

Білім және ғылым министрлігі Қазақстан Республикасы

РМК «Қостанай мемлекеттік
университеті
А. Байтұрсынов»
Аграрлық-биологиялық фа-
культет



Бекітемін
Ғалым төрағасы кеңес
Х. Валиев
28 04 2018 ж.



Модульдік білім беру бағдарламалары

5B072800-Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы

Білім беру бағдарламаларының атаулары:

1. Астықты қабылдау және сақтау технологиясы
2. Нан, макарон және кондитер бұйымдарының технологиясы

Деңгейі: бакалавриат

Қостанай, 2018

Құрастырушы:

Шпис А.А. – доцент, ауыл шаруашылығы ғылымдарының кандидаты

Аграрлық-биологиялық факультетінің әдістемелік кеңесінің отырысында қаралды 18.04.2018 ж. № 4 хаттама

Университет ғылыми кеңесінің отырысында қаралды 27.04.2018 ж. № 5 хаттама

Келесі құжаттар негізінде әзірленді:

- Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 23 тамыздағы № 1080 қаулысымен бекітілген ЖБ МЖС (өзгерістер және толықтырулармен);
- Әлеуметтік серіктестік пен әлеуметтік және еңбек қатынастарын реттеу жөніндегі республикалық үшжақты комиссияның 2016 жылдың 16 наурызындағы хаттамасымен бекітілген Ұлттық біліктілік шеңбері

Келісілді:

«Костанайский мелькомбинат» АҚ
директорының өндіріс жөніндегі орынбасары



А. Фирсов

«Баян сулу» АҚ
Өндірістік бөлімінің бастығы



Н. Шаповалова

Білім беру бағдарламаларының паспорты

Білім беру бағдарламасы 1 «Астықты қабылдау және сақтау технологиясы»	Білім беру бағдарламасы 2 «Нан, макарон және кондитерлік өнімдер технологиясы»
Білім беру бағдарламасының мақсаты	
Астықты қабылдау және сақтаудың технологиялық процестерін жүргізу үшін мамандар даярлау	Нан, макарон және кондитер өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жүргізу үшін мамандар даярлау
Берілетін дәреже	
5B072800-Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы мамандығы бойынша техника және технология бакалавры	
Маман лауазымдарының тізбесі	
зертханашы, зертхана меңгерушісі, технолог, Астықты қабылдау және сақтау кәсіпорындарындағы шебер, өндірістік зертхананың техник-технологы, ғылыми-зерттеу институттарындағы маман (зертханашы) және жоғары оқу орындарында; стандарттау және сертификаттау орталықтарындағы маман, колледж оқытушысы	нан зауытының, кондитерлік фабриканың және кондитерлік цехтың технологы, лаборант, зертхана меңгерушісі, наубайхана, кондитерлік цехтың меңгерушісі, Нан, макарон және кондитерлік өнімдерді өндіру жөніндегі директордың орынбасары, ғылыми-зерттеу институттары мен жоғары оқу орындарындағы маман (лаборант); стандарттау және сертификаттау орталықтарындағы маман, колледж оқытушысы, наубайшы, наубайшы-шебер, металл қалыптар мен табақтарды полимеризаторшы, макарон өнімдерінің жартылай фабрикаттарын престоуші, Ұзын түтікті макарондарды кептіруші, қамыр жүргізуші, нан-тоқаш өнімдерін салушы, қамырды қалыптаушы, ұн және түйіршіктер өндіру желісінің операторы, техник-технолог.
Кәсіби қызмет саласы	
Астықты қабылдау және сақтау, Нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру саласындағы кәсіби қызмет саласы қабылдау, сақтау, шикізатты қайта өңдеуге дайындау, өнімнің жаңа түрлерін әзірлеуге қатысу, технологиялық бақылау жүргізу, қайта өңдеу өндірістерінің технологиялық процестерін әзірлеуді және өнімдерін өндірістік алуды қамтамасыз ету болып табылады.	
- қайта өңдеу өнеркәсібі;	- кондитерлік өнеркәсіп;
-элеваторларда технологиялық процестерді әзірлеуді қамтамасыз ету;	- кондитерлік өнеркәсіпте технологиялық процестерді әзірлеуді қамтамасыз ету;
- жобалау-конструкторлық және ғылыми-зерттеу ұйымдары	- жобалау-конструкторлық және ғылыми-зерттеу ұйымдары
Кәсіби қызмет объектілері	
Элеваторлар, диірмен зауыттары, жарма зауыттары, құрама жем зауыттары және астықты қабылдауға және сақтауға байланысты қайта өңдеу өндірістерінің басқа кәсіпорындары, жобалау институттары, ғылыми мекемелер, оқу орындары	Нан зауыттары, макарон зауыттары, кондитерлік фабрикалар, кондитерлік цехтар және нан, макарон және кондитерлік өнімдер технологиясына байланысты қайта өңдеу өндірістерінің басқа кәсіпорындары, жобалау институттары, ғылыми мекемелер, оқу орындары
Кәсіби қызмет түрлері	
Кәсіби қызмет түрлері: ғылыми-зерттеу, ғылыми - технологиялық, ғылыми - өндірістік, ұйымдастыру - басқару, білім беру	
- технологиялық процестерді жүргізуді	- технологиялық процестерді жүргізуді ұйым-

