересмотра и внесения изменений в стандарты на продукцию и услуги
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: <i>знать</i> : основные требования к технической документации на продукцию и услуги их разработки и порядка проверки, пересмотра и внесения изменений; <i>уметь</i> : разрабатывать нормативно технические документации на продукцию и услуги разных категорий ; <i>иметь</i> : навыки работы по обработке информации для разработки

	технической документаций на продукцию и услуги; быть компетентным: в вопросах разработки и утверждения технической документации на продукцию и услуги
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Тағам өнімдерін техникалық реттеу [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ұ.Байхожаева, Е.Т.Абсеитов, Н.М.Жұмәділова [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Альманах, 2018.- 342 б. 2. Кәрімов, Ж.К. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау [Мәтін]: оқулық / Ж.К. Кәрімов, О.О. Дүйсенбекова; ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2017.- 324 б. 3. Кәрімов, Ж.К. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау [Мәтін]: оқулық / Ж.К. Кәрімов, О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 328 б. 4. Комбаев, Қ.Қ. Метрология, стандарттау және сертификаттау [Мәтін]: оқулық / Қ.Қ. Комбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 128 б. <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Рензиева, Т.В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции, стандартизация, метрология, оценка соответствия [Текст]: учеб. пособие / Т.В. Рензиева.- 2-е изд., стереотип.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2020.- 360 с.- 6. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б.

Код и название дисциплины	Мік 2204 Микробиология Microbiology
ППС дисциплины	Кожаметова З.А., Мықтыбаева Р.Ж.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	4 семестр
Пререквизиты дисциплины	Биология, химия (школьная программа)
Постреквизиты дисциплины	Испытание, контроль и безопасность продукции
Цель изучения дисциплины	Цель дисциплины-овладение современными методами микробиологических исследований, получение знаний о деятельности микроорганизмов и их роли в природе.
Содержание дисциплины	Помогает обучающимся в обучении основам общей микробиологии, морфологии, физиологии, генетике микроорганизмов. Влияние различных факторов на микробную клетку, изучение участия микроорганизмов в циркуляции соединений N, C, P, S, Fe и других элементов, различных групп

	сапрофитных и патогенных микроорганизмов и патогенов, микробных препаратов против болезней сельскохозяйственных культур.
Компетенция дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает о значении и свойствах микроорганизмов, влиянии факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов, способах посева пищевых микроорганизмов и мерах борьбы с ними; - понимает знания современных методов микробиологических исследований, функции микроорганизмов и их роли в природе; - микробные препараты, выделенные из различных субстратов, могут выращивать микроорганизмы, производить чистый урожай и использовать их; - компетентен в вопросах безопасности пищевых продуктов, роли микроорганизмов, их морфологии, систематизации и физиологии, возбудителей инфекционных заболеваний.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основное:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кисленко, В.Н. Микробиология [Текст]: учебник / В.Н. Кисленко, М.Ш.Азаев.- М.: ИНФРА-М, 2017.- 272 с. 1. Сегизбаева, А.С. Микробиология [Текст]: учеб. Пособие / А.С. Сегизбаева; МОН РК.- Алматы: Отан, 2015.- 175 с. 2. Тлепов, А.А. Микробиология [Текст]: учеб. пособие для вузов / А.А Тлепов.- Алматы: Эверо, 2015.- 312 с. 3. Толысбаев, Б.Т. Микробиология және иммунология [Мәтін]: оқулық / Б.Т. Толысбаев, К.Б. Бияшев.- 3-бас., стереотип.- Алматы: Альманах, 2017.- 497 б. 16. Құлдыбаева, М.М. Микробиология пәнінің практикалық сабақтары [Мәтін]: оқу құралы / М.М. Құлдыбаева, Н.Қ. Шоқанов.- Алматы: KazBookTrade, 2017.- 144 б. 17. Тағамдық микробиология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.К.Төлемісова, Г.Т.Қасенова, Б.Мұзапбаров, З.Ә.Қожахметова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 152 б. 18. Saparbekova, A.A. Microbiology and virology [Текст]: textbook /A.A.Saparbekova.- Almaty:New book, 2018.-188 p. 19. Құлдыбаев, М.М. Микробиологиялық пәнінің практикалық сабақтары [Мәтін]: оқулық / М.М.Құлдыбаев; ҚР білім және ғылым м-гі.- Алматы: KazBookTrade, 2017. 20. Толысбаев, Б.Т. Микробиология және иммунология [Мәтін]: оқулық / Б.Т. Толысбаев, К.Б. Бияшев.- 3-бас., стереотип.- Алматы: Альманах, 2017.- 497 б. 21. Камышева, К.С. Микробиология, основы эпидемиологии и методы микробиологических исследований [Текст]: учебное пособие / К.С. Камышева.- 2-е изд.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2014.- 348 <p>Дополнительное:</p> <ol style="list-style-type: none"> 22. Тағамдық микробиология [Мәтін]: оқу құралы / Ж.К.Төлемісова, Г.Т.Қасенова, Б.Мұзапбаров, З.Ә.Қожахметова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚазҰАУ.- Алматы: Нур-Принт, 2015.- 152 б.

	<p>23. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова.- 8-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 160 с.</p> <p>24. Нетрусов, А.И. Микробиология [Текст]: учебник для вузов / А.И. Нетрусов, И.Б. Котова.- М.: Академия, 2012.- 384 с.</p> <p>25. 15.Төлемісова Ж.К., Касенова Г.Т., Музапбаров Б., Қожахметова З.Ә. Тағамдық микробиология Алматы 2013., «Айтумар»,157б.</p>
--	--

Код и название дисциплины	ОТИ 2207 Общая теория измерений General measurement theory
ППС дисциплины	Байхожаева Б., Исматуддаев С.Л.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	4
Пререквизиты модуля	Модуль 4 Естественно-научная подготовка
Постреквизиты модуля	Метрологическое обеспечение производства
Цель изучения модуля	Дать студентам глубокие знания об общей теории измерения, о качестве результатов измерений и понятиях их теории математической обработки.
Содержание модуля	Закономерности природы с количественной точки зрения измерений. Теоретические основы измерений, измерительную технику, методики измерений, единицы измерения, эталоны и системы обеспечения поверочных схем. Основные понятия общей теории измерений. Физические величины. Классификация физических величин. Понятие величины и контроля. Экстенсивные величины, удовлетворяющие эквивалентность, дисциплинированность и аддитивные отношения. Понятие о физической величине и единицах измерений. Шкала измерений. Основные уравнения измерений. Преобразование измерителя
Компетенции модуля	<p>Знать: общие теории измерений, принципы и методы оценки уровня качества продукции и процессов (услуг), особенности выбора показателей качества продукции; организацию контроля качества продукции, методы и средства теории математической обработки.</p> <p>Уметь: применять знание принципов и методами теории измерения и правил применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов, продукции и услуг</p> <p>Иметь навыки: в организации работ по проведению методов определения качества продукции, участия в разработке математических методов и групповых обсуждений результатов</p>

	измерений, основных равенств измерений. Быть компетентным: в применении статистических методов оценки случайных погрешностей и результатов измерений: однократных; многократных равноточных; многократных неравноточных; нескольких серий измерений.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность модуля	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Аскарлов Е.С. Стандартизация, метрология и сертификация. - Алматы: ТОО «Печатный Дом «Домино», 2015. - 277 с. 2. Шишкин И.Ф. Теоритическая метрология. М.:Из-во стандартов, 2014г. 3. Сена Л.А. Единицы физических величин и их размерности. М.:Наука, 2014г. Допольнительная: 4. Бурдун Г.Д. Справочник по международной системе единиц. М.:Из-во стандартов, 2017г. 5. Бурдун Г.Д.,Марков Б.Н. Основы метрологии. М.: Из-во стандартов, 2013г 6. Шишмарев, В.Ю. Средства измерений [Текст]: учеб. / В.Ю. Шишмарев [и др.]- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2013.- 320 с. 7. Комбаев, К.К. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст]: учебник для техн. спец. / К.К. Комбаев [и др.]- Алматы: Эверо, 2015.- 132 с.

Код и название дисциплины	TPZhR 2208 Технология продуктов живодводства и растениеводства Technology of animal husbandry and crop production products
ППС дисциплины	Исматуллаев С.Л.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6B07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академическихкредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	4
Пререквизитыдисциплины	Физика, неорганическая и органическая химия
Постреквизиты дисциплины	Стандартизация процессов и продукции по отраслям сельскохозяйственного производства, технохимический контроль производства
Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины являются: формирование знаний об общих закономерностях, процессах и явлениях, характерных для технологий пищевой отрасли; обучение технологии получения навыков работы с технической и нормативной литературой, регламентами и нормами; обучение способам применения полученных знаний в практической деятельности; раскрытие

	сущности процессов, происходящих при переработке сырья животного и растительного происхождения в готовый пищевой продукт.
Содержание дисциплины	<p>В дисциплине «Технология продуктов животноводства и растениеводства» обучающиеся будут осваивать технологию производства основных продуктов животноводства и растениеводства. Требования к основному сырью в процессе производства продукции и технологии его первичной переработки. Процесс их упаковки и отправки на хранение с полной переработкой подготовленного сырья. Состояние сохранности упакованной и хранящейся продукции и физико-химические процессы, протекающие в процессе хранения.</p> <p>"Мал шаруашылығы және Өсімдік шаруашылығы өнімдерінің технологиясы" пәнінде білім алушылар мал шаруашылығы мен өсімдік шаруашылығының негізгі өнімдерін өндіру технологиясын меңгеретін болады. Өнім өндіру процесінде негізгі шикізатқа және оны бастапқы өңдеу технологиясына қойылатын талаптар. Оларды орау және дайындалған шикізатты толық өңдеумен сақтауға жіберу процесі. Оралған және сақталған өнімнің сақталу жағдайы және сақтау процесінде жүретін физика-химиялық процестер.</p>
Компетенция дисциплины	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общую структуру пищевой отрасли, состояние, тенденции ее развития; - действующие технологии переработки животного и растительного сырья и основные направления их совершенствования; - действующую нормативно-техническую документацию на продукцию переработки сельскохозяйственного сырья. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - читать и понимать основные технологические схемы производства пищевых продуктов; - принимать решения по организации и ведению технологического процесса переработки сырья в полуфабрикаты и готовую продукцию. - основные принципы составления технологических потоков и линий. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыком работы с нормативной и технической документацией, регламентами, нормами и правилами в производственном процессе и их использованием в профессиональной деятельности - навыками по разработке технологических потоков, обеспечивающих безвредность продуктов и общую экологичность пищевых производств
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қалиасқаров, М.Қ. Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және қайта өңдеу технологиялары мен машиналары [Мәтін]: оқулық / М.Қ. Қалиасқаров, Ж.С. Байзақова, С.Б. Бекбосынов.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 312 б. 2. Қалиасқаров, М.Қ. Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және

	<p>қайта өңдеу технологиялары мен машиналары [Мәтін]: оқулық / М.Қ. Қалиасқаров, Ж.С. Байзақова, С.Б. Бекбосынов.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 312 б.</p> <p>3. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимұльдина.- Алматы: Эверо, 2017.- 216 б.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>4. Өңдеу өндірістерінің технологиясы [Мәтін]: оқулық / Ә.Ізтаев, С.Т.Жиенбаева, М.П.Байысбаева [ж.т.б.]; ҚР Жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Дәуір, 2013.- 632 б.</p> <p>5. Әсенова, Б.Қ. Ет және ет өнімдерінің технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Б.Қ. Әсенова, С.Қ. Қасымов; ҚР Білім және ғылым министрлігі.- Алматы: ССК, 2019.- 192 б.</p>
--	--

Код и название дисциплины	МРЕРР 2231 - Методы проведения экспертизы продукции растениеводства Methods of conducting an expert examination of crop production
ППС дисциплины	Искакова Ж.А.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	4
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Естественно-научная подготовка
Постреквизиты дисциплины	Испытание контроль и безопасность продукции
Цель изучения дисциплины	Цель обучения - предоставить студентам всесторонние знания о путях и видах экспертизы продукции растениеводства
Содержание дисциплины	Пути и виды экспертизы продукции растениеводства; Комплексный анализ продукции растениеводства; Экспертиза сертификации продукции растениеводства; Порядок экспертизы качества товаров продукции растениеводства; Структура и содержание экспертного заключения; Система данных экспертизы продукции растениеводства; Хранение качества крупы и муки; анализ качества плодовоовощной продукции; анализ качества растительных масел.
Компетенция дисциплины	<p>После освоения дисциплины бакалавр должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать: термины и определения в области испытания и контроля качества продукции, виды испытания продукции, виды контроля продукции, сертификационные испытания, показатели безопасности продукции - понимать: проводить испытания пищевых продуктов, контролировать качество пищевых продуктов, определять наличие тяжелых металлов, токсичных элементов в пищевых продуктах - применять: оценка и анализ качества продукции в

	экспериментальной практике в пищевых продуктах; ухудшение качества пищевых продуктов специальными методами; дифференциация типов экспериментальных продуктов в пищевых продуктах - быть компетентным: в проведении испытании на безопасность продукции, в контроле качества пищевой продукции современными методиками
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Темербаева М.В. Санитария и гигиена пищевых производств. Алматы: Эверо, 2017. 2. Баранов Б.А. Методы контроля микроколичества пестицидов в продуктах питания и объектах окружающей среды. учеб.пособие / Б.А. Баранов, А.Д. Серикбаева, Л.К. Бупебаева. Алматы: Эпиграф, 2015. Дополнительная: 3. А.А.Баева. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции. Алматы, 2011. 4. Қырықбайұлы С., Садуов М. М., Махышев Т., Уразбекова Д., Жумагелдиев А. Лабораторное дело. Алматы, 2011.

