

Рассмотрено  
на заседании Ученого  
совета университета  
Протокол № 19  
От « 31 » 08.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель Правления  
НАО «Казахский агротехнический  
университет им. С.Сейфуллина»

« 07 » \_\_\_\_\_ 2022 г.



## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6В07201 - «Технология пищевых продуктов»

Код и классификация области образования: 6В07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли

Код и классификация направлений подготовки: 6В072 - Производственные и обрабатывающие отрасли

Код в Международной стандартной классификации образования: 0720

Присуждаемая степень/квалификация: бакалавр техники и технологии по образовательной программе 6В07201-«Технология пищевых продуктов»

Срок обучения: 4 года

Авторский коллектив:

1. Какимов М.М., к.т.н., доцент, зав. кафедрой «Технология пищевых и перерабатывающих производств» Казахского агротехнического университета имени С. Сейфуллина;

2. Бекбаев К.С., к.т.н., старший преподаватель кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» Казахского агротехнического университета имени С. Сейфуллина;

3. Игенбаев А.К., PhD, старший преподаватель кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» Казахского агротехнического университета имени С. Сейфуллина;

4. Оспанкулова Г.Х., к.б.н., старший преподаватель кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» Казахского агротехнического университета имени С. Сейфуллина;

5. Байтукенова Ш.Б., к.т.н., старший преподаватель кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» Казахского агротехнического университета имени С. Сейфуллина;

6. Мустафаева А.К., к.т.н., старший преподаватель кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» Казахского агротехнического университета имени С. Сейфуллина;

7. Болкенов Б.Т., PhD-докторант, Калифорнийский университет UCDevis

8. Сомова Л.М., старший преподаватель кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» Казахского агротехнического университета имени С. Сейфуллина;

9. Исаков Б.М., ассистент кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» Казахского агротехнического университета имени С. Сейфуллина

Авторский коллектив утвержден приказом по НАО «Казахского агротехнического университета имени С. Сейфуллина» № 964-Н 28.12.2018 г.

### **Образовательная программа «Технология пищевых продуктов»**

рассмотрена на заседании кафедры "Технология пищевых и перерабатывающих производств"

протокол № 10 от 28 июня 2022 г.,

одобрена Советом факультета

протокол № 10(Е) от 29 июня 2022 г.

## Содержание

| №   | Наименование компонента   | Стр. |
|-----|---|------|
| 1.  | Паспорт образовательной программы   | 4    |
|     | 1.1 Цель образовательной программы  | 4    |
|     | 1.2 Результаты обучения   | 4    |
| 2.  | Общая характеристика образовательной программы  | 5    |
| 3.  | Компетентностая модель (портрет) выпускника   | 7    |
|     | 3.1 Сферы профессиональной деятельности   | 7    |
|     | 3.2 Виды профессиональной деятельности  | 7    |
|     | 3.3 Общеобразовательные компетенции   | 7    |
|     | 3.4 Базовые компетенции   | 8    |
|     | 3.5 Профессиональные компетенции компетенции  | 9    |
| 4.  | База прохождения профессиональных практик   | 9    |
| 5.  | Структура образовательной программы   | 10   |
| 6.  | Приложение 1. Академический календарь   | 13   |
| 7.  | Приложение 2. Рабочий учебный план  | 15   |
| 8.  | Приложение 3. Матрица достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе с помощью учебных дисциплин. | 17   |
| 9.  | КАРТА №1.Сведения о наличии фонда учебной и научной литературы  | 43   |
| 10. | КАРТА №2.Сведения о наличии фонда учебной и научной литературы на цифровых носителях  | 69   |

# **1 Паспорт образовательной программы**

## **1.1 Цель образовательной программы**

Целью образовательной программы (ОП) «Технология пищевых продуктов» по направлению 6В072 - «Производственные и обрабатывающие отрасли» является подготовка конкурентоспособных специалистов пищевой промышленности и научно-исследовательских организаций.

Для достижения вышеуказанной цели ОП сформулированы следующие задачи:

1. Выполнение социального заказа общества по подготовке востребованных кадров;
2. Формирование у обучающихся навыков и компетенций в областях знаний: технологии продуктов функционального питания; повышение доступности биологически активных веществ; обогащение продуктов; ферментирование продуктов длительного срока хранения; продукты «чистой упаковки», снижение уровня канцерогенов, поиск новых компонентов и др.;
3. Формирование имиджа КАТУ, как ключевой образовательной и экспертной организации в области производства пищевой продукции среди научно-образовательных учреждений республики и Центральной Азии.