<p>ұйымдастыру; технологиялық тәртіптің сақталуын бақылау; технологиялық операцияларды жетілдіру және жаңа өнімді құруда ресурс үнемдейтін технологиялық процестерді игеру жөніндегі жұмысқа қатысу; экология, еңбекті қорғау, өрт - жарылыс қауіпсіздігі және өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықтауын және өндірістік қызметін талдау. Астықты қабылдау және сақтау кезінде қызмет түрлерін кеңейту;</p> <ul style="list-style-type: none"> - еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру, басқарушылық шешімдерді қабылдау; кәсіпорындардың және маркетингтік қызметтің техникалық-экономикалық көрсеткіштерін талдау; стандарттау және сертификаттау бойынша жұмыстарды орындау және сапа менеджменті жүйесін енгізу және т. б.; - элеваторлардың технологиялық схемаларын әзірлеу және жобалау, қолда бар астықты қабылдау мен сақтаудың прогрессивті әдістерін енгізу және қолданыстағыларын қайта жаңарту; - Астықты қабылдау және сақтау технологиясы бойынша Астық индустриясы саласындағы ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік тәжірибені зерделеу және талдау; Астықты сақтауды жақсарту бойынша эксперименттік зерттеу 	<p>дастыру; технологиялық тәртіптің сақталуын бақылау; технологиялық операцияларды жетілдіру және жаңа өнімді құруда ресурс үнемдейтін технологиялық процестерді игеру жөніндегі жұмысқа қатысу; экология, еңбекті қорғау, өрт-жарылыс қауіпсіздігі және өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықтауын және өндірістік қызметін талдау. Нан, макарон және кондитерлік өнімдердің ассортиментін кеңейту;</p> <ul style="list-style-type: none"> - еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру, басқарушылық шешімдерді қабылдау; кәсіпорындардың және маркетингтік қызметтің техникалық-экономикалық көрсеткіштерін талдау; Нан, макарон және кондитерлік өнімдерді стандарттау және сертификаттау бойынша жұмыстарды орындау; - нан зауыттарының, макарон зауыттарының, кондитерлік фабрикалар мен цехтардың технологиялық схемаларын әзірлеу және жобалау, консерві өнеркәсібінің қолданыстағы кәсіпорындарын қайта жаңарту; - нан және нан-тоқаш өнімдерін, макарон және кондитер өндірісін өндіру кезінде ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік тәжірибені зерделеу және талдау; Нан, макарон және кондитерлік өнімдер бойынша тиісті салалардың шикізатының, дайын өнімдерінің сапасын жақсарту бойынша эксперименттік зерттеу
Кәсіби қызметінің функциялары	
<p>өндірісті ұйымдастырады (жабдықтарды орналастырады, пайдалану ережелеріне үйретеді);</p> <p>астықты қабылдау мен сақтауды бақылайды;</p> <p>зертханалардың жұмысын, жалпы астық қабылдау жөніндегі зертханалардың жұмысын бақылайды;</p> <p>сынамаларды іріктеу бойынша, астық сапасын анықтау, астық сақтау әдістері бойынша стандарттардың сақталуын тексереді;</p> <p>астықты қабылдауға және сақтауға байланысты прогрессивті технологияларды енгізеді;</p> <p>зертханалық, технологиялық жабдықтардың ақаусыздығына және қабылдау және сақтау кезінде астық талдауларының сапалы орындалуына жауап береді;</p> <p>нормативтік құжаттарға сәйкес астықты</p>	<p>өндірісті ұйымдастырады (жабдықтарды орналастырады, пайдалану ережелеріне үйретеді);</p> <p>нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру үшін шикізатты қабылдау және сақтау жөніндегі жұмысты ұйымдастырады;</p> <p>технологиялық жабдықтарды орнатады және баптайды;</p> <p>жабдықтың жұмыс режимін бақылайды;</p> <p>негізгі және қосымша шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын кондитерлік өнімдердің, макаронның, нанның, нан-тоқаш өнімдерінің сапасын бақылайды;</p> <p>дайын өнімнің сақталуын бақылайды;</p> <p>нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру кезінде барлық технологиялық процестердің, параметрлердің сақталуын бақылайды;</p> <p>өндірістің негізгі көрсеткіштерін жоспарлайды;</p> <p>орындаушылармен жұмыстарды орындауды</p>