Код и название дисциплины	МРЕРZh 2230 Методы проведения экспертизы продукции животноводства Methods of conducting an expert examination of livestock products
ППС дисциплины	Искакова Ж.А.,
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6B07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во	5

академических кредитов	
Форма обучения	очная
Семестр	4
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Естественно-научная подготовка
Постреквизиты дисциплины	Испытание контроль и безопасность продукции
Цель изучения дисциплины	Цель обучения - предоставить студентам всесторонние знания о путях и видах экспертизы продукции животноводства
Содержание дисциплины	Пути и виды экспертизы продукции животноводства; Комплексный анализ продукции животноводства; Экспертиза сертификации продукции животноводства; Порядок экспертизы качества товаров продукции животноводства; Структура и содержание экспертного заключения; Система данных экспертизы продукции животноводства; Экспертиза качества молока и молочных продуктов;
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: - знать -методологию обеспечения качества продукцию - понимать -информацию о стандартах продукции - применять - провести анализ качества различных сельскохозяйственных продуктов - быть компетентным - изучить соответствия качества продукции стандартным требованиям
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжи	1 академический период (15 недель)

тель ност ь дисц ипли ны	
Спис ок лите рату ры	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. А.Қ.Смағұлов, Сағындықов Қ.А., Дүйсенбекова О.О. «Азық- түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік» Оқулық. Эвера ISBN 978-996-595-811-4 2. О.О.Дүйсенбекова Тағам өнімдерінің сараптау әдістемелері Оқулық / - А 3. Кәрімов Ж.К., Дүйсенбекова О.О. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау. -//Оқулық. - Алматы: Атамұра ҚазҰАУ, 2018. - 326 бет ISBN 978-601-241-498-1 4. Әлімбаева, М.Е. Ауыл шаруашылық малдары мен құстардың сойыс өнімдерін инфекциялық, инвазиялық және жұқпалы емес аурулар кезінде ветеринариялық-санитариялық сараптау [Мәтін]: оқу құралы / М.Е. Әлімбаева.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 144 б. 5. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өндіру технологиясы [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2014.- 223 б. 6. Андреева, Н.Н. Управление качеством в АПК [Текст]: учеб. пособие / Н.Н. Андреева.- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с. 7. Узакон, Я.М. Белки и пищевые волокна в мясных технологиях [Текст]: моногр. / Я.М. Узакон, В.В. Прянишников, А.В. Ильяков; Алматинский технологический университет РУМС МОН РК.- Алматы: Эверо, 2014.- 212 с. <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Экспертиза доброкачественности и радиационной безопасности продуктов. Их стандартизация и сертификация [Текст]: в 3-х т. т. 1: Полевая ветеринарно-санитарная и радиобиологическая экспертиза продуктов животноводства: учеб. пособие / отв. ред. В. П. Ветров.- Алматы: КазНАУ, 2011.- 324 с. 9. Алимарданова, М. Технохимический контроль мясных продуктов [Текст]: практикум / М. Алимарданова.- Астана: Фолиант, 2010.- 224 с. 10. Есиркеп, Г. Технохимический контроль молочных продуктов [Текст]: практикум / Г. Есиркеп.- Астана: Фолиант, 2010.- 92с.

Код и название дисциплины	MSS 2222 Международная стандартизация и сертификация International standardization and certification
ППСдисциплины	Байхожаева Б., Исмагуллаев С.Л., Исакова Ж.А.
Тип дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501 – «Стандартизация и сертификация» (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	4
Пререквизиты дисциплины	Основы стандартизации и сертификации
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация

Цель изучения дисциплины	Является изучение критериев безопасности пищевой продукции, требований к ним, методов и средств их контроля; внедрения и организации работ по обеспечению безопасности пищевой продукции в соответствии с рекомендациями международных стандартов, а также создания рациональных систем менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях.
Содержание дисциплины	История развития менеджмента качества. Безопасность пищевых продуктов. Международные стандарты системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Концепция ХАССП. Принципы системы ХАССП. . Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Требования стандарта Особенности методов GMP, GHP, GAP, GVP, GTP. Кодекс Алиментариус. Рекомендуемые международные технические нормы и правила. BRC (BritishRetailConsortium) Глобальный стандарт пищевых продуктов.IFS (InternationalFoodStandard) – Международный пищевой стандарт. Внедрение и сертификация системы безопасности пищевых продуктов на соответствие требованиям стандарта ISO 22000:2005
Компетенции дисциплины	<p>Знать:требования международных стандартов к системам менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности; основные понятия, принципы и требования системы менеджмента качества пищевой и перерабатывающей промышленности; терминологию, используемую в международном стандарте ISO 22000, ХАССП, FSSC 22000, BRC</p> <p>Уметь:организовывать работу по обеспечению качества продукции путем разработки и внедрения системменеджмента качества на основе международных стандартов.</p> <p>Иметь навыки:управления документацией и записями в области системы обеспечения пищевой безопасности;</p> <p>Быть компетентным: в вопросах международной системы обеспечения пищевой безопасности</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15недель)
Литература:	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дүйсенбекова, О.О. Халықаралық стандарттау және сертификаттау [Мәтін]: оқулық / О.О. Дүйсенбекова [ж.б.].- Алматы: CyberSmith, 2019.- 356 б. 2. Вайскрובה, Е.С. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / Е.С. Вайскрובה, М.Б. Ребезов.- Алматы: ССК, 2019.- 252 с. 3. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум [Мәтін]: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б. 4. Дамитов, С.К. Основы современного менеджмента [Текст]: учебник / С.К. Дамитов.- Алматы: KazBookTrade, 2014.- 556 с. <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Комбаев, Қ.Қ. Метрология, стандарттау және сертификаттау [Мәтін]: оқулық / Қ.Қ. Комбаев [ж.б.].- Алматы: Эверо, 2015.- 128 б. 6. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш.

	Саржанова [ж.б.].- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б.
--	---

Код и название дисциплины	KSSSMUE 2223 Контроль системы в стандартизации, метрологии и сертификации в условиях ЕАЭС System control in standardization, metrology and certification in the conditions of the EAEU
ППС дисциплины	Байхожаева Б., Исакова Ж.А.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6B07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	4
Пререквизиты дисциплины	Основы стандартизации и сертификации
Постреквизиты дисциплины	Квалиметрия
Цель изучения дисциплины	Государственные органы, осуществляющие государственный контроль за соблюдением требований и обязанности должностных услуг,
Содержание дисциплины	Экологический менеджмент, Международные системы обеспечения пищевой безопасности
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: - знать -Государственные органы, осуществляющие государственный контроль за соблюдением требований; Объекты государственного контроля; Должностные лица, осуществляющие государственный контроль. - понимать -о порядке осуществления государственного контроля, установленном законодательством Республики Казахстан - применять -Права о должностных лиц, осуществляющих государственный контроль; Обязанности должностных лиц, осуществляющих государственный контроль - быть компетентным принимать мер по устранению выявленных нарушений на основании результатов проведенного государственного контроля.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: б. А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О.О., Ж.А. Исакова, А.Д. Мыржыкбаева Метрологиялық қадағалау. Оқулық. Эвера.

	<p>Баспахана Алматы 2018. 226бет.</p> <p>7. Дүйсенбекова О. О. «Халықаралық стандарттау және сертификаттау», Оқулық. 28. 05. 2019 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2019-282 бет</p> <p>8. Ауыл шаруашылық салалар бойынша үрдістер мен өнімдерді стандарттау. Оқулық 28. 04. 2015 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2015-308бет</p> <p>9. Дүйсенбекова О.О. Метрология, стандарттау және сертификаттау жүйелерін басқару-оқулық 2018ж.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>10. Гончаров, А.А. Основы метрологии, стандартизации, сертификации и контроля качества [Текст]: учебник / А.А. Гончаров [и др.]. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2013. - 268с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат).</p>
--	--

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА: «6В07501 – Стандартизация и сертификация (по отраслям)»

**Присуждаемая степень: бакалавр техники
и технологий по образовательной
программе «6В07501 – Стандартизация и
сертификация (по отраслям)»**

3 курс

Цикл	Код	Дисциплины	Академ. кредиты
5 семестр – 31 академических кредитов			
<i>Вузовский компонент – 21 кр.</i>			
БД	OSPO 3210	Оценка соответствия по отраслям	5
БД	MSIK 3211	Методы и средства измерения и контроля	5
БД	SK 3212	Системы качества	6
ПД	SPPPOSP 3301	Стандартизация процессов и продукции по отраслям сельскохозяйственного производства	5
<i>Компонент по выбору – 10 кр.</i>			
БД	IPSP 3226	Инновационное проектирование сельскохозяйственных предприятий	5
	SSSU 3224	Стандартизация и сертификация в сфере услуг	
БД	МКР 3227	Мониторинг и контроллинг на предприятиях	5
	KSA 3228	Контроль в системе АПК	
6 семестр – 30 академических кредитов			
<i>Вузовский компонент – 17 кр.</i>			
БД	Kva 3213	Квалиметрия	6
БД	ИКВР 3214	Испытание, контроль и безопасность продукции	6
БД	PP 3317	Производственная практика	5
<i>Компонент по выбору – 12 кр.</i>			
БД	AE 3220	Аграрная экономика	6
	OA 3221	Организация агробизнеса	
ПД	SMKK 3232	Статистические методы контроля качества	6
	РТК 3232	Производственный технический контроль	

Код и название дисциплины	OSPO 3210 Оценка соответствия по отраслям Conformity assessment by industry
ППС дисциплины	Искакова Ж.А., Мыржыкбаева А.Д.

Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Основы стандартизации и сертификации
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Цель обучения - предоставить студентам глубокие знания о нормативной базе для оценки отраслевой соответствия, сертификации соответствия сельскохозяйственной продукции и пищевой промышленности, сертификации машин и оборудования
Содержание дисциплины	Системы оценки соответствия сельскохозяйственной продукции и пищевой промышленности. Процедура оценки соответствия фруктов, овощей и продуктов их переработки; Сертификация парфюмерии и косметики; Сертификация безалкогольных и алкогольных напитков; Сертификация медицинских иммунобиологических продуктов; Процедура сертификации табачных изделий и табачных изделий; Идентификация продуктов пищевой промышленности и сельскохозяйственного производства при оценке соответствия; Оценки рыбных продуктов и морепродуктов. Сертификация машин и оборудования.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: - знать - сертификация нормативно-правовой базы для оценки отраслевого соответствия, система оценки соответствия сельскохозяйственной продукции и пищевой промышленности, машин и оборудования; - понимать- ведение и оформление официальных документов в области оценки соответствия; - применять-применение нормативно-технические документации по сертификации промышленности; - быть компетентным -вопросы сертификация по отраслям.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О,О., Ж.А. Искакова, А.Д. Мыржыкбаева Метрологиялық қадағалау. Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 226бет. 2. Дүйсенбекова О О.Сапаны жалпы басқарудың модельдері (2 басылым). Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 237бет. 3. Каримов Ж.К.,Дүйсенбекова О О. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау. Оқулық. КазНАУ. Атамұра. Баспахана Алматы 2018. 308 бет 4. Дүйсенбекова О О. Метрология, стандарттау, сертификаттау, жүйелері және сапа басқару. Оқулық 28. 06. 2018 ж.Алматы: Абай

	<p>даңғылы,8 ҚазҰАУ,2018-302бет</p> <p>5. А.Қ.Смағұлов, Қ.А. Сағындықов, Дүйсенбекова О.О. «Азық түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік». Оқулық. 28. 04. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-342 бет</p> <p>6. Дүйсенбекова О О. «Халықаралық стандарттау және сертификаттау», Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-282 бет</p> <p>7. А.К. Смағұлов, Дүйсенбекова О,О., Сапа аудиті. Оқу құралы 23. 04. 2016 ж.«Эвера» баспаханасында басылды. 050036, Алматы қаласы,</p> <p>8. Дүйсенбекова О О. «Тағам өнімдерінің сараптау әдістемелері» Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-203 бет</p> <p>Дополнительная:</p> <p>9. Дүйсенбекова О О. «Қолдану саласы бойынша СЗ және СРО аккредиттеу»Оқу құралы. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-133 бет</p> <p>10. Дүйсенбекова О О.Өнім және процесстер сапасын басқарудың статистикалық әдістері Оқулық 28. 02. 2015 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ, 2015-184 бет</p>
--	--

Код и название дисциплины	MSIK 3211 Методы и средства измерения и контроля Methods and means of measurement and control
ППСдисциплины	Исматуллаев С.Л.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501 – Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Метрология
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Научить студентов методам и способам применения средств измерения и контроля, интерпертировать результаты измерений
Содержание дисциплины	<p>Общие сведения об измерениях, испытаниях и контроле; их особенности и различия; измерение физических величин основа всех направлений человеческой деятельности; Роль измерений, испытаний и контроля в повышении качества продукции, услуг и производства.</p> <p>Средства измерений: определение и классификация средств измерений электрических величин. Испытания; общие сведения о современных испытаниях и их отличие от технического контроля. Воздействующие факторы: внешние и внутренние; внешние воздействующие факторы на механические, климатические, биологические и другие воздействия и виды испытаний.</p> <p>Средства измерений механических воздействий. Применяемое</p>

	оборудование, его классификация, основные параметры, возможная конструктивная реализация; разработка программы и методик испытаний.
Компетенции дисциплины	<p>После освоения модуля студент должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать: основные понятия, термины, связанных методами и средствами измерений, испытаний и контроля - уметь: спланировать и организовать работу по метрологическому обеспечению производства и поверки, аттестации средств измерений - применять: методы средств измерений, испытаний и контроля в производственных условиях - быть компетентным: в работе с различными типами средств измерений
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Каржаубаев, К.Е. Метрология и метрологическое обеспечение производства [Текст]: учеб. пособие / К.Е. Каржаубаев [и др.]; МОН РК; КазИТУ.- Алматы: Альманахъ, 2019.- 299 с. 2. Бейсембай, Г.С. Методы и средства измерений, испытаний и контроля [Текст]: учеб. пособие / Г.С. Бейсембай [и др.]- Алматы: Альманахъ, 2017.- 84 с. 3. Бейсембай, Г.С. Методы и средства измерений, испытаний и контроля [Текст]: учеб. пособие / Г.С. Бейсембай [и др.]- Алматы: Альманахъ, 2017.- 84 с. 4. Сажин, С.Г. Средства автоматического контроля технологических параметров [Текст]: учебник / С.Г. Сажин [и др.]- СПб.: Лань, 2014.- 368 с.- (Специальная литература). <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Брянский Л.Н., Дойников А.С. Краткий справочник метролога. – М.: Наука, 2014. 6. Кайнова, В.Н. Метрологическая экспертиза и нормоконтроль технической документации [Текст]: учеб.-метод. пособие / В.Н. Кайнова [и др.]; под общ. ред. В.Н.Кайновой.- 2-е изд., стереотип.- СПб.: Лань, 2020.- 500 с.- (Специальная литература).

