

Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі / Министерство образования и науки Республики Казахстан / Ministry of Education and Science of the Republic of Kazakhstan Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті / Государственный университет имени Шакарима города Семей / Shakarim State University of Semey		
3 деңгейлі СМЖ құжаты / Документ СМК 3 уровня / 3 rd level QMS document	Баспа / редакция / edition № 1 от 12.03.2020 ж. / г.	ФП 042-1.17-2020-01
Элективті пәндер каталогы / Каталог элективных дисциплин / Catalog of elective disciplines		

БЕКІТЕМІН / УТВЕРЖДАЮ / APPROVE

Оқу-тәрбие жұмысы жөніндегі проректоры
Проректор по учебно-воспитательной работе

Vice-rector for AEA

Ж. Мукаев / Zh. Mukaev
«12» 20 жыл / год / year



ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES

8D07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы / 8D07201 Технология продовольственных продуктов / 8D07201 Technology of food products
Білім беру бағдарламасының атауы / Наименование образовательной программы / Name of the educational program

8D07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары / 8D07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли / 8D07 Engineering, manufacturing and construction industries
Білім беру саласының коды және атауы / Код и классификация области образования / Code and classification of the field of education

8D072 Өндірістік және өңдеу салалары / 8D072 Производственные и обрабатывающие отрасли / 8D072 Manufacturing and processing industries
Даярлау бағытының коды және атауы / Код и классификация направления подготовки / Code and classification of training directions

D111 Тамақ өнімдерін өндіру / 068 Производство продуктов питания / D111 Food Production
Білім беру бағдарламаларының коды мен атауы / Код и классификация группы образовательных программ / Code and classification groups of educational programs

Докторантура / Doctoral

Дайындық деңгейі / Уровень подготовки / Level of preparation
Оқуға түскен жылы / Набор / Enrolment of 2020 жыл / года / year

№	Пәндердің коды Код дисциплин Discipline code	Пәндердің және циклдердің аталуы. Пәннің қысқаша мазмұны	Наименование циклов и дисциплин. Краткое содержание дисциплины	The name of the cycles and disciplines. Summary of the discipline
Кәсіби пәндер / Профилирующие дисциплины / Profiling disciplines – 20 кредит / кредита / credits				
	8302	<p>Жануар және өсімдік тектес өнімдерді терең өндеудің өзекті мәселелері Кредит көлемі: – 5 Пререквизиттер – магистрлік курстар. Постреквизиттер – докторлық диссертация. Қысқаша сипаттамасы: Екіншілік шикі затты кешенді түрде қолдану негізінде аралас тамақ өнімдерін өндіру технологиясының ғылыми тәжірибелік аспектілері. Жағымсыз факторларды жою мақсатында ет және сүт өндірісінің екіншілік шикізаттарын өндеу әдісері. Өсімдік тектес шикізаттарды өндеу негізінде аралас қоспаларды алу технологиясы. Өсімдік тектес компоненттердің көрсеткіштерінің сипаттамалары. Өсімдік тектес компоненттердің ерігіштігін анықтау. Сүтті-өсімдік тектес өнімдерінің технологиясы. Қалыптасатын құзыреттіліктер: Кәсіби қызмет саласындағы міндеттерді шешуде ғылыми зерттеулер мен ұжымдарды басқару технологияларын қолдану</p>	<p>Актуальные проблемы глубокой переработки продуктов животного и растительного происхождения Объем в кредитах – 5 Пререквизиты – магистерские курсы. Постреквизиты – докторская диссертация. Краткое описание: Научно-практические аспекты технологии производства комбинированных пищевых продуктов на основе комплексного использования вторичного сырья. Способы обработки вторичного сырья мясной и молочной промышленности для устранения нежелательных факторов. Технология получения комбинированных добавок на основе переработки растительных видов сырья. Характеристика комплекса показателей растительных компонентов. Изучение растворимости растительных компонентов. Биотехнология молочно-растительных продуктов. Формируемые компетенции: Применять инновационные знания в ресурсосберегающих технологиях для реализации производственной деятельности. Составитель программы: :д.т.н., профессор –</p>	<p>Critical issues of deep processing of animal and plant origin products The volume of credits - 5 Prerequisites – master`s courses. Postrequisites – doctoral dissertation. Short description: Scientific and practical aspects of production technology combined foods based on an integrated use of recycled materials. The handling of recycled meat and dairy industry to eliminate unwanted factors. The technology of combined additives on the basis of processing of vegetable raw materials. Features a set of indicators of plant components. The study of the solubility of plant components. Biotechnology dairy plant products. Molded competences: Apply innovative knowledge in resource-saving technologies for the implementation of production activities. Compiler of the program: Prof. - Amirhanov K.J.</p>

		Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.д., профессор – Әмірханов Қ.Ж.	Амирханов К. Ж.	
8302		Функционалды бағыттағы ет және сүт өнімдері Кредит көлемі: – 5 Пререквизиттер – магистрлік курстар. Постреквизиттер – докторлық диссертация. Қысқаша сипаттамасы: тамақ өнеркәсібінің барлық өндірістерінің теориялық негіздері, әлемдегі функционалдық тамақтанудың дамуы, функционалды тамақтануға арналған өнімдерді өндірудің қазіргі заманғы тенденциясы, функционалды тамақтануға арналған өнімдердің классификациясы, функционалды тамақтанудың ғылыми негіздері және тамақ өнімдерінің технологиялық қасиеттері. Қалыптасатын құзыреттіліктер: Қазіргі заманғы теориялар мен талдау әдістері негізінде академиялық тұтастықты сипаттайтын өзіндік ғылыми зерттеу жүргізу. Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.д., профессор – Әмірханов Қ.Ж.	Мясные и молочные продукты функционального назначения Объем в кредитах – 5 Пререквизиты – магистерские курсы. Постреквизиты – докторская диссертация. Краткое описание: Теоретические основы всех производств пищевых промышленности, развитие функционального питания в мире, современные тенденции разработки продуктов функционального назначения, классификация продуктов функционального питания, научные основы функционального питания и технологические свойства пищевых продуктов. Формируемые компетенции: Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующееся академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа. Составитель программы: :д.т.н., профессор – Амирханов К.Ж.	Meat and milk product of functional appointment The volume of credits - 5 Prerequisites – master`s courses. Postrequisites – doctoral dissertation. Short description: The theoretical basis of all food production industry, the development of functional foods in the world, modern trends of development of functional purpose, classification of functional food, the scientific basis of functional foods and the technological properties of food. Molded competences: To conduct independent scientific research, characterized by academic integrity, on the basis of modern theories and methods of analysis. Compiler of the program: Prof. - Amirhanov K.J.
8302		Тамақ технологиясындағы заманауи жетістіктер Кредит көлемі: – 5 Пререквизиттер – магистрлік курстар. Постреквизиттер – докторлық диссертация.	Современные достижения в пищевой технологии Объем в кредитах – 5 Пререквизиты – магистерские курсы. Постреквизиты – докторская диссертация.	Modern achievements in food technology The volume of credits - 5 Prerequisites – master`s courses. Postrequisites – doctoral dissertation. Short description: The creation of new