<p>сақтау технологиясын ұйымдастырады және қолдайды;</p> <p>астықты сақтау және қабылдау нарығындағы жаңа үрдістерді зерделейді және оларға сәйкес жұмысты үйлестіреді;</p> <p>кәсіпорында санитарлық нормалардың, экологиялық талаптардың сақталуын бақылайды;</p> <p>өндірісті шикізатпен, құралдармен, мүкәммалмен және тағы басқалармен уақтылы жабдықтауды жүзеге асырады;</p> <p>қазіргі заманғы талаптарды ескере отырып, өндірістік кадрларды қайта даярлауға және олардың біліктілігін арттыруға қатысады</p>	<p>және қызмет көрсетуді жоспарлайды;</p> <p>орындаушылардың жұмыстардың орындалу барысын бақылайды және нәтижелерін бағалайды;</p> <p>кондитерлік өнімдердің жаңа түрлерінің, нан мен макаронның жаңа түрлерінің рецептураларын әзірлеуге қатысады;</p> <p>нан, макарон және кондитерлік өнімдердің жаңа түрлерінің сапасын бақылайды</p>
--	--

Негізгі құзыреттер

<p>Ана тілі саласында</p> <p>түсініктерді, ойларды, сезімдерді, фактілер мен пікірлерді жазбаша және ауызша түрде (тыңдау, сөйлеу, оқу және жазу) білдіруге және түсінуге, сондай-ақ оқу кезінде, жұмыста, үйде және демалыста лингвистикалық түрде өзара іс-қимыл жасауға қабілетті.</p> <p>Шет тілдер саласында</p> <p>шетел тілінде коммуникацияның негізгі дағдыларын меңгерген: ауызша және жазбаша түрде ұғымдарды, ойларды, фактілер мен пікірлерді түсіну, білдіру және түсіндіре алады.</p> <p>Іргелі математикалық, жаратылыстану-ғылыми және техникалық дайындық</p> <p>күнделікті жағдайларда өндірістік есептерді шешу үшін математикалық ойлауды дамыту және қолдануға, өзінің кәсіби қызметінде ойлаудың математикалық тәсілдерін (логика, кеңістіктік ойлау) және презентацияларды (формулалар, модельдер, кестелер және т. б.) қолдануға қабілетті;</p> <p>дәлелдемелерге негізделген мәселелер мен қорытындыларды анықтау үшін әлемді түсіндіретін білім мен әдіснамалар негіздерін қолдануға, кәсіби міндеттерді шешу үшін өз білімі мен әдіснамасын қолдануға қабілетті.</p> <p>Компьютерлік дайындық</p> <p>аналитикалық және зерттеу міндеттерін шешу үшін қазіргі заманғы техникалық құралдар мен ақпараттық технологияларды қолдана алады, ақпаратты алу, сақтау, қайта өңдеу әдістері мен құралдарын, ақпаратты басқару құралы ретінде компьютермен жұмыс істеу дағдыларын меңгерген, ғаламдық компьютерлік желілерде ақпаратпен жұмыс істей алады.</p> <p>Оқу дайындығы</p> <p>ой-өрісі кең және ойлау мәдениетімен жоғары білімді тұлғаны қалыптастыруға ықпал ететін базалық білімі бар, жеке кәсіби және әлеуметтік өмір контексінде өмір бойы білім алуға қабілетті, кәсіби және тұлғалық өсуге ұмтылыс.</p> <p>Әлеуметтік (тұлғааралық, мәдениетаралық, азаматтық) дайындық</p> <p>өз жауапкершіліктерін алуға, шешімді бірлесіп әзірлеуге және оны жүзеге асыруға қатысуға, әртүрлі этномәдениеттер мен діндерге төзімділікке, жеке мүдделердің кәсіпорын мен қоғамның қажеттіліктерімен ұштасуын танытуға, демократиялық институттардың жұмыс істеуіне қатысуға, әріптестермен өзара іс-қимыл жасауға, ұжымда жұмыс істеуге дайын, іскерлік этика нормаларын сақтауға, этикалық және құқықтық мінез-құлық нормаларын меңгеруге қабілетті, қақтығыстарды алдын ала алады және алып тастай алады, компромисттерді таба алады, өз пікірін ұжымның пікірімен;</p> <p>өз қызметінде нормативтік құқықтық құжаттарды, авариялардың, апаттардың, дүлей зілзалалардың ықтимал салдарларынан қорғаудың негізгі әдістерін пайдалануға, азаматтық қоғам жағдайында әрекет етуге дайын.</p> <p>Кәсіпкерлік, экономикалық дайындық</p>