Код и название дисциплины	SK 3212 Системы качества Quality system
ППС дисциплины	Исмагуллаев С.Л., Исакова Ж.А., Жамурова В.С.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты	Основы стандартизации и сертификации

дисциплины	
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Приобретение обучающимися знаний для разработки, создания и внедрения систем качества на предприятиях
Содержание дисциплины	Эволюция и история понятия "качество". Политика в области качества. Управление качеством продукции на пищевых предприятиях. Показатели качества на предприятиях питания. Достижения качества на предприятиях питания. Мотивация и обучение сотрудников. Система комплексного управления качеством (TQC). Планирование сферы качества на предприятиях питания. Методы и системы менеджмента качества на предприятиях. Обучение Эдвардса Деминга. Особенности системы менеджмента качества в практике иностранного государства. Система управления качеством продукции пищевых предприятий
Компетенция дисциплины	<p>После освоения дисциплины бакалавр должен:</p> <p>знать: эволюцию систем качества, принципы построения систем менеджмента качества по МС ИСО 9001, технологию разработки и внедрения системы менеджмента качества на предприятии, информационное обеспечение системы менеджмента качества;</p> <p>уметь: производить оценку и анализ существующей системы менеджмента качества на предприятии, разрабатывать и внедрять систему менеджмента качества, планировать внутренний аудит, проводить корректирующие и предупреждающие действия, проводить улучшение системы менеджмента качества;</p> <p>иметь навыки: осуществления систематической проверки применяемых на предприятии стандартов и других нормативных документов; контроля выполнения работ по стандартизации подразделениям предприятия; изучения и систематизации передового отечественного и зарубежного опыта в области разработки и внедрения систем менеджмента качества;</p> <p>быть компетентным: в вопросах последовательности выполнения работ по созданию систем менеджмента качества и в создании соответствующей документации.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Маликтаева, П.М. Сапа менеджменті жүйесінің негіздері [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 244 б. 2. Дуглас, К.М. Сапаны бақылаудың статистикалық әдістері: заманауи кіріспе [Мәтін]: 2-том: оқулық / К.М. Дуглас; ағыл. тілінен ауд. С.Ж.Айжамбаева, Г.Ө.Мұқатай; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 7-бас.- Алматы: ҚР Жоғарғы оқу орындарының қауымдастығы, 2017.- 404 б. 3. Дуглас, К.М. Сапаны бақылаудың статистикалық әдістері: заманауи кіріспе [Мәтін]: оқулық / К.М. Дуглас; ағыл. тілінен ауд. С.С.Исакова, А.Т.Трушева, А.А.Оразова [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- 7-бас.- Алматы: ҚР Жоғарғы оқу орындарының

	<p>қауымдастығы, 2016.- 548 б.</p> <p>4. Смагулов А.К., Сағындықов К., Жамурова В. Азық-түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік (баспада): Учебник. Алматы, 2014 г., 480 с.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>5. Андреева, Н.Н. Управление качеством в АПК [Текст]: учеб. пособие / Н.Н. Андреева [и др.].- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с.</p> <p>6. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации [Текст]: учеб. пособие / С.М. Вдовин [и др.].- М.: ИНФРА-М, 2019.- 299 с.- (Высшее образование. Бакалавриат).</p> <p>7. Герасимов, Б.Н. Управление качеством. Практикум [Текст]: учеб. пособие / Б.Н. Герасимов [и др.].- М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020.- 208 с.- (Среднее профессиональное образование).</p> <p>8. Леонов, О.А. Управление качеством [Текст]: учебник / О.А. Леонов [и др.].- 4-е изд., стереотип.- СПб.: Лань, 2020.- 180 с.- (Высшее образование. Бакалавриат).</p>
--	---

Код и название дисциплины	SPPOSP 3301 Стандартизация процессов и продукции по отраслям сельскохозяйственного производства Standardization of processes and products by branches of agricultural production
ППСдисциплины	Искакова Ж.А., Байхожаева Б.,
Цикл дисциплины	ПД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501- Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Основы стандартизации и сертификации
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Предоставление студентам знаний о теоретических, практических аспектах стандартизации продукции и процессов по отраслям сельского хозяйства
Содержание дисциплины	Стандартизация растениеводческой и животноводческой продукции и хранения. Стандартизация продуктов животноводства и методов испытаний: молоко, мясо, яйцо, рыбы и рыбные продукты, продукция пчеловодства, шерсть, кожевенное сырье. Стандартизация технологических процессов продуктов переработки продукции растениеводства и животноводства.
Компетенции дисциплины	<p>После освоения дисциплины студент должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать: термины и определения в области стандартизации процессов и продукции перерабатывающих производств - понимать: организацию работы по стандартизации процессов и продукции перерабатывающих производств - применять: компьютерные технология процессов переработки

	продукции на производстве - быть компетентным: в разработке стандарта на продукцию и процессы переработки перерабатывающих производств
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Оснaвнaя:</p> <p>1. Баубеков, С.Ж. Стандарттау метрология және сертификаттауды қоғамдық тамақ саласында қолдану [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, К.С. Таукебаева, Г.Ш. Жумадилова.- Алматы: Эверо, 2017.- 336 б.</p> <p>1. Баубеков, С.Д. Основы стандартизации и сертификации мясной промышленности [Текст]: учеб. пособие / С.Д. Баубеков.- Алматы: Эверо, 2017.- 348 с.</p> <p>2. Кәрімов, Ж.К. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау [Мәтін]: оқулық / Ж.К. Кәрімов, О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 328 б.</p> <p>3. Современные аспекты стандартизации качества убойного скота и мяса-говядины [Текст]: учеб. пособие / К.Н.Бегембеков, А.А.Тореханов, Б.К.Насырханова, А.К.Нұрғазы; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 207 с.</p> <p>4. Дүйсенбекова, О.О. Өнім және үрдістер сапасын басқарудың статистикалық әдістері [Мәтін]: оқу құралы / О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 184 б.</p> <p>5. Комбаев, Қ.Қ. Метрология, стандарттау және сертификаттау [Мәтін]: оқулық / Қ.Қ. Комбаев.- Алматы: Эверо, 2015.- 128 б.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>6. Маликтаева, П.М. Тамақ өнімдерінің сапасын физико-химиялық тұрғыдан талдау [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 184 б.</p> <p>7. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин.- 4-е изд.- М.: Дашков и К*, 2014.- 211 с.</p> <p>8. Мендебаев, Т.М. Сапаны басқару [Мәтін]: оқулық / Т.М. Мендебаев, А.З. Габдуллина, Т.А. Альпеисов; Қазақстан Республикасының білім және Ғылым Министрлігі.- Алматы: ЖШС РПБК Дәуір, 2013.- 248 б.</p>

Код и название дисциплины	IPSP 3226 Иновационное проектирование сельскохозяйственных предприятий Innovative design of agricultural enterprises
ППС дисциплины	Искакова Ж.А., Жамурова В.С.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501 Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	5

Пререквизиты дисциплины	Модуль 5 Основы оценки качества продукции и технологии
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Тенденции и разновидности развития. Управление развитием: основные определения и классификация инноваций. Инновация как объект управления; система инновационного менеджмента; организация инновационной деятельности. Международные законодательства в сфере защиты объекты инновационной промышленной собственности.
Содержание дисциплины	Разработка программ и проектов нововведений. Создание благоприятных условий нововведений. Формы инновационного менеджмента. Экономическая эффективность инвестиций и инновационные проекты. Инновационный менеджмент и стратегическое управление. Законы Республики Казахстан об инновационной (интеллектуал) собственности, по защите интеллектуальной и промышленной собственности. Международное сотрудничество в сфере защиты промышленной собственности.
Компетенции дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: - <i>знать</i> : контролировать инновационное проектирование предприятий АПК - <i>уметь</i> : Разрабатывать программы и проекты нововведений. - <i>владеть</i> : основными определениями и классификациями инноваций, контроль системой инновационного менеджмента; организаций инновационной деятельности. - <i>быть компетентным</i> : в вопросах инновационной проектирований предприятий АПК.
Форма итогового контроля	экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Андрейчиков, А. В. Стратегический менеджмент в инновационных организациях: системный анализ и принятие решений /А.В. Андрейчиков, О.Н. Андрейчикова.–М.: Вуз. учебник: ИНФРА-М, 2013.– 394 с. 2. Артюшина, Е. В. Исследование прогнозного новшества на наличие стратегического соответствия в диверсифицированной организации /Е.В.Артюшина// Менеджмент в России и за рубежом : журнал. – 2013.–№ 2. – С. 48-53. 3. Беляев, А. А. Антикризисное управление /А.А. Беляев–М.: ЮНИТИ, 2013. – 311 с. 4. Бухарова М. Управление трансфером технологических инноваций: отраслевая цепочка ценностей / М. Бухарова // Проблемы теории и практики управления. – 2013. – № 1. – С. 111-119. Дополнительная: 5. Иншакова, А. О. Реализация эффективной конкурентной политики ЕС в сфере инноваций посредством общего интеллектуального права / А. О. Иншакова, Д. В. Кожемякин // Законы России: опыт, анализ, практика. – 2013. – № 2. – С. 19–23.

Код и название дисциплины (рус, англ)	SSSU 3224 Стандартизация и сертификация в сфере услуг Standardization and certification in the service sector
ППС дисциплины	Исмагуллаев С.Л., Исакова Ж.А., Жамурова В.С.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	бакалавриат
Образовательная программа	6B07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	5
Пререквизиты дисциплины	Основы стандартизации и сертификации
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью дисциплины является приобретение студентами глубоких знаний в области стандартизации и сертификации в сфере услуг, а также изучение ее роли в развитии экономических и технических связей между странами.
Содержание дисциплины	В ходе освоения курса обучающиеся получают навыки по подтверждению соответствия быстро развивающейся сферы услуг. Методическое направление дисциплины: развитие сферы услуг на мировом рынке, виды работ и услуг, предоставляемых населению и организациям, требования стандартов к качеству работ и услуг, международные стандарты в сфере услуг, схема и порядок сертификации сферы услуг.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: знать: - законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации и сертификации в сфере услуг; владеть: - основными определениями и характеристиками основных понятий в области стандартизации и сертификации услуг; - использования законодательно-нормативных актов и правил, регулирующих стандартизацию и сертификацию в сфере услуг; понимать: - основные понятия в области стандартизации и сертификации туристских услуг; быть компетентным: - в вопросах добровольной сертификации сферы услуг.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Баймиров, М.Е. Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии [Текст]: учеб. пособие / М.Е. Баймиров [и др.].- Алматы: Эверо, 2014.- 246 с. 2. Баумгартен, Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг [Текст]: учебник / Л.В. Баумгартен [и др.].- М.:

	<p>Академия, 2013.- 286с.- (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат: Сервис).</p> <p>3. Берновский, Ю.Н. Стандартизация [Текст]: учебное пособие / Ю.Н. Берновский [и др.]- М.: Академия, 2015.- 367с.</p> <p>4. Гончаров, А.А. Основы метрологии, стандартизации, сертификации и контроля качества [Текст]: учебник / А.А. Гончаров [и др.]- 7-е изд., перераб. и доп.- М.: Академия, 2013.- 268с.- (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат).</p> <p>Дополнительная:</p> <p>5. Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация [Текст]: учебник для нач. проф. образования / Т.А. Качурина [и др.]- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2015.- 128 с.- (Профессиональное образование).</p> <p>6. Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте [Текст]: учебник / Авт.: [И.А.Иванов, С.В.Урушев, А.А.Воробьев, Д.П.Кононов].- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 336с.- (Профессиональное образование: Автомобильный транспорт).</p>
--	--

Код и название дисциплин	МКР 3227 Мониторинг и контроллинг на предприятиях Monitoring and controlling in enterprises
ППС дисциплины	Исматуллаев С.Л.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Количество академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	5
Пререквизиты	Системы качества
Постреквизиты	Интегрированные системы менеджмента
Цель изучения дисциплины	Обеспечить студентов знаниями и навыками организации мониторинга и контроллинга на предприятиях путем систематического наблюдения за состоянием объектов, явлений и процессов с целью их оценки, контроля или прогноза.
Содержание	Соотношение контроллинга и мониторинга процессов. Меры показателей процессов. измерение степени достижения процессом своей цели. Финансовые и нефинансовые показатели. Меры результата и меры процесса. подхода к оценке процессов, используемые в менеджменте. Меры, определяемые в соответствии с целью. Горизонт «состоятельности» различных категорий. Выбор мер показателей процессов, подлежащих измерению. Индикаторы показателей. Подходы к определению количества и к обработке измеряемых показателей. Диаграмма «паутина» для измерителей основных показателей, диаграмма «паутина» для бизнес-процесса разработки продукции
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: - знать принципы и методы контроллинга и мониторинга процессов, нормативную базу контроля и мониторинга процессов, требования к обеспечению процессов ресурсами

