

Қазақстан Республикасы білім және ғылым министрлігі

РМҚ  
«А. Байтұрсынов атындағы  
Қостанай  
мемлекеттік  
университеті »  
Аграрлық-биологиялық  
факультет



Бекітемін

Декан

Н. Калимов

27 09 2017 г.

## Модульдік білім беру бағдарламалары

### 5B072700-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы

Білім беру бағдарламаларының атаулары:

1 Арнайы бағыттағы және қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы

2 Консерві және тағам концентраттары технологиялары

Денгейі: бакалавриат

Қостанай, 2017

**Құрастырушылар:**

Кехтер И. В. - өңдеу технологиясы және стандарттау кафедрасының аға оқытушысы


Өңдеу технологиясы және стандарттау кафедрасының отырысында қаралды  
26.01.2017 ж. № 1 хаттама


Аграрлық-биологиялық факультетінің әдістемелік кеңесінің отырысында қаралды, 26.01.2017 ж. № 1 хаттама.

Келісілді  
"Баян Сұлу" АҚ  
өндірістік бөлімінің бастығы

"ДЕП" ЖШС  
директорының орынбасары



  
Н. Шаповалова

  
А. Смирнов



## Білім беру бағдарламаларының паспорты

<b>1 Білім беру бағдарламасы</b> <b>"Арнайы бағыттағы және қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы»</b>	<b>2 білім беру бағдарламасы</b> <b>Консерві және тағам концентраттары технологиялары»</b>
<b>Білім беру бағдарламасының мақсаты</b>	
қоғамдық тамақтану және арнайы мақсаттағы өнімдерді өндірудің технологиялық процестерін жүргізу үшін мамандарды даярлау	жануарлар мен өсімдік шикізаттарынан консервілер мен тамақ концентраттарын өндірудің технологиялық процестерін жүргізу үшін мамандарды даярлау
<b>Берілетін дәреже</b>	
5B072700-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы мамандығы бойынша техника және технологиялар бакалавры	
<b>Маман лауазымдарының тізбесі</b>	
Технолог, администратор, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы өндіріс меңгерушісі, колледж оқытушысы	оператор, технолог, лаборант, зертхана меңгерушісі, консерві өндірісінің бастығы, колледж оқытушысы
<b>Кәсіби қызмет саласы</b>	
аспаздық және кондитерлік өнімдерді әзірлеумен, өндірумен, сатумен және сапасын бақылаумен байланысты.	консервілер мен тағамдық концентраттарды өндіру жөніндегі кәсіпорындарда консерві және тағамдық орталықты өнімдерді әзірлеумен, өндірумен, сатумен және сапасын бақылаумен байланысты
<b>Кәсіби қызмет объектілері</b>	
азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындар, жобалау институттары, ғылыми мекемелер, оқу орындары, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары	азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындар, жобалау институттары, ғылыми мекемелер, оқу орындары, консерванттар мен тағамдық концентраттарды өндіретін кәсіпорындар
<b>Кәсіби қызмет түрлері</b>	
Қоғамдық тамақтану саласындағы басқару, ғылыми-зерттеу, білім беру	Консервілер мен тағамдық концентраттарын өндіру саласындағы басқарушылық, ғылыми-зерттеу, білім беру
<b>Кәсіби қызмет функциялар</b>	
<p>қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастыру және жүргізу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дайын өнімнің шығуы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестерді жетілдіру және тиімділігін арттыру;</li> <li>- қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының техникалық-экономикалық көрсеткіштерін есептеу;</li> <li>- қоғамдық тамақтану мен дайын өнімдер мен бұйымдардың компоненттерін теххимиялық бақылау;</li> <li>- стандарттар талаптарына жауап беретін жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті өнім шығаруды қамтамасыз ету.</li> <li>- еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру және басқару шешімдерін қабылдау;</li> <li>- экология, өндірістік санитария, еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы, сондай-ақ</li> </ul>	<p>тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында консервілер мен тағамдық концентраттарын өндіру бойынша технологиялық процесті ұйымдастыру және жүргізу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дайын өнімнің шығуы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестерді жетілдіру және тиімділігін арттыру;</li> <li>- тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының консервілер мен тағамдық концентраттарын өндіру бойынша техникалық-экономикалық көрсеткіштерін есептеу</li> <li>- консервілер мен тағамдық концентраттарды және дайын өнімдер мен бұйымдарды өндіру бойынша тамақ өнеркәсібіндегі шикізатты теххимиялық бақылау;</li> <li>- стандарттар талаптарына жауап беретін жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті өнім шығаруды қамтамасыз ету.</li> <li>- еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру</li> </ul>