## **1.2 Результаты обучения**

**РО 1.** Приобретать способность и готовность к решению поставленных задач на основе фундаментального и прикладного естественнонаучного знания в профессиональной и социально-экономических сферах жизнедеятельности и основ антикоррупционной культуры;

**РО 2.** Владеть языком на профессиональном уровне по образовательной программе, свободно переводит термины по отрасли, обладает свободными коммуникативными навыками;

**РО 3.** Владеть навыками обращения с современной техникой в сфере профессиональной деятельности, выполнять и читать технические чертежи;

**РО 4.** Использовать основы технологии обработки, хранения и переработки продукции для повышения эффективности перерабатывающей отрасли и производства пищевой продукции;

**РО 5.** Организовать технологический процесс на предприятиях пищевой и перерабатывающей отрасли, принимать организационно-управленческие решения, выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия в сфере профессиональной деятельности;

**РО 6.** Организовать и осуществлять контроль качества, параметров технологических процессов и методы обработки сырья и готовой продукции;

**РО 7.** Уметь эксплуатировать различные виды технологического оборудования в профессиональной деятельности в соответствии с требованиями техники безопасности;

**РО 8.** Демонстрировать способность к разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции и

уметь использовать закономерности математического моделирования процессов при проектировании и проведении исследований;

**РО 9.** Оценивать качество услуг в области проектирования и реконструкции предприятий пищевой отрасли;

**РО 10.** Реализовывать новые технологии, обеспечивающие рациональное использование сырьевых ресурсов, получение широкого ассортимента новых пищевых продуктов;

## **2 Общая характеристика образовательной программы**

Роль пищевой промышленности на современном этапе актуализируется, подготовка конкурентоспособных специалистов, успешно освоивших современные образовательные программы, является одной из актуальных задач в Республике Казахстан.

Образовательная программа разработана в соответствии с НРК и профессиональными стандартами, согласно с Дублинскими дескрипторами и Европейской рамкой квалификаций, на основании Государственного общеобязательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министра образования и науки РК № 604 от 31 октября 2018 года (Внесены изменения приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2.) и Типового учебного плана специальности по направлению подготовки 6В072 - Производственные и обрабатывающие отрасли.

Он включает 220 кредитов теоретического обучения и 20 кредитов практического обучения. В этом случае студент должен набрать 51 кредит или 1530 часов обязательного компонента.

Особенность образовательной программы:

- ОП разработана совместно с профессорами Калифорнийского университета в Девисе (США) и с учетом рекомендаций ведущих специалистов отрасли;

- Научно-экспериментальная платформа по производству и переработке сельскохозяйственной продукции, созданная в рамках Государственной программы индустриально-инновационного развития РК на 2015-2019 годы является зеркальным отражением лабораторий UC Davis. В состав платформы входят 4 экспериментально-производственных цеха мясной, молочной, хлебобулочной продукции и растительных масел, функционирование которых являются гарантом подготовки высококвалифицированных специалистов. Все аудитории оснащены системами цифровизации учебного процесса, позволяющие в онлайн режиме наблюдать технологические процессы в цехах.

- Высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав. Около 70% профессорско-преподавательского состава имеют ученые степени PhD, кандидата и доктора наук.

- Обучение в полиязычных группах и по дуальной технологии, т.е. теоретическая часть занятий проходит в аудиториях университета, а практические занятия проходят на базе производственных предприятий.

- Обучающиеся имеют возможность выехать на семестровое обучение в ведущие университеты Европы, США и др. стран. Ежегодно в среднем 10-15 обучающихся выезжают для обучения и прохождения практики в рамках различных программ (Международная кредитная мобильность; LOGO - Landwirtschaft und Oekologisches Gleichgewicht mit Osteuropa; Вайенштефан-Триздорф, Анже и др.) в ведущие вузы мира, в такие как Университет Анже (Université d' Angers, Франция), Калифорнийский университет в Девисе (UCDavis, США), Университет прикладных наук Вайенштефан-Триздорф (Германия) и др.

- возможность параллельно обучаться по военно-учетной специальности ВУС-250300 "Продовольственное обеспечение" и продолжение обучения в магистратуре при кафедре университета.

- наличие доступа к социальному пакету услуг и товаров при университете, таких как проживание в студенческих общежитиях, покупка товаров из социальной аптеки и продовольственного магазина, питание в столовых, которые расположены в главном кампусе университета.