	<ul style="list-style-type: none"> - понимать теоретические основы управления и контроллинга процессами - применять на практике анализ стоимостных характеристик процессов, обработку измеряемых показателей - быть компетентным в вопросах организации и проведения мониторинга и контроллинга показателей процессов на производственных предприятиях
Форма итогового контроля	экзамен
Продолжительность	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дуйсенбекова, О.О. Сапаны жалпы басқарудың модельдері [Электрондық ресурс]: оқулық / О.О. Дуйсенбекова.- 2-бас.- Алматы: ҚазҰАУ, 2018.- 2, 16 МБ. 2. Сажин, С.Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.Г. Сажин.- CD-RW 700 MB/80 MIN.- СПб.-М.: Лань, 2012.- 432с.:ил.+(вклейка, 8с.): Диск-1экз.- (Учебник для вузов. Специальная лит.). 3. Дремина, М.А. Проектный подход к разработке и внедрению систем менеджмента качества [Электронный ресурс]: моногр. / М.А. Дремина, В.А. Копнов, А.А. Станкин.- CD-RW 700 MB/80 MIN.- СПб.: Лань, 2015.- 304 с.: ил.: Диск-1экз.- (Учебник для вузов. Специальная лит.). 4. Мыркалыков, Б.С. Разработка методики технологического аудита производства сухого порошка из овечьего молока / Б.С. Мыркалыков; науч. рук. А.Б.Оспанов, зарубеж. науч. консультант Ж.И.Симов; КазНАУ.- Алматы: Б.и., 2018.- 5, 74 МБ. 5. Сажин, С.Г. Средства автоматического контроля технологических параметров [Электронный ресурс]: Учебник / С.Г. Сажин.- CD-RW 700 MB/80 MIN.- СПб.-М.: Лань, 2014.- 368с.:ил.: Диск-1экз.- (Учебник для вузов. Специальная лит.). <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Рудаков, О.В. Технологический контроль жиров и жирозаменителей [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.В. Рудаков; Под ред. О.Б.Рудакова.- CD-RW 700 MB/80 MIN.- СПб.-М.: Лань, 2011.- 576с.:ил.: Диск-1экз.- (Учебник для вузов. Специальная лит.).

Код и название дисциплины	KSA 3228 Контроль в системе АПК Control in the AIC system
ППС дисциплины	Исмагуллаев С.Л.
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6B07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	5

Пререквизиты дисциплины	Основы стандартизации и сертификации
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Цель модульного обучения - Тенденции и разновидности развития. Управление развитием: основные определения и классификация инноваций. Инновация как объект управления; система инновационного менеджмента; организация инновационной деятельности.
Содержание дисциплины	Разработка программ и проектов нововведений. Создание благоприятных условий нововведений. Формы инновационного менеджмента. Экономическая эффективность инвестиций и инновационные проекты. Инновационный менеджмент и стратегическое управление.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: - знать - контролировать инновационное проектирование предприятий АПК - понимать- основными определениями и классификациями инноваций, контроль системой инновационного менеджмента; организаций инновационной деятельности. - применять- Разрабатывать программы и проекты нововведений - быть компетентным в вопросах инновационной проектирований предприятий АПК.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Андрехиков, А.В. инновациялық ұйымдардағы стратегиялық басқару: жүйелі талдау және шешімдер қабылдау / А.В. Андрейчиков, ОН Андрейчикова-М .: Университет. оқу құралы: INFRA-М, 2013.- 394 б. 2. Арюшина, Е. Әртүрлі ұйымдағы стратегиялық сәйкестіктің болуы үшін болжамдық инновацияларды зерттеу / E VArtyushina / Ресейде және шетелде басқару: Журнал. - 2013.- № 2 - П. 48-53. 3. Беляев, А.А. Дағдарысқа қарсы менеджмент / А.А. Беляев М .: UNITY, 2013. - 311 б. 4. Бухарова М. Технологиялық инновацияларды беруді басқару: құндылықтардың салалық тізбегі / М. Бухарова // Басқару теориясы мен практикасының мәселелері. - 2013 ж. - № 1 - С. 111-119. 5. Долженко, Р.А. Коммерциялық банктегі кадрларды басқарудағы инновациялар: монография / Долженко Р.А. Alt. Еңбек және құқық институты (философия) Образоват. «Академиялық еңбек және элеуметтік қатынастар» кәсіподақтарын құру. - Барнаул: Алфавит, 2012. - 177 б. 6. Иншакова, А.О. Инновация саласындағы жалпы интеллектуалдық құқық арқылы ЕО саласындағы тиімді бәсекелестік саясатты іске асыру / А.Ю. Иншакова, DV Kozhemyakin // Ресей заңдары: тәжірибе, талдау, тәжірибе. - 2013 ж. - № 2. - С 19-23. 7. Кряклина, Т.Ф. инновациялық менеджердің кәсіби біліктілігі / Т.Ф.Кряклина, Т.Г.Строителева, С.В.Теттик; Автономды. коммерциялық емес. орг. жоғары. проф. Алтай экономика және

	<p>құқық академиясының (in-t) білімі. « -Барнаул: ААЕР баспасы, 2012. - 115 б.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>8. Инновациялық менеджментте / ТКkel ІІ шешімдерін әзірлеу және қабылдау. - Санкт-Петербург. : BHV-Peterburg, 2011. - 342 б.</p>
--	---

Код и название дисциплины	Ква 3213 Квалиметрия Qualimetry
ППС дисциплины	Исмагуллаев С.Л., Байхожаева Б.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	6
Пререквизиты дисциплины	Метрология
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Цель научить основным методам квалификации, основам качественной технологии; углубленное изучение концепций сбора и обработки исходных данных для определения количественных значений показателей качества.
Содержание дисциплины	Классификация промышленного производства. Определение классификации показателей качества по однородности продукта. Определение номенклатуры показателей качества. Процедура выбора номенклатуры качества промышленной продукции. Классификация, показатели ограничения и оценки. Определение статуса оценки. Методы экспертной оценки продукции. Определение методов оценки органолептических показателей. Определение номенклатуры показателей качества. Шкалы. Оценка качества продукции с использованием квалиметрических шкал. Порядок последовательности. Параметры доступа. Основные правила разработки метода оценки качества. Дифференциальный метод оценки качества продукции. Оценка качества продукции. Оценка уровня качества предприятий. Оценка уровня качества работы цеха. Методы оценки уровня качества
Компетенция дисциплины	<p>После освоения дисциплины бакалавр должен:</p> <p>Знать: методологию и методику решения вопросов, лежащих в основе деятельности по регламентации показателей качества в нормативной документации, оценке уровня качества и контролю качества в процессе приемо-сдаточных, периодических, типовых и сертификационных испытаний.</p> <p>Понимать: с основными техническими и конструктивными характеристиками продукта, принципами и методами оценки качества продукции, особенностями качества продукции; организацией контроля качества продукции, методами и инструментами, анализом качества продукции, организацией</p>

	<p>статистического контроля и управления качеством технологических процессов..</p> <p>иметь навыки: расчета и выбора показателей качества различных видов продукции; решения задач по контролю качества продукции для совершенствования производства;</p> <p>быть компетентным: в вопросах обоснования выбора номенклатуры показателей качества для оценки уровня качества изделия, в области выбора методов оценки уровня качества и алгоритма квалиметрической оценки.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Методы оценки и управление качеством промышленной продукции: Учебник. Федюкин З.К., Дурнев В.Д., Лебедев В.Г., – М.: Филинь, 2013г. 2. Федюкин, В.К. Квалиметрия измерение качества промышленной продукции [Текст]: учеб. пособие / В.К. Федюкин [и др.]- М.: КНОРУС, 2020.- 316 с.- (Бакалавриат и специалитет). <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Айжамбаева, С.Ж. Квалиметрия және өзара алмасымдылық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / С.Ж. Айжамбаева [ж.б.]- Алматы: Эверо, 2020.- 108 б. 4. Дуйсенбекова, О.О. Квалиметрия: әр түрлі объектілердің сапасын сандық бағалау әдістері [Мәтін]: оқулық / О.О. Дуйсенбекова [ж.б.]- Алматы: ССК, 2021.- 276 б.

Код и название дисциплины (рус, англ)	ИКВР 3214 Испытание, контроль и безопасность продукции Product testing, control and safety
ППС дисциплины	Искакова Ж.А., Жамурова В.С.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	6
Пререквизиты дисциплины	Модуль 5 Основы оценки качества продукции и технологии
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Цель - ознакомить студентов, формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний, обработки результатов испытаний для последующего использования знаний при решении организационных, методических и технических вопросов проведения исследовательских, определительных и контрольных испытаний изделий различных отраслей промышленности в условиях опытной

	эксплуатации, на полигонах, на производственных предприятиях и в проектных научно-исследовательских организациях.
Содержание дисциплины	1 Классификация основных видов испытаний и порядок их проведения. Цели и задачи испытаний меняются в течение жизненного цикла изделия. Основы сертификационных испытаний. Аттестация испытательных организаций, подразделений, аналитических лабораторий. Испытания продукции на воздействие внешних факторов. К основным воздействующим факторам относят механические, климатические, биологические, специальные среды, ионизирующее и электромагнитные излучения. Испытания продукции на воздействие внешних факторов. Климатические воздействия. Методы испытаний. Испытания на механические воздействия. Основные задачи механических испытаний. Испытания при кратковременном нагружении.
Компетенция дисциплины	<p>После освоения дисциплины бакалавр должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать - о задачах испытаний в системе обеспечения качества продукции; о сертификации и системах качества испытаний. - понимать- методику и технологию проведения испытаний на воздействие механических, климатических и биологических факторов. - применять-методику проведение испытание различных продуктов. - быть компетентным–в анализе состояния производства и оценке стабильности качества продукции, услуги и системы с целью дальнейшей сертификации, оценке выполнения корректирующих и предупреждающих мероприятий
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Исследование продовольственных товаров. Учебное пособие \ В.И.Базарова, Л.А.Боровикова и др.2015.-256с. 2. Экспертиза доброкачественности и радиационной безопасности продуктов. Их стандартизация и сертификация [Текст]: в 3 томах: Т.1. Общая экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов с основами технологии и гигиены производства, консервирования и хранения: учебник / под ред. Н.Ф.Шуклина; КазНАУ.- Алматы: КазНАУ, 2016.- 426 с. 3. Смирнова, И.Р. Испытание и контроль качества продовольственных продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.Р. Смирнова [и др.]; Рос. междунар. акад. туризма.- М.: Логос, 2014.- 151 с. <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 5. Сучкова, Е.П. Физико-химические методы анализа молочной продукции [Текст]: учеб.-метод. пособие / Е.П. Сучкова [и др.]; МОН РФ; Ун-т ИТМО.- СПб.: Ун-т ИТМО, 2015.- 47 с.

Код и название дисциплины	АЕ 3220 Аграрная экономика Agrarian economy
ППС дисциплины	Нургожаев А.С., Куралбаева Р.
Цикл дисциплины	БД /КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	6
Пререквизиты дисциплины	Модуль 2 Профессионально-коммуникативный
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Изучение основных теорий, концепции и ключевых проблем современной аграрной экономики, формирование у студентов знаний о роли и значении аграрного сектора в обеспечении роста экономических процессов и явлений, происходящих в аграрном секторе.
Содержание дисциплины	Агропромышленный комплекс. Рынок в АПК. Рыночный механизм хозяйствования. Земельные ресурсы аграрного производства и пути повышения эффективности их использования. Основной и оборотный капитал аграрного производства. Интенсификация и НТП в сельском хозяйстве. Валовая и товарная продукция сельского хозяйства, формы ее реализации. Размещение, специализация, кооперация, концентрация, интеграция в АПК. Издержки производства и себестоимость продукции. Ценообразование и системы цен. Экономическая эффективность аграрного производства. Экономика отраслей растениеводства. Экономика отраслей животноводства.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: - знать особенности аграрного производства, направления эффективного использования ресурсов в АПК; - понимать механизм эффективной хозяйственной деятельности в АПК; - применять методы экономического анализа производства продукции в АПК; - быть компетентным в вопросах экономики и управления АПК в условиях рынка.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная литература: 1.Тәжібаева Ж.О. Агроөнеркәсіптік кешеннің экономикасы: практикум / Ж.О. Тәжібаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 144 б. 2. Экономика и организация сельскохозяйственной кооперации: учеб. пособие / под общ. ред. Т.И.Есполова, У.К.Керимовой, Г.Р.Мадиева [и др.]; МСХ РК; НАО "КазНАУ"; НИИ агробизнеса и консалтинга.- Алматы: Ғылым ордасы, 2017.- 344 с. 3. Әлинов М.Ш. Жасыл экономика негіздері: оқу құралы / М.Ш. Әлинов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Бастау, 2016.- 352 б. 4. Кенже Л.С. Агробизнесіті ұйымдастыру: оқу құралы / Л.С. Кенже,

	<p>А.Д. Күнтубаева.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 168 б.</p> <p>5. Үмбеталиев А.Д. Аграрлық сектордың экономикасы: оқу құралы / А.Д. Үмбеталиев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Шымкент ун-ті.- Шымкент: Әлем, 2014.- 196 б.</p> <p>Дополнительная литература:</p> <p>6. Мемлекеттің экономикалық қауіпсіздігі: оқу құралы / Д.М. Турекулова, Б.Т. Бисенғалиев, Б.Қ. Жуманова, Н.А. Курманов.- Алматы: TechSmith, 2018.- 204 б.</p> <p>7. Национальные стратегии модернизации: достижения и перспективы: материалы междунар. конф., посвящ. 25-летию Казахского ин-та стратегических исслед. при Президенте РК / под общ. ред. З.К.Шаукеновой; КИСИ при Президенте РК.- Астана: КИСИ при Президенте РК, 2018.- 420с.</p> <p>8. Уркунчиев Е.М. Менеджмент: оқу құралы / Е.М. Уркунчиев, Б.Ж. Ахметов, И.Ш. Шоханов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Эверо, 2017.- 274 б.</p>
--	--