<p>өрт-жарылыс қауіпсіздігі талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықталуын және өндірістік қызметін талдау;</p> <p>-техникалық-экономикалық көрсеткіштерді және маркетингтік қызметті талдау</p> <p>- колледжде оқу процессын ұйымдастыру және жүргізу</p>	<p>және басқару шешімдерін қабылдау;</p> <p>-экология, өндірістік санитария, еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы, сондай-ақ өрт-жарылыс қауіпсіздігі талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықтауын және өндірістік қызметін талдау;</p> <p>-техникалық-экономикалық көрсеткіштерді және маркетингтік қызметті талдау.</p> <p>- колледжде оқу процессын ұйымдастыру және жүргізу</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Негізгі құзыреттер

#### **Ана тілі саласында**

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 демалуда лингвистикалық тұрғыдан тиісті түрде өзара іс-қимыл жасауға қабілетті.

#### **Шет тілдер саласында**

шетел тілінде коммуникацияның негізгі дағдыларын меңгерген: ауызша және жазбаша түрде ұғымдарды, ойларды, фактілер мен пікірлерді түсіну, білдіру және түсіндіре алады.

#### **Іргелі математикалық, жаратылыстану-ғылыми және техникалық дайындық**

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;

дәлелдемелерге негізделген мәселелер мен қорытындыларды анықтау үшін әлемді түсіндіретін білім мен әдіснамалар негіздерін қолдануға, кәсіби міндеттерді шешу үшін өз білімі мен әдіснамасын қолдануға қабілетті.

#### **Компьютерлік дайындық**

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.

#### **Оқу дайындығы**

ойлау мәдениеті мен кең ой-өрісі жоғары білімді тұлғаны қалыптастыруға ықпал ететін базалық білімі бар, жеке кәсіби және әлеуметтік өмір контекстінде өмір бойы оқуға қабілетті, кәсіби және тұлғалық өсуге ұмтылыс.

#### **Әлеуметтік (тұлғааралық, мәдениетаралық, азаматтық) дайындық**

жауапкершілікті өз мойнына 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 шеше алады, ымыраға келе алады, өз пікірін ұжымның пікірімен

өз қызметінде нормативтік құқықтық құжаттарды, авариялардың, апаттардың, дүлей зілзалалардың ықтимал салдарларынан қорғаудың негізгі тетіктерін пайдалануға, азаматтық қоғам жағдайында әрекет етуге дайын.

#### **Кәсіпкерлік, экономикалық дайындық**

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;

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

**Мәдени, сондай - ақ қосымша қабілеттер-сыни көзқарас, креативтілік (шығармашылық), инновациялық өлшеу, белсенді өмірлік позиция**

Қазақстан халықтарының дәстүрлері мен мәдениетін біледі, әлемнің басқа халықтарының дәстүрлеріне, мәдениетіне төзімді болып табылады, ойлау мәдениетін, жалпылау, талдау, ақпаратты қабылдау қабілетін, мақсатқа жету жолдарын қою және таңдау, мәдениеттің адам өмір сүруінің формасы ретінде мәнін түсіну және өз қызметінде негізгі мәдени құндылықтарды басшылыққа алу қабілетін, төзімділіктің, диалог пен ынтымақтастықтың қазіргі заманғы принциптерін меңгерген;

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.