	<p>Қысқаша сипаттамасы: тамақ өнімдерінің жаңа түрлерін жасап шығару. Халықтың түрлі таптарына арналған тамақ өнімдері. Тұтынушалықтың белгілі бір тобына арналған функциональді өнімдердің ғылыми дәлелденген технологиялары. Арнайы қасиетке ие сапасы жоғары жаңа өнімдерді жасап шығару. Балаларға және диеталық тағамдар. Дайындығы жоғары деңгейдегі тамақ өнімдерін өндіру. Фаст-фуд: қиындықтары мен болашағы. Тамақ өнімдерін мөлшерлеу мен буып түйюдің және ідәстері. Тамақ өнімдерін консервлеудің заманауи әдістері. Тамақ өнімдерін консервлеудің дәсүрлі емес әдістері. Табиғи тектес шикі заттарды алмастырғыштар. Отандық өнімдерді өндіруге глобализацияның тигізетін әсері. Нанотағам – тамақ өнеркәсібінің алға басу бағыты.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Тұтыну нарығын дамыту саласында жаңа ақпаратты іздеу, таңдау және пайдалануды жүзеге асыру, ақпаратты жүйелеу және жалпылау қабілеті</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.д., профессор – Әмірханов Қ.Ж.</p>	<p>Краткое описание: Создание новых видов пищевых продуктов. Пищевые продукты для различных групп населения. Научно обоснованные технологии продуктов функционального питания для определенных групп потребителей, позволяющих организовать их промышленное производство как для употребления в лечебных, лечебно-профилактических, а так и в бытовых условиях. Создание качественно новых продуктов с заданными свойствами. Детское и диетическое питание. Производство пищевых продуктов высокой степени готовности. Фаст-фуд: проблемы и перспективы. Новые методы порционирования и упаковки пищевых продуктов. Современные методы консервирования пищевых продуктов. Нетрадиционные методы консервирования пищевых продуктов. Замена натуральных видов пищевых продуктов и сырья. Влияние глобализации на производство отечественных пищевых продуктов.</p> <p>Формируемые компетенции: Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию</p> <p>Составитель программы: :д.т.н., профессор – Амирханов К.Ж.</p>	<p>types of food products. Food for different population groups. Science-based technology functional food products for specific groups of consumers, allowing them to organize industrial production for use in medical, treatment and prevention, as well as in the domestic environment. Creating a high quality new products with the desired properties. Dietetic food. Manufacture of food products a high degree of readiness. Fast food: Problems and Prospects. New methods of portioning and packaging of food. Modern methods of food preservation. Nontraditional methods of food preservation substitutes for natural kinds of foods and raw materials. The impact of globalization on the domestic production of food products.</p> <p>Molded competences: Ability to search, select and use new information in the field of consumer market development, systematize and generalize information</p> <p>Compiler of the program: Prof. - Amirhanov K.J.</p>
8202	Құрама өнімдерді құрудағы ғылыми-	Научно-теоретические основы создания	Scientific-theoretical basis for the

	<p>теориялық негіздер Кредит көлемі: – 5 Пререквизиттер – магистрлік курстар. Постреквизиттер – докторлық диссертация. Қысқаша сипаттамасы: Тамақ өнімдерінің технологиясының пайда болу тарихы. Тамақтанудың теориялары мен концепциялары. Халықтың түрлі топтарының тамақтану ерекшеліктері, тағамдық комбинаториканың ғылыми негіздері. Аралас тамақ өнімдерін өндірудің заманауи бағыттары. Аралас тамақ өнімдерін микронутриенттермен байытудың ғылыми принциптері. Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалардың классификациясы мен қолданылуы. Түрлі тағамдық және биологиялық белсенді қоспаларды пайдаланудың ерекшеліктері. Тамақ өнімдеріндегі нутриенттердің өзгеруіне өңдеу әдісінің әсер етуі, тамақ технологиясының дамуының негізгі бағыттары. Арнайы қоспаларды пайдалана отырып, жаңа өнімдерді жасап шығару. Аралас тамақ өнімдерін өндіру технологиясындағы қазіргі заманғы тенденциялар. Қалыптасатын құзыреттіліктер: Шикізат шығынын қысқартуға, еңбек сыйымдылығын азайтуға, еңбек өнімділігін арттыруға бағытталған өндірістің тиімділігін арттыру жөніндегі</p>	<p>комбинированных продуктов Объем в кредитах – 5 Пререквизиты – магистерские курсы. Постреквизиты – докторская диссертация. Краткое описание: История возникновения науки о технологии пище-вых продуктов. Теории и концепции пи-тания. Особенности питания различных групп населения, теоретические основы пищевой комбинаторики. Современные направления производства комбиниро-ванных продуктов питания. Научные прин-ципы обогащения комбинированных пище-вых продуктов микронутриентами. Класси-фикация и использование пищевых и биоло-гически активных добавок. Особенности использования различных пищевых и био-логически активных добавок, различных обогатителей, красителей, консервантов и других компонентов в производстве ком-бинированных пищевых продуктов. Влияние способов обработки на изменение нутриентов пищевых продуктов, основные направления развития пищевой технологии. Требования к сырью и материалам, готовой продукции и процессу производства в соответствии с нормативными докумен-тами, а также теоретические основы про-цессов посола, составления фарша и термической обработки. Создание новых технологий за счет использования спе-циальных добавок, обладающих биоло-</p>	<p>creation of combination products The volume of credits - 5 Prerequisites – master`s courses. Postrequisites – doctoral dissertation. Short description: The history of the science of food technology. Theories and concepts of nutrition. Feeding habits of various population groups, the theoretical foundations of food combinatorics. Modern trends in the production of composite foods. Scientific principles of enrichment of food with micronutrients combined. Classification and use of food and dietary supplements. Properties using different food and dietary supplements, different dressers, colorants, preservatives and other ingredients in the production of composite food products. Influence of processing methods to change the nutrient foods, the main directions of development of food technology. Requirements to raw materials, finished products and manufacturing processes in accordance with the regulations, as well as the theoretical foundations of the processes of salting, preparation of minced meat and heat treatment. Creation of new technologies through the use of special additives, having biologically active properties, guaranteeing improved consistency and flavoring properties of</p>
--	--	--	--