Код и название дисциплины	ОА 3221 Организация агробизнеса Agribusiness organization
ППС дисциплины	Нургожаев А.С., Куралбаева Р.
Цикл дисциплины	БД /КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	6
Пререквизиты дисциплины	Модуль 2 Профессионально-коммуникативный
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Изучение основных теорий, концепции и ключевых проблем современной аграрной экономики, формирование у студентов знаний о роли и значении аграрного сектора в обеспечении роста экономических процессов и явлений, происходящих в аграрном секторе.
Содержание дисциплины	Агропромышленный комплекс. Рынок в АПК. Рыночный механизм хозяйствования. Земельные ресурсы аграрного производства и пути повышения эффективности их использования. Основной и оборотный капитал аграрного производства. Интенсификация и НТП в сельском хозяйстве. Валовая и товарная продукция сельского хозяйства, формы ее реализации. Размещение, специализация, кооперация, концентрация, интеграция в АПК. Издержки производства и себестоимость продукции. Ценообразование и системы цен. Экономическая эффективность аграрного производства. Экономика отраслей растениеводства. Экономика отраслей животноводства.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: - знать особенности аграрного производства, направления эффективного использования ресурсов в АПК; - понимать механизм эффективной хозяйственной деятельности в

	АПК; - применять методы экономического анализа производства продукции в АПК; - быть компетентным в вопросах экономики и управления АПК в условиях рынка.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная литература: 1.Тәжібаева Ж.О. Агроөнеркәсіптік кешеннің экономикасы: практикум / Ж.О. Тәжібаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 144 б. 2. Экономика и организация сельскохозяйственной кооперации: учеб. пособие / под общ. ред. Т.И.Есполова, У.К.Керимовой, Г.Р.Мадиева [и др.]; МСХ РК; НАО "КазНАУ"; НИИ агробизнеса и консалтинга.- Алматы: Ғылым ордасы, 2017.- 344 с. 3. Әлинов М.Ш. Жасыл экономика негіздері: оқу құралы / М.Ш. Әлинов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Бастау, 2016.- 352 б. 4. Кенже Л.С. Агробизнесің ұйымдастыру: оқу құралы / Л.С. Кенже, А.Д. Күнтубаева.- Алматы: Айтұмар, 2016.- 168 б. 5. Үмбеталиев А.Д. Аграрлық сектордың экономикасы: оқу құралы / А.Д. Үмбеталиев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Шымкент ун-ті.- Шымкент: Әлем, 2014.- 196 б. Дополнительная литература: 6. Мемлекеттің экономикалық қауіпсіздігі: оқу құралы / Д.М. Турекулова, Б.Т. Бисенғалиев, Б.Қ. Жуманова, Н.А. Курманов.- Алматы: TechSmith, 2018.- 204 б. 7. Национальные стратегии модернизации: достижения и перспективы: материалы междунар. конф., посвящ. 25-летию Казахстанского ин-та стратегических исслед. при Президенте РК / под общ. ред. З.К.Шаукеновой; КИСИ при Президенте РК.- Астана: КИСИ при Президенте РК, 2018.- 420с. 8. Уркунчиев Е.М. Менеджмент: оқу құралы / Е.М. Уркунчиев, Б.Ж. Ахметов, И.Ш. Шоханов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Эверо, 2017.- 274 б.

Код и название дисциплины	SMKK 3232 Статистический методы контроля качества Statistical methods of quality control
ППС дисциплины	Исмагуллаев С.Л.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501 –Стандартизация, сертификация и метрология (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	Очная
Семестр	6
Пререквизиты дисциплины	Системы качества
Постреквизиты дисциплины	Интегрированные системы менеджмента

Цель изучения дисциплины	Углублённые знания о применении статистических методов управления качеством производственных процессов в конкретной области
Содержание дисциплины	<p>Реализация случайного выбора; распределение качественных и количественных признаков; выборочные характеристики и их свойства; Теория выборочного контроля. Проверка статистических гипотез.</p> <p>Методы статистического управления качества. Методы статистического контроля качества. Однократные, многократные и последовательные планы приемочного контроля по качественному признаку. Статистический анализ точности, стабильности и управления технологическими процессами. Методы статического анализа технологических процессов: статическое регулирование технологических процессов; статический контроль производства. Организация технического контроля качества. Статистические методы анализа причин дефектности производства. Методы анализа и контроля качества при эксплуатации, ремонте и утилизации продукции. Организация технического контроля качества.</p>
Компетенции дисциплины	<p>После освоения дисциплины студент должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>знать</i> основы теории вероятностей и различных методов статического анализа и организации управления качеством продукции на всех этапах ее производства и на пути к потребителю; - <i>уметь</i> Использовать различные методы статистического контроля и управления качеством продукции на всех этапах движения продукции, обеспечивая качество продукции, соответствующее государственным стандартам и наименьшим затратам; - <i>владеть</i> навыками применения различных методов статистического анализа качества и управления качеством продукции; - <i>быть</i> компетентным при применении статистических методов контроля управления качеством продукции и процессов в конкретной отрасли.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основные:</p> <ol style="list-style-type: none"> 9. О.О.Дуйсенбекова. Өнім және процесстер сапасын басқарудың статистикалық әдістері// Оқу құралы 28. 02. 2015 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2015-184 б 10. Маликтаева, П.М. Сапа менеджменті жүйесінің негіздері [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 244 б. 11. О.О.Дуйсенбекова. «Тағам өнімдерінің сараптау әдістемелері» // Оқулық 28. 05. 2018 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2018-203 б. 12. Дүйсенбекова, О.О. Метрология, стандарттау, сертификаттау жүйелері және сапаны басқару [Мәтін]: оқулық / О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Эверо, 2017.- 380 б. 13. Дуглас, К.М. Сапаны бақылаудың статистикалық әдістері: заманауи кіріспе [Мәтін]: оқулық / К.М. Дуглас; ағыл. тілінен ауд. С.С.Исакова, А.Т.Трушева, А.А.Оразова [ж.т.б.]; ҚР Білім және

	<p>ғылым м-трлігі.- 7-бас.- Алматы: ҚР Жоғарғы оқу орындарының қауымдастығы, 2016.-548 б.</p> <p>14. Статистические методы управления качеством продукции [Текст]: учеб. пособие / Г.С.Сарсекеева, Г.Т.Дугалов, Р.К.Ниязбекова, Д.М.Атымтаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 180 с.</p> <p>Дополнительные:</p> <p>15. Басовский, Л.Е. Управление качеством [Текст]: учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев.- 2-е изд., перераб. и доп.- М.: ИНФРА-М, 2015.- 253 с.</p> <p>16. Мурсалимова, Т.М. Статистика. Индивидуальные задание [Текст]: учеб. пособие / Т.М. Мурсалимова; МОН РК; НОУ Алматы менеджмент унив.- 2-е изд., перераб. и доп.- Алматы: Алла прима, 2015.- 406 с.</p>
--	--

Код и название дисциплины	РТК 3232 Производственный технический контроль Production technical control
ППС дисциплины	Байхожаева Б., Исмадуллаев С.Л., Исакова Ж.А., Мыржыкбаева А.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	6
Пререквизиты дисциплины	Системы качества
Поспреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Научить студентов применять инструменты контроля качества на различных этапах производства продукции
Содержание дисциплины	Виды производственного контроля. Объекты и субъекты производственно-технического контроля. Отдел технического контроля на производственных предприятиях. Инструменты контроля качества. Контрольные листки, контрольные карты Шухарта, Диаграмма Парето, Диаграмма Исикавы, Лиаграмма разброса.
Компетенция дисциплины	<p>После освоения дисциплины бакалавр должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать методы производственного контроля, нормативные документы регламентирующие методы применения инструментов контроля качества - понимать сущность построения различных диаграмм разброса, Парето, контрольные карты - применять на практике инструменты контроля качества продукции и услуг на различных этапах производства - быть компетентным в области контроля качества продукции и услуг на производственных предприятиях
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность	1 академический период (15 недель)

дисциплины	
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Магомедов, Ш.Ш. Управление качеством продукции [Текст]: учебник / Ш.Ш. Магомедов [и др.].- М.: Дашков и К*, 2013.- 336 с. 2. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст]: учеб. пособие / Н.И. Дунченко [и др.].- 4-е изд.- М.: Дашков и К*, 2014.- 211 с. 3. Мишин, В.М.Татаева, Р.К.Лабораторный контроль физико-химической, биологической безопасности воды [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Р.К. Татаева.- Алматы: Эверо, 2016.- 172 с.: 1, 72 МБ. 4. Шишмарев, В.Ю. Техникалық өлшеу және бақылау [Мәтін]: оқулық / В.Ю. Шишмарев [ж.б.].- М.: Академия, 2013.- 320 б. 5. Андреева, Н.Н. Управление качеством в АПК [Текст]: учеб. пособие / Н.Н. Андреева [и др.].- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с. 6. Вдовин, С.М. Система менеджмента качества организации [Текст]: учеб. пособие / С.М. Вдовин [и др.].- М.: ИНФРА-М, 2019.- 299 с.- (Высшее образование. Бакалавриат). <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Герасимов, Б.Н. Управление качеством. Практикум [Текст]: учеб. пособие / Б.Н. Герасимов [и др.].- М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2020.- 208 с.- (Среднее профессиональное образование). 8. Ахметов, С.М. Методы испытаний и определения прочностных свойств материалов, изделий и конструкций [Текст]: учеб. пособие / С.М. Ахметов [и др.].- Алматы: Эверо, 2014.- 180 с. 9. Дрейзин, В.Э. Управление качеством электронных средств [Текст]: учебное пособие / В.Э. Дрейзин [и др.].- М.: Академия, 2010.- 288с.- (Высшее профессиональное образование).

**Присуждаемая степень: бакалавр техники
и технологий по образовательной
программе «6В07501 – Стандартизация и
сертификация (по отраслям)»**

4 курс

Цикл	Код	Дисциплины	Академ. кредиты
7 семестр – 30 академических кредитов			
<i>Вузовский компонент –15 кр.</i>			
ПД	MOP 4302	Метрологическое обеспечение производства	5
ПД	OILC 4303	Оборудования испытательных лабораторий и центров	5
ПД	MSOPB 4305	Международные системы обеспечения пищевой безопасности	5
<i>Компонент по выбору – 15 кр.</i>			
ПД	BDES 4318	База данных и экспертная система	5
	MUD 4318	Моделирование управления данными	
ПД	ISM 4310	Интегрированная система менеджмента	5
	RVISMP 4311	Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента на предприятий	
ПД	SEEM 4314	Система экологического и энергетического менеджмента	5
	EMZMBT 4315	Экологический менеджмент и здравоохранение, менеджмент безопасности труда	
8 семестр – 30 академических кредитов			
<i>Вузовский компонент –10 кр.</i>			
ПД	AK 4304	Аудит качества	5
ПД	PP 4306	Профессиональная практика	5
<i>Компонент по выбору – 20 кр.</i>			
ПД	TKP 4307	Технохимический контроль производства	6
	UTPSK 4308	Управление технологическими процессами и система качества	
ПД	APO 4312	Аккредитация по отраслям	6
	AOOS 4313	Аккредитация в области оценки соответствия	
		Итоговая аттестация	8

Код и название дисциплины	MOP 4302 Метрологическое обеспечение производства Metrological support of production
ППСдисциплины	Байхожаева Б., Исмагуллаев С.Л.

Тип дисциплины	ПД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501 Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Метрология
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Формирование навыков практической организационно методической метрологической деятельности, включая разработку и анализ состояния метрологического обеспечения с учетом правовых норм, отраслевой и видовой специфики объектов метрологического обеспечения.
Содержание дисциплины	Содержание дисциплины ориентировано на изложении основ метрологического обеспечения на производстве, описании процесса контроля качества продукции на стадиях ее жизненного цикла. Представлена организационная структура метрологического обеспечения и нормативная база. Описана организация и обеспечение метрологического обслуживания средств измерений на производстве.
Компетенции дисциплины	После освоения дисциплины студент должен: Знать методы и средства поверки (калибровки) и юстировки средств измерений; правила проведения метрологической и нормативной экспертизы документации; обязательные требования к организации метрологического обеспечения предприятия; Уметь внедрять эффективные методы организации и проведения метрологического надзора, необходимого для проведения контроля и обеспечения достоверности результатов всех производственных процессов на предприятии; Владеть навыками установления рациональной номенклатуры измеряемых величин и использования средств измерений (рабочих и эталонных) соответствующей точности; Быть компетентным в проведении метрологической экспертизы технической документации, решении задач позволяющих иметь реальную диагностическую оценку состояния метрологического обеспечения производства на предприятии.
Форма итогового контроля	экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Дуйсенбекова О.О. Метрология, стандарттау және сертификаттау жүйелерін басқару-оқулық 2016ж. 2. Каржаубаев, К.Е. Метрология и метрологическое обеспечение производства [Текст]: учеб. пособие / К.Е. Каржаубаев [и др.]; МОН РК; КазИТУ.- Алматы: Альманахъ, 2019.- 299 с.