#### **Арнайы құзыреттер**

1 білім беру бағдарламасы бойынша оқу шеңберінде	2 білім беру бағдарламасы бойынша оқыту шеңберінде
<ul style="list-style-type: none"> <li>- физикалық-механикалық, химиялық факторлардың технологиялық процестерге әсерін талдай алады және олардың қоғамдық тамақтанудағы өнімдерін өндіруде сапасын бағалай алады;</li> <li>- технологиялық процестердің барлық түрлерін ұйымдастыруды біледі;</li> <li>- технологиялық процестерге әр түрлі факторлардың әсерін талдайды;</li> <li>- технологиялық ақпаратты алу мен өңдеудің заманауи әдістерін меңгерген</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- физикалық, механикалық, химиялық факторлардың технологиялық процестерге әсерін талдай алады және консерві және тағамдық орталықты өндірісте өнім өндіру кезінде олардың сапасын бағалай алады;</li> <li>- технологиялық процестердің барлық түрлерін ұйымдастыруды біледі;</li> <li>- технологиялық процестерге әр түрлі факторлардың әсерін талдайды;</li> <li>- технологиялық ақпаратты алу мен өңдеудің заманауи әдістерін меңгерген</li> </ul>

### **Оқыту нәтижелері**

Білім беру бағдарламасын бітіргеннен кейін түлектер:

- 1) осы саладағы ең озық білім элементтерін қоса алғанда, тамақ өнеркәсібі саласындағы білім мен түсінікті көрсету;
- 2) тамақ өнеркәсібі саласындағы білімі мен түсінігін кәсіби деңгейде қолдану;
- 3) тамақ өнеркәсібі саласындағы мәселелерді шешу және дәлелдерді тұжырымдау;
- 4) әлеуметтік, этикалық және ғылыми пайымдауларды ескере отырып, пікірлерді қалыптастыру үшін тамақ өнеркәсібі саласындағы ақпаратты жинауды және түсіндіруді жүзеге асыруға;;
- 5) тамақ өнеркәсібі саласындағы ақпаратты, идеяларды, проблемалар мен шешімдерді мамандарға да, маман емес мамандарға да хабарлауға.

## Білім беру бағдарламасының мазмұны

Модуль атауы	Қалыптасатын құзыреттер	Көлемі		Семестры	Модуль компоненттері					
		kz	ECTS		Пәнінің коды	Пәннің /практиканың атауы	Цикл	ОК/КВ	Кредиттің саны	Бақылау түрі
<b>Жалпы модульдер</b>										
Гуманитарлық пәндер.	Әлеуметтік-гуманитарлық ғылымдар әдістерін өзінің кәсіби қызметінің әр түрлі салаларында қолдана алады, алған білімдерін заманауи қоғамды талдауға қолдана алады. Қазіргі заманғы әлеуметтік процестер мен оқиғаларды талдай алады. Нақты әлеуметтік зерттеулер жүргізе алады. Тарихи дереккөздерді талдай алады.	8	12	1	SIK 1101	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы	ООД	ОК	3	Экз (БТ)
				1	FiI 1102	Философия	ООД	ОК	3	Экз (КТ)
				1	RORB 1207	Дінтану және діни қауіпсіздік негіздері	БД	КВ	2	Экз (КТ)
Жалпы пәндер	Табиғи-әлеуметтік, саяси болмыстың, табиғаттың және қоғамдағы діннің рөлінің дамуы мен қызмет етуінің жалпы заңдылықтарын біледі. Болмыстың жаңа болмысын талдауға шындықтың жалпы заңдары туралы білімді қолдана алады. Шындықты тану және талдау әдіснамасын меңгерген.	12	18	2	OAK 1208	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері	БД	КВ	2	Экз (КТ)
				1,3	1106-2107 OBZh	Тіршілік қауіпсіздігі негіздері/ Экология және тұрақты даму / Құқық негіздері/ Экономика негіздері	ООД	КВ	2 2	Экз (КТ) Экз (КТ)
				2	EUR OP OE OSP 1108	Әлеуметтану және саясаттану негіздері Ақпараттық-	ООД	КВ	3	Экз (КТ)