<p>экономикалық білім негіздерін меңгерген, менеджмент, маркетинг, қаржы және т. б. туралы ғылыми көзқарастары бар, экономиканы мемлекеттік реттеудің мақсаттары мен әдістерін біледі және түсінеді, идеяларды іс-қимылға айналдыра алады, кәсіби міндеттерді шешу үшін жобаларды жоспарлай және басқара алады;</p> <p>Адамдармен жұмыс істей алады, Тапсырыс берушілермен өзара іс-қимыл, персоналды басқару саласында білімі бар, Қазақстанның құқықтық жүйесі мен заңнамасының негіздерін, қоғамның әлеуметтік даму үрдістерін біледі.</p> <p>Мәдени, сондай - ақ қосымша қабілеттер-сыни ойлау, креативтілік (шығармашылық), инновациялық өлшеу, белсенді өмірлік позиция</p> <p>Қазақстан халықтарының дәстүрлері мен мәдениетін біледі, әлемнің басқа халықтарының дәстүрлеріне, мәдениетіне төзімді болып табылады, ойлау мәдениетін, ақпаратты жалпылау, талдау, қабылдау, мақсат қою және оған қол жеткізу жолдарын таңдау қабілетін, мәдениеттің адам өмірінің нысаны ретінде мәнін түсіну және өз қызметінде негізгі мәдени құндылықтарды, толеранттылықтың, диалог пен ынтымақтастықтың заманауи принциптерін басшылыққа алу қабілетін меңгерген;</p> <p>белсенді кәсіби қызметті қамтамасыз ететін ағзаның бейімделу резервін арттыру және денсаулықты нығайту үшін дене шынықтыру туралы түсініктерді және дене тәрбиесі әдістерін дұрыс пайдалануға дайын; белсенді өмірлік ұстанымды түсінеді және жүргізуге қабілетті.</p>	
<p>Арнайы құзыреттер</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - Шикізат сапасын, технологиялық процесті және соңғы өнімге қойылатын талаптарды талдауға жүйелік көзқарас негізінде қолданыстағы технологиялық процестерді жетілдіру және оңтайландыру; - автоматтандырылған жобалау жүйесінің элементтерін пайдалана отырып, технологиялық жобалауды жүзеге асыру; - саланың перспективалық даму талаптарына жауап беретін тиімді жобалық әзірлемелерді орындау; - қазіргі заманғы әдістер мен есептеу техникасын пайдалана отырып өндеу өндірісінің тиімді технологиясының міндеттерін шешу; - қарамағындағылардың іс - әрекетін бағалау, ұжымда моральдық-психологиялық ахуалды бақылау, еңбек және орындаушылық тәртіптің қажетті деңгейін қолдау; - технологиялық схемаларды, машиналар мен жабдықтарды таңдауды негіздеу; - өндеу өндірістерінің жабдықтары мен жекелеген учаскелерінің ырғақты және үнемді жұмысын қамтамасыз ету; - ЭЕМ - де кәсіпорынды жобалау және басқару процестерінде техникалық және экономикалық есептеулерді орындау кезінде экономикалық-математикалық әдістерді қолдану; -- зерттеулер жүргізу үшін зерттеулер мен аспаптарды пайдалану; - қауіпсіз еңбек жағдайларын және аварияларды жоюды ұйымдастыру. 	
<ul style="list-style-type: none"> - элеваторларда технологиялық үдерістерге талдау жүргізу; 	<ul style="list-style-type: none"> - нан пісіру және макарон өндірісінің өнім түрлеріне өндірістің прогрессивті технологиялық процестері мен оңтайлы режимдерін әзірлеу;
<ul style="list-style-type: none"> - астықты түсіру мен тиеуді ұйымдастыру және тиеу кезінде көлік құралдарына ілеспе құжаттаманы ресімдеу; 	<ul style="list-style-type: none"> - технологиялық процесс карталарын, бағыттық және материалдық карталарды, жарақтар тізімдемесін құру;
<ul style="list-style-type: none"> - ауысымдық өндірістік тапсырмалардың орындалуын қамтамасыз ету; 	<ul style="list-style-type: none"> - технологиялық процестер мен өндіріс режимдерін түзетуге байланысты техникалық құжаттамадағы өзгерістерді ресімдеу және оларды кәсіпорын бөлімшелерімен келісу;
<ul style="list-style-type: none"> - өндірісті уақтылы дайындауды ұйымдастыру; 	<ul style="list-style-type: none"> -техникалық негізделген уақыт нормаларын, қосалқы және операциялық материалдық нормативтерді, шикізат, материалдар, құрал-саймандар, Отын және энергия шығынының