	<p>Дополнительная:</p> <p>3. Асқаров, Е.С. Стандарттау, метрология сертификаттау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Е.С. Асқаров [ж.б.]- Алматы: Экономика, 2013.- 336 б.</p> <p>4. Гончаров, А.А. Основы метрологии, стандартизации, сертификации и контроля качества [Текст]: учебник / А.А. Гончаров [и др.]- 7-е изд., перераб. и доп.- М.: Академия, 2013.- 268с.- (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат).</p> <p>5. Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация [Текст]: учебник для нач. проф. образования / Т.А. Качурина [и др.]- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2015.- 128 с.- (Профессиональное образование).</p> <p>6. Контрольно-измерительные приборы и инструменты [Текст]: учебник / Авт.: [С.А. Зайцев, Д.Д.Грибанов, А.Н. Толстов, Р.В.Меркулов].- 7-е изд., стер.- М.: Академия, 2013.- 464с.- (Начальное профессиональное образование: Металлообработка).</p> <p>7. Метрология, стандартизация и сертификация на транспорте [Текст]: учебник / Авт.: [И.А.Иванов, С.В.Урушев, А.А.Воробьев, Д.П.Кононов].- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.- 336с.- (Профессиональное образование: Автомобильный транспорт).</p>
--	---

Код и название дисциплины	ОПС 4303 Оборудование испытательных лабораторий и центров/ Equipment of testing laboratories and centers
ППС дисциплины	Исмагуллаев С.Л.
Цикл дисциплины	ПД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	7
Пререквизиты	Метрология, Методы и средства измерения и контроля
Постреквизиты	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Формирование знаний об испытательном оборудовании и основных положениях методов планирования, организации и проведения тестирования, обработки результатов испытаний. для дальнейшего использования знаний в решении организационных, методических и технических вопросов проведения испытаний продукции различных отраслей.
Содержание	Общая информация об испытательном оборудовании. Классификация испытательного оборудования. Оборудование для отбора и хранения образцов и реагентов. Средства изготовления образца. Общее лабораторное оборудование. Аналитическое оборудование. Сертификация испытательных организаций, подразделений, аналитических лабораторий. Документы для аккредитации испытательной лаборатории. Требования к испытательному оборудованию согласно СТ РК ИСО / МЭК 17025
Компетенции дисциплины	Должен знать: общие правила подготовки проб общего лабораторного оборудования, стационарных и портативных средств физико-химических и электрохимических испытаний, титраторов общего назначения, анализаторов влаги, жидких и газовых

	<p>хроматографов, рефрактометров и масс-спектрометров, процедуры аккредитации в лаборатории</p> <p>Способность: знание правил и методов применения нормативно-технической документации для обеспечения качества процессов, продукции и услуг</p> <p>Иметь навыки: планирования и обработки результатов испытаний; выбора испытательного оборудования; проведения процедуры аккредитации в лаборатории.</p> <p>Быть компетентным: в области испытаний и аккредитации</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Х., Хенке Жидкостная хроматография / Х. Хенке. - М.: Техносфера, 2013. - 264 с. 2. Анваер, Б. И. Газовая хроматография неорганических веществ: моногр. / Б.И. Анваер, Ю.С. Другов. - М.: Химия, 2013. - 240 с. 3. Беленький, Б. Г. Капиллярная жидкостная хроматография / Б.Г. Беленький, Э.С. Ганкина, В.Г. Мальцев. - М.: Наука, 2015. - 208 с. 4. Газовая хроматография: Сборник докладов на II Международном симпозиуме в Амстердаме и конференции по анализу смесей летучих веществ в Нью-Йорке. - М.: Издательство иностранной литературы, 2014. - 480 с. <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Долгоносков, А. М. Неспецифическая селективность в проблеме моделирования высокоэффективной хроматографии / А.М. Долгоносков. - М.: Либроком, 2013. - 256 с. 6. Нестеренко, П. Высокоэффективная комплексообразовательная хроматография ионов металлов / П. Нестеренко, Ф. Джонс, Б. Полл. - М.: Техносфера, 2013. - 312 с. 7. Основы жидкостной хроматографии. - М.: Мир, 2014. - 264 с

Код и название дисциплины	MSOPB 4305 Международные системы обеспечения пищевой безопасности International food safety systems
ППС дисциплины	Исматуллаев С.Л, Байхожаева Б.
Тип дисциплины	ПД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6B07501 – «Стандартизация и сертификация» (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Испытание, контроль и безопасность продукции
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины является обеспечение студентов знаниями в области нормативного обеспечения международной системы пищевой безопасности и научить способам управления

	безопасностью пищевых продуктов в рамках продуктовой цепи.
Содержание дисциплины	История развития менеджмента качества. Безопасность пищевых продуктов. Международные стандарты системы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Концепция ХАССП. Принципы системы ХАССП. . Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Требования стандарта Особенности методов GMP, GHP, GAP, GVP, GTP. Кодекс Алиментариус. Рекомендуемые международные технические нормы и правила. BRC (BritishRetailConsortium) Глобальный стандарт пищевых продуктов.IFS (InternationalFoodStandard) – Международный пищевой стандарт. Внедрение и сертификация системы безопасности пищевых продуктов на соответствие требованиям стандарта ISO 22000:2005
Компетенции дисциплины	Знать: Особенности международных стандартов системы обеспечения пищевой безопасности; Методики внедрения и сертификации системы обеспечения безопасности пищевых продуктов на соответствие требованиям стандартов ISO 22000:2005; Основные положения критериев безопасности и предельные значения в пищевых предприятиях; Уметь: разработать и применять эффективные схемы управления технологическими процессами с позиций обеспечения безопасности вырабатываемой продукции Иметь навыки: управления документацией и записями в области системы обеспечения пищевой безопасности; Быть компетентным: в вопросах международной системы обеспечения пищевой безопасности
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Литература:	Основная: 1. Вайскрובה, Е.С. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / Е.С. Вайскрובה, М.Б. Ребезов.- Алматы: ССК, 2019.- 252 с. 2. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум [Мәтін]: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б. 3. Маликтаева, П.М. Сапа менеджменті жүйесінің негіздері [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 244 б. 4. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б. Дополнительная: 5. Aydin, A. Methodical complex dicipline of Msc (MCD)"Food hugiene" : For Msc : 6M120200 - "Veterinary sanitation" [Текст]: full-time education : the number of crediits 2 / Ali Aydin [и др.]; Kazakh National Agrarian University.- Almaty, 2014.- 56 p. 6. Азық - түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / А.Ы. Мәуленов [ж.б.]; М.Ж.Еркебаев, Қ.С.Құлажанов, Д.С.Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б.

	7. Күзембаев, Қ. Азық-түлік тауарларын тану және сараптау [Мәтін]: 1-том: оқулық / Қ. Күзембаев [ж.б.].- Алматы: Эверо, 2017.- 224 б.
--	---

Код и название дисциплины	BDES 4318 База данных и экспертная система Database and expert system
ППС дисциплины	Есмаганбетова А.Б., Байхожаева Б.
Тип дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6B07501 – «Стандартизация и сертификация» (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Естественно-научная подготовка
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Обучение созданию баз данных в системе стандартизации и сертификации
Содержание дисциплины	Создание и изменение таблиц базы данных с помощью настольной утилиты DATABASE DESKTOP. Создание простой реляционной базы данных. Создание базы данных с отношением MASTER-DETAIL (основной-подчиненный) между таблицами. Создание базы данных с использованием динамической технологии SQL. Использование пакета SQL_TEST при изучении возможностей языка SQL. Проектирование баз данных с использованием систем автоматизированного проектирования (использование пакета ERWin CASE)
Компетенции дисциплины	После освоения модуля студент: - знать: различные базы данных в системе стандартизации, сертификации и менеджмента качества, классификаторы товаров; - понимать: способы создания баз данных с использованием динамической технологии SQL; - может использовать: использование пакета SQL_TEST при изучении возможностей языка SQL. - быть компетентным: разрабатывать базы данных с помощью различных информационных технологий
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Литература:	Основная: 1. Фуфаев, Э.В. Базы данных [Текст]: учеб. пособие / Э.В. Фуфаев, Д.Э. Фуфаев.- М.: Академия, 2017.- 320 с. 2. Балапанов, Е.К. Жаңа информациялық технологиялар: информатикадан 30 сабақ [Мәтін]: оқулық / Е.К. Балапанов, Б. Бөрібаев, А.Б. Дәулетқұлов.- 6-бас., жөнделіп толықт.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 384 б. 3. Мәнжу, М.Д. Ақпараттық жүйелердегі мәліметтер базасы [Мәтін]: оқу құралы / М.Д. Мәнжу, Т.Ш. Мирқасимова.-

	<p>Алматы: Экономика, 2017.- 130 б.</p> <p>4. Байтенова, Л.М. Ақпараттық жүйелерде мәліметтерді басқару [Мәтін]: оқу құралы / Л.М. Байтенова, М.К. Уандықова.- Алматы: Экономика, 2016.- 194 б.</p> <p>5. Зарубин, М.Ю. Системы баз данных [Текст]: учеб. пособие / М.Ю. Зарубин.- Алматы: Отан, 2015.- 200 с.</p> <p>6. Ермагамбетова, М.А. Информационные и коммуникационные технологии в образовании [Текст]: учеб. пособие / М.А. Ермагамбетова.- Алматы: Эверо, 2014.- 92 с.</p> <p>7. Цехановский, В.В. Управление данными [Текст]: учебник / В.В. Цехановский [и др.]- СПб.: Лань, 2015.- 432 с.- (Специальная литература).</p> <p>Дополнительная:</p> <p>8. Федорова, Г.Н. Разработка и администрирование баз данных [Текст]: учебник / Г.Н. Федорова [и др.]- 2-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2017.- 320 с.- (Профессиональное образование).</p> <p>9. Ананьев, П.И. Базы данных систем автоматизации [Текст]: учеб. пособие / П.И. Ананьев [и др.]; МОН РФ; Алт. ГТУ им. И.И.Ползунова.- Барнаул: Алт. ГТУ им. И.И.Ползунова, 2015.- 189 с.</p>
--	---

Код и название дисциплины	MUD 4318 Моделирование управления данными Data management modeling
ППС дисциплины	Есмаганбетова А.Б., Байхожаева Б.
Тип дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501 – «Стандартизация и сертификация» (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Модуль 4 Естественно-научная подготовка
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Научить студентов применять автоматизированные системы обработки информации, обладать универсальными и предметноспециализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.
Содержание дисциплины	Методическое направление дисциплины: обучение основам математического моделирования, необходимых при проектировании, исследовании и эксплуатации объектов и систем автоматизации и управления данными. Освоение основных принципов и методов построения математических моделей объектов и систем управления данными, формирование навыков проведения вычислительных экспериментов. Формирование знаний по теоретическим аспектам управления данными в информационных системах, а также практических навыков в

	<p>области организации хранения и целевого доступа к большим объемам данных. Усвоить методики проектирования, моделирования данных и формирования структуры баз данных, овладеть навыками использования языка SQL для создания баз данных и реализации механизмов регламентированного целевого доступа к данным.</p>
Компетенции дисциплины	<p>После освоения модуля студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать: типы, форматы, структуры данных ; - реляционная модель данных, данные и управление их обработкой - разработка отчетов, пользователь баз данных <p>уметь :</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать схемы баз данных; - выполнять логическое проектирование реляционных баз данных; - выполнять нормализацию схем отношений реляционных баз данных; - создавать и удалять базы данных, управлять их размером; - формулировать запросы на выборку, добавление, модификацию и удаление данных на языке SQL; - понимать: способы создания баз данных с использованием динамической технологии SQL; - может использовать: использование пакета SQL_TEST при изучении возможностей языка SQL. - быть компетентным: разрабатывать базы данных с помощью различных информационных технологий
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Литература:	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фуфаев, Э.В. Базы данных [Текст]: учеб. пособие / Э.В. Фуфаев, Д.Э. Фуфаев.- М.: Академия, 2017.- 320 с. 10. Балапанов, Е.К. Жаңа информациялық технологиялар: информатикадан 30 сабақ [Мәтін]: оқулық / Е.К. Балапанов, Б. Бөрібаев, А.Б. Дәулетқұлов.- 6-бас., жөнделіп толықт.- Алматы: Эпиграф, 2017.- 384 б. 11. Мәнжу, М.Д. Ақпараттық жүйелердегі мәліметтер базасы [Мәтін]: оқу құралы / М.Д. Мәнжу, Т.Ш. Миркасымова.- Алматы: Экономика, 2017.- 130 б. 12. Байтенова, Л.М. Ақпараттық жүйелерде мәліметтерді басқару [Мәтін]: оқу құралы / Л.М. Байтенова, М.К. Уандыкова.- Алматы: Экономика, 2016.- 194 б. 13. Зарубин, М.Ю. Системы баз данных [Текст]: учеб. пособие / М.Ю. Зарубин.- Алматы: Отан, 2015.- 200 с. 14. Ермагамбетова, М.А. Информационные и коммуникационные технологии в образовании [Текст]: учеб. пособие / М.А. Ермагамбетова.- Алматы: Эверо, 2014.- 92 с. 15. Цехановский, В.В. Управление данными [Текст]: учебник / В.В. Цехановский [и др.]- СПб.: Лань, 2015.- 432 с.- (Специальная литература). <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 16. Федорова, Г.Н. Разработка и администрирование баз данных [Текст]: учебник / Г.Н. Федорова [и др.]- 2-е изд.,

	<p>стереотип.- М.: Академия, 2017.- 320 с.- (Профессиональное образование).</p> <p>17.Ананьев, П.И. Базы данных систем автоматизации [Текст]: учеб. пособие / П.И. Ананьев [и др.]; МОН РФ; Алт. ГТУ им. И.И.Ползунова.- Барнаул: Алт. ГТУ им. И.И.Ползунова, 2015.- 189 с.</p>
--	---