		<p>іс-шараларды іске асыруға қатысу және әдістерді іске асыру.</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.д., профессор – Әмірханов Қ.Ж.</p>	<p>гическими активными свойствами, гарантирующих улучшение консистенции и вкусо-ароматических свойств готового продукта, а также позволяющие усилить мясной вкус и аромат в продуктах с высоким уровнем замены мяса не мясными ингредиентами, обеспечивая технико-экономические преимущества по сравнению с аналогами. Современные тенденции в технологии производства комбинированных пищевых продуктов.</p> <p>Формируемые компетенции: Реализовывать методы и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода сырья, снижение трудоемкости, повышение производительности труда.</p> <p>Составитель программы: :д.т.н., профессор – Амирханов К.Ж.</p>	<p>the finished product, as well as allowing to strengthen the meat flavor and aroma to foods with high levels of replacement of meat is not meat ingredients, providing technical and economic advantages compared to peers. Modern trends in the technology of composite foods.</p> <p>Molded competences: Implement methods and take part in the implementation of measures to improve production efficiency aimed at reducing the consumption of raw materials, reducing labor intensity, increasing productivity.</p> <p>Compiler of the program: Prof. - Amirhanov K.J.</p>
8202	<p>Азық-түлік тағамдарының инновациялық технологиясы Несиесаны – 5 Пререквизиттер – магистрлік курстар. Постреквизиттер – докторлық диссертация. Қысқаша мазмұны: ғылымның тағамдық бөлімдерінің классификациясы және инновациялық жолда ғылыми зерттеуді ұйымдастыру. Ғылымның және маңызды қолданбалы зерттеулердің дамуының негізгі міндеттері. Ғылыми және ғылыми-техникалық іс-әрекет</p>	<p>Инновационные технологии продовольственных продуктов Объем в кредитах – 5 Пререквизиты – магистерские курсы. Постреквизиты – докторская диссертация. Краткое описание: Классификация пищевых отраслей наук и организация научных исследований инновационной деятельности. Основные задачи развития фундаментальной науки и важнейших прикладных исследований. Повышение эффективности использования результатов науч-</p>	<p>Innovative Technology of food products The volume of credits - 5 Prerequisites – master`s courses. Postrequisites – doctoral dissertation. Short description: Classification of food industries of science and the research innovation. The main objectives of the development of fundamental science and the most important applied research. Improved utilization of the results of scientific and technical activities. Planning research</p>	