	нормаларын, жобаланатын технологиялық процестердің экономикалық тиімділігін есептеуді әзірлеу;
- астықты өңдеу нәтижелері бойынша технологиялық құжаттаманы ресімдеу;	- кәсіпорынның өндірістік бөлімшелерінде технологиялық тәртіптің және жабдықтарды пайдалану ережелерінің сақталуын бақылау;
- астықтың жекелеген партияларын тазарту және түгендеу жүргізуге қатысу;	- технологиялық жабдықтарды сынау, жобаланатын технологиялық процестер мен өндіріс режимдерін тексеру және игеру бойынша эксперименттік жұмыстар жүргізу;
- саланың астық өңдеу кәсіпорындарында технологиялық, көліктік, операциялық және энергетикалық жабдықтарды басқару;	- нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру бойынша кәсіпорындардың қолданыстағы технологиялық процестерін басқару;
- астықты өңдеудің жаңа, жетілдірілген технологиялық әдістерін әзірлеуге және енгізуге қатысу;	- нан, макарон және кондитер өнімдерін өндіру кәсіпорындарында технологиялық, көліктік, операциялық және энергетикалық жабдықтарды басқару
- астықтың ақталмаған ысырабы үшін дербес жауапты болу	

Оқыту нәтижелері

Білім беру бағдарламасын бітіргеннен кейін түлектер:

1) осы саладағы ең озық білім элементтерін қоса алғанда, қайта өңдеу өндірісінің технологиясы саласындағы білім мен түсініктерді көрсету;

2) кәсіптік деңгейде қайта өңдеу өндірісінің технологиясы саласында білім мен түсініктерді қолдану;

3) өңдеу өндірісінің технологиясы саласындағы мәселелерді шешу және дәлелдерді тұжырымдау;

4) әлеуметтік, этикалық және ғылыми пайымдауларды ескере отырып, пікірлерді қалыптастыру үшін қайта өңдеу өндірісінің технологиясы саласындағы ақпаратты жинау мен түсіндіруді жүзеге асыру;

5) қайта өңдеу өндірісінің технологиясы саласындағы ақпаратты, идеяларды, проблемаларды және шешімдерді мамандарға да, маман емес мамандарға да хабарлау.

Білім беру бағдарламасының мазмұны

Модуль атауы	Қалыптасатын құзыреттер	Көлемі		Се- местр лер	Модуль компоненттері					
		kz	ECTS		Пән коды	Пәннің /практиканың атауы	Цикл	МК /ТК	Кре- дит- тер саны	Бақылау нысаны
Жалпы модульдер										
Гуманитарлық пәндер	Дүниежүзілік және еуразиялық тарихи процесс контекстінде Тәуелсіз Қазақстан мемлекеттілігінің қалыптасу кезеңдері мен тарихи негіздерін біледі. Қазақстандық даму моделінің имманенттік артықшылықтарын, ерекшеліктері мен мәнін объективті және жан-жақты ұғына алады. Күрделі тарихи процестерді, құбылыстар мен тарихи тұлғаларды зерттеу кезінде талдау дағдыларын меңгерген. Болмыстың жаңа болмысын талдауға шындықтың жалпы заңдары туралы білімді қолдана алады. Шындықты тану және талдау әдіснамасын меңгерген. Табиғи-әлеуметтік, саяси болмыстың, табиғаттың және қоғамдағы діннің рөлінің дамуы мен қызмет етуінің жалпы заңдылықтарын біледі. Толерантты мінез-құлықтың, Діни экстре-	8	12	1	KKZT 1101	Қазақстанның қазіргі заман тарихы	ЖБП	МК	3	Емт. (БТ)
				1	Fil 1102	Философия	ЖБП	МК	3	Емт. (КТ)
				1	DDKN 1207	Дінтану және діни қауіпсіздік негіздері	БП	ТК	2	Емт.(КТ)