Конкурентными преимуществами данной образовательной программы являются следующие:

- высококвалифицированный и относительно молодой профессорско-преподавательский состав (около 70% оstepененные);

- высокое материально-техническое оснащение образовательной программы (при кафедре имеется 4 действующих экспериментально-производственных цеха);

- ведется обучение на трех языках (государственном, русском и английском);

- внедрена дуальная технология обучения (часть занятий проходят на производстве);

- широко внедрены Программы: международная кредитная мобильность, внешняя и внутренняя мобильность МОН РК.

- налажена тесная связь с работодателями и выпускниками образовательными программы;

- 100% обеспечение общежитием для проживания во время обучения;

- наличие военной кафедры и медицинского центра;

- наличие социальной аптеки и магазина для обучающихся.

Основными стейкхолдерами ОП являются:

1. ППС, студенты, родители, приравненные к ним лица и родственники студентов;

2. МСХ РК – Департамент производства и переработки животноводческой продукции;

3. МСХ РК - Департамент производства и переработки растениеводческой продукции;

4. Аккредитованные ОПС и ИЛ;

5. НПП РК «Атамекен» - Комитет пищевой промышленности;

6. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности;

7. Научно-исследовательские институты и научно-производственные центры.

### **3 Компетентностная модель (портрет) выпускника**

#### **3.1 Сферы профессиональной деятельности**

Сферой профессиональной деятельности бакалавра по ОП «Технология пищевых продуктов» являются отрасли пищевой промышленности (молочная, мясная, масложировая, макаронная, кондитерская, винодельческая и пивоваренная промышленность и т.д.), проектные, научно-исследовательские организации, предприятия различных форм и видов собственности.

#### **3.2 Виды профессиональной деятельности**

Видами профессиональной деятельности по ОП «Технология пищевых продуктов» являются:

- организация ведения технологических процессов; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожар взрывобезопасности и производственной санитарии;

- организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов;

- разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания; реконструкция существующих предприятий пищевой промышленности и общественного питания;

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности;

- работа в сфере образования.

#### **3.3 Общеобразовательные компетенции;**

направлены на формирование мировоззренческой, гражданской и нравственной позиций будущего специалиста, конкурентоспособного на основе владения информационно-коммуникационными технологиями, выстраивания программ коммуникации на казахском, русском и иностранном языках, ориентации на здоровый образ жизни, самосовершенствование и профессиональный успех; формируют систему общих компетенций, обеспечивающих социально-культурное развитие личности будущего специалиста на основе сформированности его мировоззренческой, гражданской и нравственной позиций; развивают способности к межличностному социальному и профессиональному общению на казахском, русском и иностранном языках; способствуют развитию информационной грамотности через овладение и использование современных информационно-коммуникационных технологий во всех сферах своей жизни и деятельности; формируют навыки саморазвития и образования в течение всей жизни;

формируют личность, способную к мобильности в современном мире, критическому мышлению и физическому самосовершенствованию; формирование у обучающихся компетенций в области экономики и права, основы антикоррупционной культуры, экологии и безопасности жизнедеятельности, а также навыков предпринимательства, методов научных исследований.

### **3.4 Базовые компетенции:**

обеспечение углубленных знаний естественно-научного, общетехнического и экономического характера, как фундамента профессионального образования; базовое понимание научной картины мира с пониманием сути основных законов науки; понимание базовых гипотез, законов, методов, формулирование выводов и оценка погрешностей.

На основании требования к уровню подготовки студентов, они должны:

- демонстрировать знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях в изучаемой области;
- применять знания и понимания на профессиональном уровне, формулировать аргументы и решать проблемы изучаемой области;
- осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений;
- применять теоретические и практические знания для решения учебно-практических и профессиональных задач в изучаемой области;
- навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области;
- знать методы научных исследований и академического письма и применять их в изучаемой области;
- применять знания и понимание фактов, явлений, теорий и сложных зависимостей между ними в изучаемой области;
- понимать значение принципов и культуры академической честности.