	Толерантты мінез-құлықтың, Діни экстремизмнің алдын алу мен оларға қарсы іс-қимылдың ұстанымдарын түсінеді және түсінеді.			3	ІКТ 2105	коммуникациялық технологиялар (анг. яз.)	ООД	ОК	3	Экз (КТ)
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	Нім 1205 РН 2210	Химия  Тағамдық химия	БД  БД	ОК  КВ	4  3	Экз (КТ) Экз (У)
Физико-математикалық	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; дәлелдемелерге негізделген мәселелер мен қорытындыларды анықтау үшін әлемді түсіндіретін білім мен әдіснамалар негіздерін	7	12	1 2 3	Mat 1203(1) Mat 1203(2) Fiz 2204	Математика  Математика  Физика	БД  БД  БД	ОК  ОК  ОК	2  2  3	Экз (КТ) Экз (КТ) Экз (КТ)



	қолдануға, кәсіби міндеттерді шешу үшін өз білімі мен әдіснамасын қолдануға қабілетті.									
<b>Мамандықтың модульдері</b>										
Қауіпсіздік, бақылау және технология негіздері	Тамақ өнімдері және олардың химиялық құрамы(органикалық және неорганикалық компоненттер); адам ағзасы үшін тамақтың жекелеген компоненттерінің маңызы; тағамдық технологияларда қолданылатын негізгі компоненттердің қасиеттері; жылу және механикалық өңдеу кезінде шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің физикалық-химиялық және биохимиялық қасиеттерінің өзгеруі. Қособен ақуыздардың, крахмалдың, клетчаткалардың, минералдық заттардың, витаминдер мен липидтердің тағамдық өндіріс шикізаттарында химиялық құрамын, таралуын және орналасуын, шикізатты сақтау және қайта өңдеу кезіндегі физика-химиялық және биохимиялық қасиеттерін сипаттайтын көрсеткіштерді танып білу.	9	14	3 3 4	ВРР 2211 КОКСРР 2212  ТОТРР 2206	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау Тамақ өнімдері технологияларының теориялық негіздері	БД  БД БД	КВ  КВ ОК	2  2 5	Экз (У)  Экз (У) Экз (КТ)

Процестер мен аппараттар	Материалдарды ұсақтау, материалдарды қысыммен өңдеу (престеу), сұйық біртекті емес жүйелерді бөлу, булау процестерін қолдануға қабілетті. Массалмасу процесстерін, абсорбцияны, кептіруді, экстрагирлеуді, кристалдауды қолдану. Жіктеуде, құрылғыларда, тағайындауда, әрекет ету қағидаттарында, қауіпсіз пайдалану ережелерінде, тамақ кәсіпорындарының жабдықтарын таңдау өлшемдерінде жіктеледі.	5	10	3	RAPP 2213	Тағам өндірістерінің процестері мен аппараттары	БД	КВ	2	Экз (У)
				4	ORPP 2215	Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	БД	КВ	3	Экз (У)
Тағам өндірістерінің жалпы технологиясы	Тамақ өндірістерінің технологиялық процестерінің ғылыми негіздерін қолдануға; тамақ өндірістерінің негізгі және қосымша шикізатын пайдалануға; шикізатты сақтау және өңдеу кезінде физика-химиялық және биохимиялық қасиеттерді сипаттайтын көрсеткіштерді анықтауға қабілетті.	5	8	6	OTPP 3301	Тағам өндірістерінің жалпы технологиясы	ПД	ОК	5	Экз (КТ)
Сапаны басқару	Азық-түлік өнімдерінің сапасын, азық-түлік өнімдерінің құрамын, сақтау режимін кешенді бағалауды жасай алады, өндіріс сапасы, тамақ өнімдерін өндіру саласындағы	8	12	5	TRP 3302	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	ПД	КВ	3	Экз (У)
				5	SSM 3219	Стандарттау, сертификаттау және метрология	БД	КВ	2	Экз (У)