		<p>нәтижелерін қолданудың тиімділігін арттыру. Ғылыми зерттеу жұмыстарын жос-парлау. Инновациядағы заманауи физи-калық, химиялық, биофизикалық және басқа әдістерді қолдану. Жалпы ғы-лыми әдістер, жеке және арнайы әдістер. Инновациялық іс-әрекеттердің табиғаты. Жаңа технологиялардың маркетингі. Ғылыми-өндірістік орталықтарды ашу. Технологияларды кластиризациялау. Инновацияларды өндіріске енгізудің әдістері. Экономикалық тиімділікті есептеу әдістері. «Халал» технологиясы бойынша ет өнімдерін өндіру.</p> <p>Қалыптасатын құзыреттіліктер: Білім беру процесінің сапасын көтеруге ықпал ететін пән материалын ауызша және жазбаша баяндаудың түрлі білім беру технологияларын, әдістері мен тәсілдерін меңгеру.</p> <p>Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.д., профессор – Әмірханов Қ.Ж.</p>	<p>ной и научно-технической деятельности. Планирование научно-исследовательской работы Современные физические, химические, биофизические и другие методы исследований в инновационной деятельности. Методология научных исследований. Понятия, общенаучные методы, частные и специальные методы. Сущность инновационной деятельности. Маркетинг новых технологий. Создание научно-производственных центров. Кластеризация технологий. Способы внедрения инноваций в производство. Методы расчета экономической эффективности.Производство мясных продуктов по технологии «Халаль».</p> <p>Формируемые компетенции: Обладать различными образовательными технологиями, методами и приемами устного и письменного изложения предметного материала, способствующими повышению качества образовательного процесса</p> <p>Составитель программы: :д.т.н., профессор – Амирханов К.Ж.</p>	<p>Modern physical, chemical, biophysical, and other methods of research into innovation. The methodology of scientific research. Concepts, scientific methods, private and special techniques. The essence of innovation. Marketing of new technologies. Creating a research and production centers. Clustering technology. Methods for introduction of innovations in production. Methods of calculating cost-effectiveness. Meat processing technology "Halal".</p> <p>Molded competences: To master various educational technologies, methods and techniques of oral and written presentation of the subject material, contributing to the hanging quality of the educational process.</p> <p>Compiler of the program: Prof. - Amirhanov K.J.</p>
8202	<p>Инженерлік пәндерді оқыту әдістемесі Несиесаны – 5</p> <p>Пререквизиттер –магистрлік курстар.</p>	<p>Методика преподавания инженерных дисциплин</p> <p>Объем в кредитах – 5</p>	<p>Method of teaching of engineering subjects</p> <p>The volume of credits - 5</p>	

Постреквизиттер – докторлық диссертация.

Қысқаша мазмұны: Арнайы пәндерді оқыту әдістемесіне кіріспе. Професионалдық білім жүйесіндегі жалпы дидактикалық оқыту принциптері. Сабақтың ұйымдастырушылық формалары мен әдістері. Оқыту құралдары. Докторанттардың танымдық іс-әрекеттерін арттыру методикасы.

Қалыптасатын құзыреттіліктер: Жоғары мектепте практикалық дағдыларды және оқыту әдістемесін қолдану

Бағдарламаның құрастырушысы: т.ғ.д., профессор – Әмірханов Қ.Ж.

Пререквизиты – нет.

Постреквизиты – нет.

Краткое описание: Введение в методику преподавания специальных дисциплин. Общеобразовательные принципы обучения в системе профессионального образования. Организационные формы и методы занятий. Средства обучения. Методика активизации познавательной деятельности докторантов.

Формируемые компетенции:

Применять практические навыки и методики преподавания в высшей школе

Составитель программы: д.т.н., профессор – Амирханов Қ.Ж.

Prerequisites - no.

Postrequisites - no.

Short description: Introduction to the methodology of teaching special subjects. Obschedidakticheskie principles of teaching in vocational education. The organizational forms and methods of training. Learning Tools. Methods of activation of informative activity of doctoral students.

Molded competences: Apply practical skills and methods of teaching in higher education

Compiler of the program: Prof. - Amirhanov K.J.

Семей қ. Шәкәрім атындағы мемлекеттік Университеттің оқу-әдістемелік кеңесінде мәжілісінде бекітілген
Утверждено на заседании учебно-методического совета Государственного университета имени Шакарима г.Семей
Approved at the meeting of Educational and Methodical Council of Shakarim State University of Semey
Хаттама / Протокол / Record № 6 « 12 » 03 2020 жыл / год

Декан / Dean

А.Кахимов / A.Kakimov

Кафедра меңгерушісі
Заведующий кафедрой
Head of the Department

Ж. Молдабаева / Zh.Moldabayeva

Келісілген: / Согласовано: / Agreed:

АСЖД директоры /

Директор ДАВ /

Director of the DAA

С.Тулеугалиева /S.Tuleugaliyeva

ОУЖ және ҚБ жетекшісінің м.а. /

И.о.руководителя ОП и СУП /

Head of PS of the EP

У. Жексембаева / U. Zheksembayeva

ЭПК критериалды бағалау ПАРАҒЫ /
ЛИСТ критериальной оценки КЭД

8D07201 Технология продовольственных продуктов

Білім беру бағдарламасының атауы / Наименование образовательной программы /
Name of the educational program