	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы әрекет ететін тұлғаның құқықтық мәдениетіне ие.									
Химия	Химияның негізгі заңдары мен концепцияларын, химиялық процестердің негізгі термодинамикалық және кинетикалық заңдылықтарын біледі Есептеу және теориялық сипаттағы химиялық есептерді шешуге, эксперимент негізінде химиялық есептеулер техникасын меңгеруге қабілетті.	7	11	2,3	Him 1205 ТН 2210	Химия Тағамдық химия	БП БП	МК МК	4 3	Емт. (КТ) Емт. (А)
Физика-математика	Күнделікті жағдайларда өндірістік есептерді шешу үшін математикалық ойлауды дамыту және қолдануға, өзінің кәсіби қызметінде математикалық ойлау тәсілдерін (логика, кеңістіктік ойлау) және презентацияларды (формулалар, модельдер, кестелер және т. б.) қолдануға қабілетті; дәлелдемелерге негізделген мәселелер мен қорытындыларды анықтау үшін әлемді түсіндіретін білім мен әдіснамалар негіздерін қолдануға, кәсіби міндеттерді шешу үшін өз білімі мен әдіснамасын қолдануға қабілетті.	7	12	1,2,3	Mat 1203(1) Mat 1203(2) Fiz 2204	Математика Математика Физика	БП БП БП	МК МК МК	2 2 3	Емт. (КТ) Емт. (КТ) Емт. (КТ)
Мамандық модульдері										
Қауіпсіздік,	Кеден одағының техникалық	9	14	3	ТОК	Тағам өнімдерінің	БП	ТК	2	Емт.

бақылау және технология негіздері	регламентінің талаптарына сәйкес тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалауды жүргізуге, Азық-түлік өнімдерінің сапа деңгейін анықтауға, Шикізат, жартылай фабрикаттар және дайын өнім сапасын бақылау әдістерін білуге, өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау принциптері мен әдістерін білуге қабілетті			3	2211 ATOShS BB 2212	қауіпсіздігі Азық-түлік өнімдерінің және шикізаттың сапасын бақылау және бағалау	БП	ТК	2	Емт.
				4	OShOOS 2206	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау	БП	МК	5	Емт. (КТ)
Процестер мен аппараттар	Материалдарды ұсақтау, Материалдарды қысыммен өңдеу (престеу), сұйық біртекті емес жүйелерді бөлу, булау процестерін қолдануға қабілетті. Массаалмасу процестерін, абсорбцияны, кептіруді, экстрагирлеуді, кристалдауды қолдану. Жіктеу, құрылғылар, тағайындау, әрекет ету принциптері, қауіпсіз пайдалану ережелері, тамақ кәсіпорында-рының жабдықтарын таңдау өлшемдері	5	10	3	TOPA 2213	Тағам өндірістерінің процесстері мен аппараттары	БП	ТК	2	Емт. (А)
				4	OOTMZh 2215	Өңдеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары	БП	ТК	3	Емт. (А)
Тағам өндірісінің жалпы технологиясы	Шикізат пен тамақ өнімдерін өңдеуді ұйымдастыруға, технологиялық процестердің мәнін түсінуге қабілетті	5	8	6	TOZhT3 301	Тамақ өндірістердің жалпы технологиясы	КП	МК	5	Емт. (КТ)
Сапаны басқару	Азық-түлік өнімдерін өндіру сапасын басқаруға қабілетті және азық-түлік өнімдерінің	8	12	5	ATOT 3302	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	КП	ТК	3	Емт. (А)