	сертификаттау, метрология және аккредиттеу			6	UK ISO 3305	Сапаны басқару ИСО-9001	ПД	КВ	3	Экз (У)
<b>«Арнайы бағыттағы және қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы» 1 білім беру бағдарламасы мамандығының модульдері</b>										
Қоғамдық тамақтануды ұйымдастыру және технологиясы	Қоғамдық тамақтану өнімдері өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыруға және жүргізуге қабілетті	8	13	4	ТОРРОР 2216	Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің теориялық негіздері қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында ұйымдастыру және қызмет көрсету Жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы	БД	КВ	2	Экз(У)
				5	ООРОР 3220		БД	КВ	3	Экз(У)
				5	ТРОРОН 3303		ПД	КВ	3	Экз(У)
Тағамдарды дайындау технологиясы	Аспаздық өнімдерді және кондитерлік өнімдерді, өсімдік шикізатынан жасалған өнімдерді дайындау технологиясы бөлшектеледі. Қоғамдық тамақтанудағы құжаттардың есебін және есебін жүргізеді	8	14	6	ТРСР 3306	Өсімдік шикізатынан жасалған өнімдер технологиясы аспаздық өнімдер мен кондитерлік өнімдерді өндіру технологиясы Қоғамдық тамақтанудағы есеп және есептілік	ПД	КВ	3	Экз(У)
				7	ТРКРКІ 4225		БД	КВ	2	Экз(У)
				7	УООР 4307		ПД	КВ	3	Экз(У)
Тағам өнімдерінің технологиясы	Технологияны ұйымдастыруға, нормативтік және технологиялық құжаттардың негізгі ережелерін, жекелеген типтері мен сыныптарының, өндірістік инфрақұрылымның, балалар тағамы өнімдерін және ұлттық тағамдарды өндіру	6	8	7	TDP 4308	Балалар тағамдарының технологиясы Ұлттық тағамдарының технологиясы	ПД	КВ	3	Экз(У)
				7	TNB 4309		ПД	КВ	3	Экз(У)

	бойынша кәсіпорындардың шикізат және материалдық-техникалық базасының ерекше ерекшеліктерін анықтауға қабілетті									
<b>«Консерві және тағам концентраттары технологиялары» 2 білім беру бағдарламасы мамандығының модульдері</b>										
Консерві өндірісін ұйымдастыру және технологиясы	Тамақ концентраттары мен консерві өндірісінің технологиялық процестерін ұйымдастыруға және жүргізуге қабілетті	8	13	4	ТОКРР 2216	Тағам өнімдерін консервілеудің теориялық негіздері Тағамдық концентраттарды және консервілерді өндіруді ұйымдастыру Сүтті, етті және балықты консервілердің технологиясы	БД	КВ	2	Экз(У)
				5	ОРКР 3220		БД	КВ	3	Экз(У)
				5	ТММРК 3303		ПД	КВ	3	Экз(У)
Консервілер мен тағамдық концентраттарды өндіру технологиясы	Тамақтанатын тағам концентраттарын өндіру ерекшеліктері, балалар және диеталық консервілерді дайындау технологиясы. Консерві кәсіпорындары мен концентраттар өндірісі бойынша кәсіпорындарда есеп және есептілік жүргізеді	8	14	6	ТРКОВ 3306	Түскі ас тағамдарының концентраттарын өндіру технологиясы Балалар және диеталық консервілерді өндіру технологиясы Консервілерді өндіру кәсіпорындардағы есепке алу және есеп беру	ПД	КВ	3	Экз(У)
				7	ТРДДК 4225		БД	КВ	2	Экз(У)
				7	УОРПК 4307		ПД	КВ	3	Экз(У)
Консервіленген өнімдер технологиясы	Технологияны ұйымдастыруға, нормативтік және технологиялық құжаттардың негізгі ережелерін, жекелеген типтері мен сыныптарының ерекше ерекшеліктерін, өндірістік инфрақұрылымды,	6	8	7	INSPD КР 4308	Консерві өндірісінде дәстүрлі емес шикізат пен тағамдық қоспаларды пайдалану Консервілеу технологиясы жемістер, көкөністер мен	ПД	КВ	3	Экз(У)
				7	ТКРО К4309		ПД	КВ	3	Экз(У)