Код и название дисциплины	ISM 4310 Интегрированные системы менеджмента Integrated management system
ППС дисциплины	Исматуллаев С.Л.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Системы качества
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины является обеспечение студентов знаниями об интегрированной системе менеджмента качества, особенностях интеграции различных систем качества.
Содержание дисциплины	Обзор требований международного стандарта ИСО 9001 для углубленного изучения. Модели интегрированной системы менеджмента. Модели стандартов систем экологического менеджмента. Модели социально ответственного предприятия. Применение TQM в моделях систем менеджмента. Интеграция менеджмента качества с бизнесом. Совместимость системы менеджмента качества с другими системами. Системы менеджмента в области профессиональной безопасности и здоровья. Стандарт социальной ответственности (SA 8000). Система анализа рисков и критически контрольных точек ХАССП. Алгоритм проектирования интегрированных систем менеджмента. Методическое обеспечение систем менеджмента. Внутренний аудит интегрированной системы менеджмента. Идентификация опасностей и оценка рисков. Структурированные методы проверки.
Компетенции дисциплины	<p>После освоения дисциплины студент должен:</p> <p>-знать: требования и взаимосвязь стандартов систем менеджмента: качества ИСО 9001, экологической безопасности ИСО 14000, профессиональной безопасности и здоровья, социальной ответственности SA 8000, безопасности пищевой продукции ИСО 22000 и ХАССП; структуру документации предприятия; модель результативного менеджмента.</p> <p>-уметь: стандартизировать деятельности хозяйствующих субъектов, управлять рисками, оценивать и проводить самооценку систем менеджмента компании, составлять программу внутренних аудитов ИСМ;</p> <p>-владеть: рекомендациями по разработке стандартов процедур и</p>

	<p>процессов систем менеджмента, управления документацией, рекомендациями по идентификации экологических аспектов и оценке значимости, идентификации опасностей и оценке рисков на с/х и пищевых предприятиях;</p> <p>-быть компетентным: в вопросах разработки и внедрения интегрированной системы менеджмента</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Байтиленова, Е.С. Стратегиялық менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Е.С. Байтиленова, Д.С. Байтиленова.- Алматы: Эверо, 2017.- 144 б. 2. Гималетдинов, К.В. Организация производства и менеджмент предприятия [Текст]: учебник / К.В. Гималетдинов.- Алматы: Эверо, 2017.- 148 с. 3. Жанбирова, Ж.Ғ. Өндірісті ұйымдастыру және кәсіпорын менеджменті [Мәтін]: оқулық / Ж.Ғ. Жанбирова.- Алматы: Эверо, 2017.- 368 б. <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Маликтаева, П.М. Сапа менеджменті жүйесінің негіздері [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 244 б. 5. Уркунчиев, Е.М. Менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Е.М. Уркунчиев, Б.Ж. Ахметов, И.Ш. Шоханов; ҚР Білім және ғылым министрлігі.- Алматы: Эверо, 2017.- 274.

Код и название дисциплины	RVISMP 4311 Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента на предприятий Development and implementation of an integrated management system at the enterprise
ППС дисциплины	Исмагуллаев С.Л.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6B07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Системы качества
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины является обеспечение студентов знаниями об интегрированной системе менеджмента качества, особенностях интеграции различных систем качества.
Содержание дисциплины	Обзор требований международного стандарта ИСО 9001 для углубленного изучения. Модели интегрированной системы менеджмента. Модели стандартов систем экологического менеджмента. Модели социально ответственного предприятия.

	<p>Применение TQM в моделях систем менеджмента. Интеграция менеджмента качества с бизнесом. Совместимость системы менеджмента качества с другими системами. Системы менеджмента в области профессиональной безопасности и здоровья. Стандарт социальной ответственности (SA 8000). Система анализа рисков и критически контрольных точек ХАССП. Алгоритм проектирования интегрированных систем менеджмента. Методическое обеспечение систем менеджмента. Внутренний аудит интегрированной системы менеджмента. Идентификация опасностей и оценка рисков. Структурированные методы проверки.</p>
Компетенции дисциплины	<p>После освоения дисциплины студент должен:</p> <p>-знать: требования и взаимосвязь стандартов систем менеджмента: качества ИСО 9001, экологической безопасности ИСО 14000, профессиональной безопасности и здоровья, социальной ответственности SA 8000, безопасности пищевой продукции ИСО 22000 и ХАССП; структуру документации предприятия; модель результативного менеджмента.</p> <p>-уметь: стандартизировать деятельности хозяйствующих субъектов, управлять рисками, оценивать и проводить самооценку систем менеджмента компании, составлять программу внутренних аудитов ИСМ;</p> <p>-владеть: рекомендациями по разработке стандартов процедур и процессов систем менеджмента, управления документацией, рекомендациями по идентификации экологических аспектов и оценке значимости, идентификации опасностей и оценке рисков на с/х и пищевых предприятиях;</p> <p>-быть компетентным: в вопросах разработки и внедрения интегрированной системы менеджмента</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Байтиленова, Е.С. Стратегиялық менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Е.С. Байтиленова, Д.С. Байтиленова.- Алматы: Эверо, 2017.- 144 б. 2. Гималетдинов, К.В. Организация производства и менеджмент предприятия [Текст]: учебник / К.В. Гималетдинов.- Алматы: Эверо, 2017.- 148 с. 3. Жанбирова, Ж.Ф. Өндірісті ұйымдастыру және кәсіпорын менеджменті [Мәтін]: оқулық / Ж.Ф. Жанбирова.- Алматы: Эверо, 2017.- 368 б. <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Маликтаева, П.М. Сапа менеджменті жүйесінің негіздері [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 244 б. 5. Уркунчиев, Е.М. Менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Е.М. Уркунчиев, Б.Ж. Ахметов, И.Ш. Шоханов; ҚР Білім және ғылым министрлігі.- Алматы: Эверо, 2017.- 274.
Код и название дисциплины	<p>SEEM 4314 Система экологического и энергетического менеджмента Environmental and energy management system</p>

ППС дисциплины	Искакова Ж.А., Исматуллаев С.Л
Цикл дисциплины	ПД /КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Модуль 7 Инструменты управления качеством
Поспреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Изучить основные положения экологического менеджмента и аудита в системе природоохранной и природно-ресурсной деятельности и достижение понимания перспектив развития этих направлений
Содержание дисциплины	Методологические основы менеджмента. Концепция экологического менеджмента. Система стандартов ISO 14000. Экологический аудит и аудит природопользования. Экологический менеджмент и управление отходами. Почвенно-экологический менеджмент и аудит землепользования. Экономические аспекты экологического менеджмента. Экологическое страхование.
Компетенция дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен: Знать: особенности системы управления природоохранной деятельностью, её оптимальную структуру и функции, современные механизмы управления и основные системы стандартов, определяющие процедуру экологического аудита; Уметь: определять цели экологической политики предприятия и показатели эффективности природоохранных мероприятий; анализировать экологический паспорт и экобаланс предприятия; проводить оценку экологического жизненного цикла продукта; оценивать исходную экологическую ситуацию на предприятии; оценивать экологическую приемлемость разрабатываемых продуктов Владеть: основными подходами и методами деятельности в области экологического менеджмента и экоаудирования; навыками создания и руководства экологической службой предприятия Быть компетентными в использовании современных программных продуктов в области предупреждения риска, экозащиты и экологического менеджмента
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1.А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О.О., Ж.А. Искакова, А.Д. Мыржыкбаева Метрологиялық қадағалау. Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 226бет. 2.Дүйсенбекова О О.Сапаны жалпы басқарудың модельдері (2 басылым). Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 237бет. 3.Каримов Ж.К.,Дүйсенбекова О О. Ауыл шаруашылық салалары

	<p>бойынша өнімдерді стандарттау. Оқулық. ҚазНАУ. Атамұра. Баспахана Алматы 2018. 308 бет</p> <p>4.Дүйсенбекова О О. Метрология, стандарттау, сертификаттау, жүйелері және сапа басқару. Оқулық 28. 06. 2018 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2018-302бет</p> <p>5.А.Қ.Смағұлов, Қ.А. Сағындықов, Дүйсенбекова О.О. «Азық түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік». Оқулық. 28. 04. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-342 бет</p> <p>6.Дүйсенбекова О О. «Халықаралық стандарттау және сертификаттау», Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-282 бет</p> <p>7.А.К. Смағұлов, Дүйсенбекова О,О., Сапа аудиті. Оқу құралы 23. 04. 2016 ж.«Эвера» баспаханасында басылды. 050036, Алматы қаласы, Дополнительная:</p> <p>8.Дүйсенбекова О О. «Тағам өнімдерінің сараптау әдістемелері» Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-203 бет</p> <p>9.Дүйсенбекова О О. «Қолдану саласы бойынша СЗ және СРО аккредиттеу»Оқу құралы. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-133 бет</p> <p>10.Дүйсенбекова О О.Өнім және процесстер сапасын басқарудың статистикалық әдістері Оқулық 28. 02. 2015 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2015-184бет</p>
--	--

Код и название дисциплины	EMZMBT 4315 Экологический менеджмент и здравоохранение, менеджмент безопасности труда Environmental management and healthcare, occupational safety management
ППС дисциплины	Искакова Ж.А., Исмагуллаев С.Л
Цикл дисциплины	ПД /КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр	7
Пререквизиты дисциплины	Модуль 7 Инструменты управления качеством
Поспреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Ознакомление студентов с основополагающими знаниями в области охраны труда, позволяющие вести самостоятельную работу по организации безопасных и здоровых условий труда на производстве а также изучить основные положения экологического менеджмента.
Содержание дисциплины	В рамках дисциплины рассматриваются методические основы и практические вопросы внедрения и функционирования на предприятии системы экологического менеджмента, здравоохранение и менеджмент безопасности труда базирующейся

	на положениях международных стандартов серии ISO 45001 и ISO 14000, отражены особенности применения этой системы в отечественной промышленности, представлены схема проведения аудита и требования к аудиторам.
Компетенция дисциплины	<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен: Знать: - теоретические основы системы управления охраной труда и безопасности жизнедеятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правовые, нормативно-технические и организационные основы охраны труда и безопасности жизнедеятельности - особенности системы управления природоохранной деятельностью, её оптимальную структуру и функции, современные механизмы управления и основные системы стандартов, определяющие процедуру экологического аудита; <p>Уметь: -проводить оценку роли «человеческого» фактора при работе повышенной опасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения. - определять цели экологической политики предприятия и показатели эффективности природоохранных мероприятий; анализировать экологический паспорт и экобаланс предприятия; <p>Быть компетентным: в использовании международных стандартов в области предупреждения риска, экозащиты и здравоохранение, менеджмент безопасности труда</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О,О., Ж.А. Искакова, А.Д. Мыржыкбаева Метрологиялық қадағалау. Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 226бет. 2.Дүйсенбекова О О.Сапаны жалпы басқарудың модельдері (2 басылым). Оқулық. Эвера. Баспахана Алматы 2018. 237бет. 3.Каримов Ж.К.,Дүйсенбекова О О. Ауыл шаруашылық салалары бойынша өнімдерді стандарттау. Оқулық. КазНАУ. Атамұра. Баспахана Алматы 2018. 308 бет 4.Дүйсенбекова О О. Метрология, стандарттау, сертификаттау, жүйелері және сапа басқару. Оқулық 28. 06. 2018 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2018-302бет 5.А.Қ.Смағұлов, Қ.А. Сағындықов, Дүйсенбекова О.О. «Азық түлік өнімдері: сапа және қауіпсіздік». Оқулық. 28. 04. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-342 бет 6.Дүйсенбекова О О. «Халықаралық стандарттау және сертификаттау», Оқулық. 28. 05. 2019 ж.Алматы: Абай даңғылы,8 ҚазҰАУ,2019-282 бет 7.А.К. Смагулов, Дүйсенбекова О,О., Сапа аудиті. Оқу құралы 23. 04. 2016 ж.«Эвера» баспаханасында басылды. 050036, Алматы қаласы, <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 8.Дүйсенбекова О О. «Тағам өнімдерінің сараптау әдістемелері»

	<p>Оқулық. 28. 05. 2019 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2019-203 бет</p> <p>9. Дүйсенбекова О. О. «Қолдану саласы бойынша СЗ және СРО аккредиттеу» Оқу құралы. 28. 05. 2019 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2019-133 бет</p> <p>10. Дүйсенбекова О. О. Өнім және процесстер сапасын басқарудың статистикалық әдістері Оқулық 28. 02. 2015 ж. Алматы: Абай даңғылы, 8 ҚазҰАУ, 2015-184 бет</p>
--	---

Код и название дисциплины	АК 4304 Аудит качества Quality audit
ППС дисциплины	Искакова Ж.А., Жамурова В.С.
Тип дисциплины	ПД/ВК
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501 – «Стандартизация и сертификация» (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	Очная
Семестр	8
Пререквизиты дисциплины	Система качества
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Аудит качества» теоретическая и практическая подготовка обучающихся, которая позволит будущим специалистам изучить основные нормативные документы аудита качества, а также научиться их правильно разрабатывать и оформлять рабочую документацию аудитора систем качества.
Содержание дисциплины	Курс "Аудит качества" научит обучающихся систематическому, независимому и документированному процессу получения аудиторских доказательств и их объективной оценки. По данной дисциплине обучающиеся изучают системы общих понятий по аудиту качества и сертификации систем качества (терминология, виды аудитов, их цели, задачи и принципы), нормативную документацию по аудиту качества и сертификации систем качества, требования к личным качествам и квалификации аудитора, организацию и методы проведения аудита качества и сертификации систем качества на предприятии (организации), правил оформления его результатов в менеджменте качества предприятия.
Компетенции дисциплины	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретические основы аудита, сущность, цели, предмет и объект, основные категории, термины и понятия; - основные приемы аудиторской проверки и методологические приемы; - организационные основы аудита и систему планирования аудиторской работы; - сущность, особенности и сферы применения основных методических приемов аудита; - сущность и методику аудиторской выборки;