	тауартану бағасын жүргізу			5	SSM 3219	Стандарттау, сертификация және метрология	БП	ТК	2	Емт. (А)
				6	ISO SB 3305	ИСО-9001 Сапаны басқару	КП	ТК	3	Емт. (А)
Білім беру бағдарламасы мамандығының модульдері І «Астықты қабылдау және сақтау технологиясы»										
Қайта өңдеу өндірісін ұйымдастыру және технологиясы	Астықты қайта өңдеу және сақтау бойынша технологиялық процестерді ұйымдастыруға және жүргізуге қабілетті	8	13	4	AKOK ZhU 2216	Астықты қайта өңдеу кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру	БП	ТК	2	Емт. (А)
				5	KOOP 3220	Қайта өңдеу өндірістерінің инновациялық технологиялары	БП	ТК	3	Емт. (А)
				5	AKSKS SE 3303	Астықты қабылдау және сақтау кезіндегі сандық және сапалық есеп	ПД	ТК	3	Емт. (А)
Астықты қабылдау және сақтау технологиясы	Элеваторда Астықты қабылдау мен сақтауды ұйымдастыруға қабілетті	8	14	6	OOOK Zh 3306	Өңдеу өндірістері өнімдерінің құндылығын жоғарылату	КП	ТК	3	Емт. (А)
				7	AKST 4225	Астықтың технологиялық сипаттамасы	БП	ТК	2	Емт. (А)
				7	AKST 4307	Астықты қабылдау және сақтау технологиясы	КП	ТК	3	Емт. (А)
Тамақ өнімдерінің технологиясы	Элеваторда, диірмендерде және Жарма зауыттарында барлық технологиялық операцияларды	6	8	7	EOT 4308	Элеватор өнеркәсібінің технологиясы	КП	ТК	3	Емт. (А)

	ұйымдастыруға қабілетті			7	ZhUT 4309	Жарманың және ұнның технологиясы	КП	ТК	3	Емт. (А)
Білім беру бағдарламасы мамандығының модульдері 2 «Нан, макарон және кондитерлік өнімдер технологиясы»										
Қайта өңдеу өндірісін ұйымдастыру және технологиясы	Қайта өңдеу өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыруға және жүргізуге қабілетті	8	13	4	UKBO KZhU 2216	Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру кәсіпорындарының жұмысын ұйымдастыру	БП	ТК	2	Емт. (А)
				5	KOOP 3220	Қайта өңдеу өндірістерінің инновациялық технологиялары	БП	ТК	3	Емт. (А)
				5	UZhKB OKSSE 3303	Ұннан жасалатын кондитер бұйымдарын өндіру кезіндегі сандық және сапалық есеп	КП	ТК	3	Емт. (А)
Ұн, кондитерлік және нан-тоқаш өнімдерін өндіру технологиясы	Наубайхана, нан комбинаты жұмысын ұйымдастыруға және тағамдық құндылығы жоғары қайта өңдеу өндірістерінің өнімдерін өндіруге қабілетті	8	14	6	OOOK Zh 3306	Өңдеу өндірістері өнімдерінің құндылығын жоғарылату	КП	ТК	3	Емт. (А)
				7	UKBO TN 4225	Ұн және кондитер бұйымдарын өндіру технологиясының негіздері	БП	ТК	2	Емт. (А)
				7	NNBT 4307	Нан және нан бұйымдарының технологиясы	КП	ТК	3	Емт. (А)
Тамақ өнімдерінің технологиясы	Макарон және кондитерлік өндіріс технологиясын ұйымдастыруға қабілетті	6	8	7	MOT 4308	Макарон өндірісінің технологиясы	КП	ТК	3	Емт. (А)
				7	KBT 4309	Кондитер бұйымдарының технологиясы	КП	ТК	3	Емт. (А)