	жеміс-көкөніс консервілерін өндіру жөніндегі кәсіпорындардың шикізат және материалдық-техникалық базасын, консерві өндірісінде дәстүрлі емес шикізатты пайдалануды ұйымдастыруға қабілетті					тамыржемістілер				
<b>Қосымша модульдер</b>										
Қазақ тілі	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.	6	9	1 2	KYa 1104 (1,2)	Қазақ тілі Қазақ тілі	ООД	ОК	3 3	Экз (У) Экз (У)
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	IYa 1103 (1, 2) IYa 2209	Шет тілі Шет тілі  Шет тілі	ООД  БД	ОК  КВ	3 3 2	Экз (У) Экз (У) Экз (У)
Кәсіби тіл коммуникациясы	Кәсіби қызметте, ғылыми және практикалық жұмыста, шетелдік әріптестермен қарым-қатынаста, өздігінен білім алу және басқа да мақсаттарға Мемлекеттік шет тілін қолдана алады.	8	12	5 6 4 7	PKYa 3201 POIYa 3202  DKYa 2208 IYaSC	Кәсіби қазақ тілі Кәсіби бағытталған шетел тілі Қазақ тілінде іс жүргізу Арнайы мақсаттарға арналған шет тілі	БД  БД БД	ОК  ОК КВ	2 2 2 2	Экз (У) Экз (У) Экз (У) Экз (У)

					4226					
Дене шынықтару	Белсенді кәсіби қызметті қамтамасыз ететін, ағзаның бейімделу резервін арттыру және денсаулықты нығайту үшін дене шынықтыру туралы түсініктерді және дене тәрбиесінің әдістерін дұрыс қолдануға қабілетті.	8	8	1-4	FK 1401(1,2) FK 2401(3,4)	Дене шынықтыру  Дене шынықтыру	ДВО	ОК	2 2 2 2	Д. з.
Өндірістік практикасы	Шикізатты механикалық, жылулық, аспаздық өңдеу процестерін, жалпы мақсаттағы қоғамдық тамақтану өнімдерін өндірудің биохимиялық әдістерін және консерві өндірісінің талдауын жүргізуге қабілетті	8	16	2 4 7 8		Оқу практикасы Өндірістік практикасы	ДВО	ОК	2 1 2 3	Д. з.
Қорытынды аттестация	Кәсіби қызметтің жалпы интегралды әдіснамасын қамтамасыз етуге, кәсіби шығармашылық дағдыларын дамытуға, білім деңгейін одан әрі арттыру қажеттілігін қалыптастыруға қабілетті	3	11	8  8		Мамандық бойынша мемлекеттік емтихан Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе екі бейінді пән бойынша мемлекеттік емтихан тапсыру		ОК	1  2	Емт (БТ)  Қорғау  2 емт

**Жиынтық кесте игерілген кредиттердің көлемін көрсететін білім беру бағдарламасының модульдері бөлінісінде**

Оқу курсы	Се мес тр	Игерілетін модульдер саны	Оқытылатын пәндер саны		Количество кредитов KZ							Барл ығы сағат бойы нша	ECT S	Саны	
			ОК	КВ	Теория - лық оқыту	Оқу практика сы	Дене шынық тыру	Өнд. мәден иет	Дипл. алд.прак тика	Қорығт. аттестаци я	Барл ығы			ест	Сы нақ
1	1	5	5	2	18		2				20	900	30	7	1
	2	2	4	1	17	2	2				21	945	30	5	2
2	3	2	2	5	19		2				21	945	30	7	1
	4	3	1	5	18		2	1			21	945	30	6	2
3	5	3	1	6	19						19	855	30	7	
	6	3	2	4	19						19	855	30	6	
4	7	2	0	7	19			2			21	945	30	7	1
	8	1	0					3		3	6	270	30	1	1
<b>Жиыны</b>		21	15	30	129	2	8	6		3	148	6660	240	46	8