	<ul style="list-style-type: none"> - теоретические и методические основы определения уровня существенности; - этапы проведения аудита и виды аудиторских заключений; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать необходимость и сущность внутреннего аудита на предприятии; - составлять письмо обязательство по проведению аудита; - составлять планы и программы проведения аудита; <p>Иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснования необходимости внутреннего аудита на предприятии; - адекватной классификации приемов аудита и по их применению; - составления аудиторской документации; - выбора и обоснования адекватного метода определения уровня существенности; - принятия решения при нестандартных ситуациях; <p>Быть компетентным: в составление различных видов заключений.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Литература:	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дүсенбекова, А.Т. Сапа аудиті [Мәтін]: оқу әдістемелік құралы / А.Т. Дүсенбекова [ж.б.]; ҚазҰАУ.- Алматы: ҚазҰАУ, 2018 ж. 2. Баймуханова, С.Б. Аудит и анализ на предприятиях пищевой промышленности Республики Казахстан [Текст]: моногр. / С.Б. Баймуханова [и др.]; КазНУ им. аль-Фараби.- Алматы: Қазақ университеті, 2020.- 140 с. 3. Основы аудита [Текст]: учеб. пособие / КазНУ им. аль-Фараби.- Алматы: Қазақ университеті, 2020.- 210 с. <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Мыркалыков, Б.С. Разработка методики технологического аудита производства сухого порошка из овечьего молока [Текст]: 6D073200-Стандартизация и сертификация: дисс.... д-ра философии (PhD) / Б.С. Мыркалыков [и др.]; науч. рук. А.Б.Оспанов, зарубеж. науч. консультант Ж.И.Симов; КазНАУ.- Алматы: Б.и., 2018.- 5, 74 МБ. 5. Дүйсенбекова, О.О. Сапа аудиті [Электрондық ресурс]: оқу-әдістемелік құрал / О.О. Дүйсенбекова [ж.б.]; Қазақстан Республикасының білім және Ғылым Министрлігі; Қазақ Ұлттық Аграрлық университеті.- CD-R 52x-700 МВ.- Алматы: ҚазҰАУ, 2010.- 88 б.: 1электрон.опт.диск (CD-ROM).

Код и название дисциплины (рус, англ)	ТКР 4307 Технохимический контроль производства Technochemical control of production
ППС дисциплины	Исмагуллаев С:Л.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6B07501 – Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6

Форма обучения	очная
Семестр	8
Пререквизиты дисциплины	Технология продуктов животноводства и растениеводства
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Освоение контроля технологических процессов при производстве продукции по дисциплине теххимический контроль производства.
Содержание дисциплины	<p>Не следует допускать ухудшения качества и порчи готовой продукции, для этого необходимо следить за процессами ухудшения качества сырья и готовой продукции, соблюдать технологические приемы производства, правильный выбор рецептов, хранение и транспортировку. Поэтому предмет теххимического контроля рассматривает следующие вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пригодность сырья для переработки на пищевые цели, - Производственно-теххимический контроль и управление качеством - Контроль готовой продукции, - Нормативно-техническая документация
Компетенция дисциплины	<p style="text-align: center;">После освоения дисциплины студент должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать: виды контроля качества, термины определения качества, технологический контроль на производстве, классификацию сырья, получаемого при переработке сельскохозяйственных животных и птицы, методы отбора проб, особенности тканевого и химического состава, свойств, пищевой и промышленной ценности - понимать: о технологии пищевых продуктов, об основных процессах, происходящих в сырье и продуктах под воздействием биохимических, микробиологических, технологических факторов. - применять: работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); используя справочные материалы, определять пищевую ценность и рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов; - быть компетентным: определении качество продукта потребительские ценности, то есть пользы, определения удобства использования и эстетическое развитие. Проверка качеств продуктов и анализ качеств находится ценным решение. В решениях обязанности этих направлениях должны участвовать все сельскохозяйственные промышленности все промышленности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі теххимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.].- Алматы: ССК, 2019.- 144 б. 2. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум [Мәтін]: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б. 3. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и

	<p>пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.- М.-Краснодар: Лань, 2019.- 56 с.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>4. Өндірудің физика-химиялық және биохимиялық негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова, Л.С.Бакирова.- Алматы: ССК, 2019.- 160 б.</p>
--	--

Код и название дисциплины	UTPSK 4308 Управление технологическими процессами и система качества Process control and quality system
ППС дисциплины	Исмагуллаев С.Л.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501 – Стандартизация, сертификация и метрология
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	Очная
Семестр	8
Пререквизиты дисциплины	Система качества
Поспеквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	Дать студентам знания в области способов и методов управления технологическими процессами в системе качества и овладеть навыками внедрения системы управления.
Содержание дисциплины	В данном курсе обучающиеся овладевают методическими средствами управления технологическими процессами и системой качества. Овладение созданием информационно-управленческих (ИИС) и информационно-аналитических систем (ИИС) в области управления технологическим процессом позволяет сформировать правильную систему в условиях производства. Процессный подход к управлению качеством производственных процессов.
Компетенции дисциплины	<p>После освоения дисциплины студент должен:</p> <p><i>-знать:</i> требования к технологическим процессам производства пищевых продуктов и сельскохозяйственного производства, требования технических регламентов к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции.-</p> <p><i>уметь:</i> составлять карту технологического процесса, осуществлять контроль качества на стадии разработки, изготовления и эксплуатации продукции, применять автоматизацию управления технологическими процессами.-</p> <p><i>владеть:</i> навыками функционально-стоимостного анализа процессов, функционально-физического анализа процессов, системой ТРМ, технологией развертывания функции качества.</p> <p><i>-быть компетентным:</i> в вопросах управления и контроля технологических процессов.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность	1 академический период (15 недель)

дисциплины	
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Байтиленова, Е.С. Стратегиялық менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Е.С. Байтиленова, Д.С. Байтиленова.- Алматы: Эверо, 2017.- 144 б. 2. Жанбирова, Ж.Ғ. Өндірісті ұйымдастыру және кәсіпорын менеджменті [Мәтін]: оқулық / Ж.Ғ. Жанбирова.- Алматы: Эверо, 2017.- 368 б. 3. Маликтаева, П.М. Сапа менеджменті жүйесінің негіздері [Мәтін]: оқулық / П.М. Маликтаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 244 б. 4. Уркунчиев, Е.М. Менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / Е.М. Уркунчиев, Б.Ж. Ахметов, И.Ш. Шоханов; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Эверо, 2017.- 274 б. 5. Дүйсенбаев, А.Қ. Педагогикалық менеджмент [Мәтін]: оқу құралы / А.Қ. Дүйсенбаев; ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Алматы: Отан, 2015.- 157 б. <p>Дополнительная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Дүйсенбекова, О.О. Өнім және үрдістер сапасын басқарудың статистикалық әдістері [Мәтін]: оқу құралы / О.О. Дүйсенбекова.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 184 б. 7. Саржанова, К.Ш. Стандарттау негіздері [Мәтін]: оқулық / К.Ш. Саржанова.- Алматы: Эверо, 2015.- 172 б. 8. Басовский, Л.Е. Управление качеством [Текст]: учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев.- 2-е изд., перераб. и доп.- М.: ИНФРА-М, 2015.- 253 с. 9. Мустафин, М.А. Современная теория менеджмента: концепции, модели, подходы, достижения мировых бизнес - школ [Текст]: учеб. пособие / М.А. Мустафин.- Алматы: KazBookTrade, 2015.- 153 с.

Код и название дисциплины	АРО 4312 Аккредитация по отраслям Accreditation by industry
ППС дисциплины	Искакова Ж.А., Жамурова В.С.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная программа	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	8
Пререквизиты дисциплины	Модуль 8 Теория и инструменты измерения и контроля
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	изучение основ аккредитации, процедуры признания компетентности организации осуществлять деятельность по оценке соответствия в определенной области. Ознакомление с общими требованиями к испытательным, поверочным лабораториям и органам по сертификации. Изучение и разработка системы менеджмента качества в лабораториях.
Содержание	Цели аккредитации. Правовые основы аккредитации Республики

дисциплины	Казахстан. Аккредитация испытательных лабораторий. Требования к аккредитуемым испытательным лабораториям. Область аккредитации. Критерии аккредитации. Перечень документов, подтверждающих соответствие испытательных лабораторий (центров) критериям аккредитации. Оборудование и материалы лаборатории. Помещения и окружающая среда. Состав и квалификация персонала. Процедуры аккредитации.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины бакалавр должен: <i>знать</i> : субъектов и объектов аккредитации, процедуру проведения и этапы аккредитации; требования к испытательным центрам, поверочным лабораториям; <i>уметь</i> : разрабатывать руководства по качеству для испытательных и поверочных лабораторий; <i>иметь</i> : навыки обработки результатов испытаний для последующего использования при решении организационных, методических и технических вопросов
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Андрехиков, А.В. Инновациялық ұйымдардағы стратегиялық басқару: жүйелі талдау және шешімдер қабылдау / А.В. Андрейчиков, ОН Андрейчикова-М. : Университет. оқу құралы: INFRA-М, 2013.- 394 б. 2. Арюшина, Е. Әртүрлі ұйымдағы стратегиялық сәйкестіктің болуы үшін болжамдық инновацияларды зерттеу / EVArtyushina / Ресейде және шетелде басқару: Журнал. - 2013.- № 2 - П. 48-53. 3. Беляев, А.А. Дағдарысқа қарсы менеджмент / А.А. Беляев М. : UNITY, 2013. - 311 б. 4. Бухарова М. Технологиялық инновацияларды беруді басқару: құндылықтардың салалық тізбегі / М. Бухарова // Басқару теориясы мен практикасының мәселелері. - 2013 ж. - № 1 - С. 111-119. 5. Иншакова, А.О. Инновация саласындағы жалпы интеллектуалдық құқық арқылы ЕО саласындағы тиімді бәсекелестік саясатты іске асыру / А.Ю. Иншакова, DV Kozhemyakin // Ресей заңдары: тәжірибе, талдау, тәжірибе. - 2013 ж. - № 2. - С 19-23. Дополнительная: 6. Алибекова, Р. Система аккредитации: к совершенствованию через интеграцию [Электронный ресурс]: [Беседа с генеральным директором Национального центра аккредитации (НЦА) Сериком Курмангалиевым] / Р. Алибекова [и др.] // Казахстанская правда.- 2015.- 4 сентября.- С.8-9.

Код и название дисциплины	АООС 4313 Аккредитация в области оценки соответствия Accreditation in the field of conformity assessment
ППС дисциплины	Искакова Ж.А., Жамурова В.С.
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Бакалавриат
Образовательная	6В07501-Стандартизация и сертификация (по отраслям)

программа	
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр	8
Пререквизиты дисциплины	Модуль 8 Теория и инструменты измерения и контроля
Постреквизиты дисциплины	Итоговая аттестация
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов целостного представления о роли аккредитации и оценки соответствия в обеспечении развития и совершенствования качества продукции на современном уровне, а также приобретение умений и навыков по решению профессиональных задач, необходимых для производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектно-конструкторской деятельности.
Содержание дисциплины	Основы аккредитации. Терминологическое обеспечение деятельности в области аккредитации. Законодательная база аккредитации. Международные системы аккредитации. Единая национальная система аккредитации. Структура национальной системы аккредитации Республики Казахстан. Общий порядок аккредитации органов оценки соответствия. Требования к экспертам по аккредитации и порядок их подготовки. Критерии аккредитации. Общие требования к органам по подтверждению соответствия продукции. Общие требования к органам по подтверждению соответствия систем менеджмента. Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий.
Компетенция дисциплины	<i>знать:</i> субъектов и объектов аккредитации, процедуру проведения и этапы аккредитации; требования к испытательным центрам, поверочным лабораториям; <i>уметь:</i> разрабатывать руководства по качеству для испытательных и поверочных лабораторий; <i>иметь:</i> навыки обработки результатов испытаний для последующего использования при решении организационных, методических и технических вопросов
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1. Андрехиков, А.В. Инновациялық ұйымдардағы стратегиялық басқару: жүйелі талдау және шешімдер қабылдау / А.В. Андрейчиков, ОН Андрейчикова-М.: Университет. оқу құралы: INFRA-М, 2013.- 394 б. 2. Арюшина, Е. Әртүрлі ұйымдағы стратегиялық сәйкестіктің болуы үшін болжамдық инновацияларды зерттеу / E.VArtyushina / Ресейде және шетелде басқару: Журнал. - 2013.- № 2 - П. 48-53. 3. Беляев, А.А. Дағдарысқа қарсы менеджмент / А.А. Беляев М.: UNITY, 2013. - 311 б. 4. Бухарова М. Технологиялық инновацияларды беруді басқару: құндылықтардың салалық тізбегі / М. Бухарова // Басқару теориясы

	<p>мен практикасының мәселелері. - 2013 ж. - № 1 - С. 111-119.</p> <p>5. Иншакова, А.О. Инновация саласындағы жалпы интеллектуалдық құқық арқылы ЕО саласындағы тиімді бәсекелестік саясатты іске асыру / А.Ю. Иншакова, DV Kozhemyakin // Ресей заңдары: тәжірибе, талдау, тәжірибе. - 2013 ж. - № 2. - С 19-23.</p> <p>Дополнительная:</p> <p>6. Алибекова, Р. Система аккредитации: к совершенствованию через интеграцию [Электронный ресурс]: [Беседа с генеральным директором Национального центра аккредитации (НЦА) Сериком Курмангалиевым] / Р. Алибекова [и др.] // Казахстанская правда.- 2015.- 4 сентября.- С.8-9.</p>
--	--