Қосымша модульдер										
Қазақ тілі	Түсініктерді, ойларды, сезімдерді, фактілер мен пікірлерді жазбаша және ауызша түрде (тындау, сөйлеу, оқу және жазу) білдіре және түсіне алады, сондай-ақ оқу кезінде, жұмыста, үйде және демалыста лингвистикалық тұрғыдан тиісті түрде өзара іс-қимыл жасай алады.	6	9	1,2	K(O)T 1104 (1,2)	Қазақ (орыс) тілі Қазақ (орыс) тілі	ЖБП	МК	3 3	Емт. (А) Емт. (А)
Шет тілі	Шетел тілінде коммуникацияның негізгі дағдыларын меңгерген: ауызша және жазбаша түрде ұғымдарды, ойларды, фактілер мен пікірлерді түсіну, білдіру және түсіндіре алады.	8	12	1,2,3	ShT 1103 (1, 2) ShT 2209	Шетел тілі Шетел тілі Шетел тілі	ЖБП ЖБП БП	МК МК ТК	3 3 2	Емт. (А) Емт. (А) Емт. (А)
Әсіби тіл коммуникациясы	Мемлекеттік және шет тілдерін кәсіби қызметте, ғылыми және практикалық жұмыста, шетелдік әріптестермен қарым-қатынаста, өз бетінше білім алу және басқа да мақсаттар үшін пайдалана алады.	8	12	5 6 4 7	KBShT 3201 KK(O)T 3202 KTIKZh 2214 AMUSh T 4227	Кәсіби қазақ (орыс) тілі Кәсіби бағытталған шетел тілі Қазақ тілінде іс құжатын жүргізу Арнайы мақсаттар үшін шет тілі	БП БП БП БП	МК МК ТК ТК	2 2 2 2	
Дене шынықтыру	Белсенді кәсіби қызметті қамтамасыз ететін, ағзаның бейімделу резервін арттыру және денсаулықты нығайту үшін дене шынықтыру туралы түсініктерді және дене тәрбиесі	8	8	1-4	DSh 1401(1,2) DSh 2401(3,4)	Дене шынықтыру Дене шынықтыру Дене шынықтыру Дене шынықтыру	ОҚТ	МК	2 2 2 2	Диф.сынақ Диф.сынақ Диф.сынақ Диф.сынақ

	әдістерін дұрыс қолдануға қабілетті.									
Кәсіптік практика	Шикізаттың технологиялық маңыздылығын бағалауға, қайта өңдеу саласының қажетті техникасы мен технологиясын дұрыс таңдауға, шикізатқа, материалға және дайын өнімге қойылатын техникалық талаптарды, стандарттар мен техникалық шарттарды, технологиялық процестердің параметрлерін өлшеу әдістерін, қайта өңдеу саласының өнімдерін сертификаттау ерекшеліктерін, гигиена және санитария негіздерін, жіктелуін, ассортиментін, тұтынушылық және технологиялық қасиеттерін, қайта өңдеу саласының өнімдерінің сапасына қойылатын талаптарды, арнайы бағдарламалық қамтамасыз етуді пайдалану құрамын, функциялары мен мүмкіндіктерін білуге, өзінің кәсіби қызметінің негізгі кәсіби қызмет саласындағы қызметкерлердің құқықтары мен міндеттерін білу	8	16	2 4,7,8		Оқу практикасы Өндірістік практикасы	ОҚТ ОҚТ	МК МК	2 6	Диф.сынақ Диф.сынақ
Қорытынды аттестаттау	Кәсіби қызметтің жалпы интегралдануын қамтамасыз етуге, кәсіби шығармашылық дағдыларын дамытуға, білім деңгейін	3	11	8 8		Диплом алды практикасы Дипломдық жұмысты				Есепті қорғау

	одан әрі арттыру қажеттілігін қалыптастыруға қабілетті					(жобаны) жазу және қорғау немесе мемлекеттік емтихандарды екі кәсіптендіру пәндері бойынша тапсыру			1	Емт.
									2	Қорғау / 2 Емт.

Жиынтық кесте игерілген кредиттердің көлемін көрсететін білім беру бағдарламасының модульдері бөлінісінде

Оқыту курсы	Семестр	Игерілетін модульдер саны	Оқытылатын пәндер саны		Кредиттер саны KZ							Сағат бойынша барлығы	ECTS	Саны	
			МК	ТК	Теориялық оқыту	Оқу практикасы	Денсаушықтыру	Өндірістік тәжірибе	Диплом алдындағы практика	Қорытынды аттестаттау	Барлығы			емтихан	дифференциацияланған сынақ
1	1	6	5	2	18		2				20	810	30	7	1

	2	2	4	2	17	2	2				21	795	31	6	2
2	3	2	2	6	19		2				21	810	30	8	1
	4	4	2	5	18		2	1			21	930	33	7	2
3	5	2	1	6	19						19	855	28	7	
	6	2	1	5	19						19	855	28	6	
4	7	2		7	19			2			21	930	30	7	1
	8	1						3		3	6	540	30		1
Жиыны		21	15	33	129	2	8	6		3	148	6045	240	49	8