докторантура

Дайындық деңгейі: бакалавриат / магистратура / докторантура / Уровень подготовки:
бакалавриат / магистратура / докторантура / Level of preparation: bachelor / master /
doctoral

№	Критерийлер / Критерий	Көрсеткіш (жауапты таңдауыңызды көрсетіңіз) / Показатель (укажите Ваш выбор ответа)	Ескерту / Примечание
1.ЭПК-тің жалпы безендірілуі / Общее оформление КЭД			
1.1	ЭПК-тің атауы мен құрылымы / Титульный лист и структура КЭД	3	0-канағаттанарлықсыз / неудовлетворительно 1-әлсіз сәйкестік / слабое соответствие 2-негізінен сәйкес келеді / в основном соответствует 3-толық сәйкестік / полное соответствие
1.2	Эстетика / Эстетичность	3	0-ұсынылмаған / не представлено 1-нашар ұсынылған / слабо представлено 2-негізінен ұсынылған / в основном представлено 3-жоғары деңгейде дамыды / разработано на высоком уровне
1.3	Сауаттылық / Грамотность	3	0-ұсынылмаған / не представлено 1-нашар ұсынылған / слабо представлено 2-негізінен ұсынылған / в основном представлено 3-жоғары деңгейде дамыды / разработано на высоком уровне
2.ЭПК мазмұнының жалпы сипаттамалар / Общая характеристика содержания КЭД			
2.1	Пререквизиттер мен постреквизиттерді сипаттау / Описание пререквизитов и постреквизитов	3	0-ұсынылмаған / не представлено 1-нашар ұсынылған / слабо представлено 2-негізінен ұсынылған / в основном представлено 3-жоғары деңгейде дамыды / разработано на высоком уровне
2.2	ЭПК пәндерін оқу максаттарын қалыптастыру / Формулировка целей изучения дисциплин КЭД	3	0-ұсынылмаған / не представлено 1-нашар ұсынылған / слабо представлено 2-негізінен ұсынылған / в основном представлено 3-жоғары деңгейде дамыды / разработано на высоком уровне
2.3	Таңдау компонент пәндерін оқытудың өзектілігі / Актуальность изучения дисциплин компонента по выбору	3	0-ұсынылмаған / не представлено 1-нашар ұсынылған / слабо представлено 2-негізінен ұсынылған / в основном представлено 3-жоғары деңгейде дамыды / разработано на высоком уровне
2.4	ЭПК бойынша пәндердің мазмұнын сипаттау / Описание	3	0-ұсынылмаған / не представлено 1-нашар ұсынылған / слабо представлено 2-негізінен ұсынылған / в основном представлено 3-жоғары деңгейде дамыды / разработано на высоком уровне

	содержания дисциплин по КЭД		
3.Күтілетін нәтижелер, құзыреттіліктің қалыптасуы / Ожидаемые результаты, формируемые компетенции			
3.1	Оқу деңгейі / Уровень обученности	3	0-ұсынылмаған / не представлено 1-нашар ұсынылған / слабо представлено 2-негізінен ұсынылған / в основном представлено 3-жоғары деңгейде дамыды / разработано на высоком уровне
3.2	Деңгей белгісі / Признак уровня	3	0-ұсынылмаған / не представлено 1-нашар ұсынылған / слабо представлено 2-негізінен ұсынылған / в основном представлено 3-жоғары деңгейде дамыды / разработано на высоком уровне
3.3	Бітірушілердің кәсіби құзыреттерінің картасы / Карта профессиональных компетенций выпускника	3	0-ұсынылмаған / не представлено 1-нашар ұсынылған / слабо представлено 2-негізінен ұсынылған / в основном представлено 3-жоғары деңгейде дамыды / разработано на высоком уровне
Баллдардың жиынтығы / Сумма баллов		30	

Баллдардың максималды саны тең / Максимальная сумма баллов равна - 30

Сарапшы / Эксперт:

PhD, ст.преп. кафедры
«Технология пищевых
и перерабатывающих
производств»

Казахского агротехнического
университета имени
С.Сейфуллина

А. Игенбаев

Игенбаев Айдын
Каирбекович

Қол қою / подпись

«20» 04 20__ ж. / г.