### **3.5 Профессиональные компетенции**

Профессиональные компетенции студента, формируемые в результате освоения ОП:

Общие компетенции: понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес; организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать



повышение квалификации; ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции: организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями; изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции; производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта; изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки; вести контроля качества и безопасности готовой продукции;

#### **4 База прохождения профессиональных практик (все виды практик)**

Прохождение учебной и производственной практик, предусмотренных в образовательной программе, является обязательным для обучающегося. Общая количество кредитов по практике составляет 20 кредитов, в академических часах - 600.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен уметь производить расчёты сырья; рассчитывать рецептуру готового продукта; составлять технологические схемы; определять степень соблюдения технологии; производить отбор проб для лабораторных исследований; знать расположение цехов, подсобных помещений, направление потоков сырья и готовых продуктов; виды используемого оборудования, его технические характеристики и возможности.

А также практика направлена развитие практических навыков по разработке технико-технологических карт на продукцию общественного питания; ознакомление с формами работы и изучение деятельности конкретного предприятия; приобретение навыков организации работы структурных подразделений; освоение методов контроля качества выпускаемой продукции; приобретение практического опыта технолога предприятия, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в предприятиях пищевого производства.

Базой для прохождения производственной практики являются собственные экспериментально-производственные цеха кафедры, а также крупные предприятия, как: ТОО «Родина», ТОО «Астана Оним», ТОО «Гормолзавод», ТОО «Бакара», ТОО «JFOOD KAZAKHSTAN», ТОО «Гарант», ТОО «Казахский научно-исследовательский институт переработки сельскохозяйственной продукции» и др. Всего заключено договоров с более 35 предприятиями.

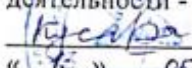
## 5 Структура образовательной программы

| №        | Наименование циклов и дисциплин  | Общая трудоемкость   |                          |           |
|----------|--|--|--------------------------|-----------|
|          |  | в академических часах  | в академических кредитах |           |
| 1        | 2  | 3  | 4                        |           |
| <b>1</b> | <b>Цикл общеобразовательные дисциплины (ООД)</b>   | <b>1680</b>  | <b>56</b>                |           |
| 1)       | Обязательный компонент   | 1530   | 51                       |           |
|          | Казахский (Русский) язык   | 300  | 10                       |           |
|          | Иностранный язык   | 300  | 10                       |           |
|          | Философия  | 150  | 5                        |           |
|          | Культурология и психология   | 120  | 4                        |           |
|          | Политология и социология   | 120  | 4                        |           |
|          | История Казахстана   | 150  | 5                        |           |
|          | Информационно-коммуникационные технологии  | 150  | 5                        |           |
|          | Физическая культура  | 240  | 8                        |           |
|          | <b>Компонент по выбору(КВ)</b>   | <b>150</b>   | <b>5</b>                 |           |
| 2)       | Охрана труда и основы безопасности жизнедеятельности / Основы антикоррупционной культуры / Основы экономики и права / Введение в лидерство в образовании / Инновационное предпринимательство / Экология и безопасность жизнедеятельности | 150  | 5                        |           |
| <b>2</b> | <b>Цикл базовых дисциплин (БД)</b>   | <b>3360</b>  | <b>112</b>               |           |
| 1)       | <b>Вузовский компонент</b>   | <b>1650</b>  | <b>55</b>                |           |
|          | Математика   | 150  | 5                        |           |
|          | Химия  | 180  | 6                        |           |
|          | Физика   | 120  | 4                        |           |
|          | Учебная практика   | 30   | 1                        |           |
|          | Микробиология  | 120  | 4                        |           |
|          | Химия и биохимия пищевых продуктов   | 300  | 10                       |           |
|          | Профессионально-ориентированный иностранный язык   | 120  | 4                        |           |
|          | Профессиональный казахский (русский) язык  | 90   | 3                        |           |
|          | Начертательная геометрия и инженерная графика  | 90   | 3                        |           |
|          | Прикладная механика  | 150  | 5                        |           |
|          | Автоматизация выполнения чертежей  | 150  | 5                        |           |
|          | Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой отрасли  | 150  | 5                        |           |
|          |  | <b>Компонент по выбору</b>   | <b>1710</b>              | <b>57</b> |
|          | 2)   | Процессы и аппараты пищевых продуктов / Процессы и аппараты перерабатывающих производств | 180                      | 6         |
|          |  | Электротехника и основы электроники / Тепловое и   | 120                      | 4         |

|           |  |             |           |
|-----------|--|-------------|-----------|
|           | холодильное оборудование пищевого производства   |             |           |
|           | Оборудование производства пищевых продуктов /<br>Оборудование для глубокой переработки сырья и<br>производства биотоплива  | 210         | 7         |
|           | Технохимический контроль, оценка качества и<br>безопасность мясных и молочных продуктов /<br>Технохимический контроль, оценка качества и<br>безопасность продукции растениеводства | 270         | 9         |
|           | Теоретические основы технологий пищевых<br>продуктов / Зерноведение и теоретические основы<br>перерабатывающих производств   | 300         | 10        |
|           | Основы технологий глубокой переработки<br>вторичного сырья животного происхождения/<br>Основы технологий по глубокой переработке сырья и<br>производству биотоплива                | 180         | 6         |
|           | Товароведение пищевых продуктов / Элеваторно-<br>складское хозяйство, обработка и хранение<br>продукции растениеводства  | 90          | 3         |
|           | Основы научных исследований пищевых продуктов /<br>Подъемно-транспортные устройства и<br>вентиляционные установки предприятий по<br>хранению и переработке зерна                   | 180         | 6         |
|           | Физико-химические методы обработки пищевых<br>продуктов / Технология послеуборочной обработки<br>зерна и зерносушение  | 180         | 6         |
| <b>3</b>  | <b>Цикл профилирующих дисциплин (ПД)</b>   | <b>1800</b> | <b>60</b> |
|           | <b>Вузовский компонент</b>   | <b>840</b>  | <b>28</b> |
| <b>1)</b> | Менеджмент   | 90          | 3         |
|           | Экономика предприятия и предпринимательство  | 180         | 6         |
|           | Производственная практика  | 510         | 17        |
|           | Преддипломная практика   | 60          | 2         |
|           | <b>Компонент по выбору</b>   | <b>960</b>  | <b>32</b> |
| <b>2)</b> | Проектирование предприятий пищевых производств<br>/ Проектирование предприятий по переработке<br>растительного сырья и производству биотоплива                                     | 240         | 8         |
|           | Технология молока и молочных продуктов /<br>Технология хлеба и макаронных изделий  | 240         | 8         |
|           | Технология мяса и мясных продуктов / Технология<br>муки, крупы и комбикормов   | 240         | 8         |
|           | Технология продуктов общественного питания /<br>Технология растительных масел  | 240         | 8         |
| <b>4</b>  | <b>Дополнительные виды обучения (ДВО)</b>  | -           | -         |
| <b>1)</b> | Компонент по выбору ( <i>военная подготовка и<br/>другие виды учебной деятельности, определяемые</i>   | -           | -         |

|    |  |             |            |
|----|--|-------------|------------|
|    | <i>студентом самостоятельно)</i>   |             |            |
| 5  | <b>Итоговая аттестация</b>   | 360         | 12         |
| 1) | Написание и защита дипломной работы,<br>дипломного проекта или подготовка и сдача<br>комплексного экзамена | 360         | 12         |
|    | <b>Итого</b>   | <b>7200</b> | <b>240</b> |

## Приложение 1. Академический календарь

Утверждаю  
 Заместитель председателя  
 Правления по академической  
 деятельности - Ректор  
  
 Абдыров А.М.  
 « 15 » 05 2022 г.

### АКАДЕМИЧЕСКИЙ КАЛЕНДАРЬ

на 2022-2023 учебный год

по направлениям подготовки бакалавриата

| Начало 1 триместра |   | 1 сентября  |
|--------------------|---|---|
| 1                  | Презентационная неделя, регистрация на дисциплины | с 1 сентября по 2 сентября<br>(1 курс с 29 августа по 2 сентября) |
| 2                  | <i>День конституции</i>                           | 30 августа  |
| 3                  | <i>День знаний</i>                                | 1 сентября  |
| 4                  | Экзаменационная сессия                            | с 14 по 25 ноября   |
| 5                  | <i>День Первого Президента</i>                    | 1 декабря   |
| 6                  | Сдача FX  | с 14 ноября по 9 декабря  |
| 7                  | <i>День независимости</i>                         | 16 декабря  |
| 8                  | Каникулы  | с 28 ноября по 31 декабря   |
| 9                  | <i>Новогодний праздник</i>                        | 1, 2, 3 января  |
| Начало 2 триместра |   | 1 января  |
| 10                 | <i>Рождество</i>                                  | 7 января  |
| 11                 | <i>Международный женский день</i>                 | 8 марта   |
| 12                 | <i>Праздник Наурыз</i>                            | 21, 22, 23 марта  |
| 13                 | Экзаменационная сессия                            | с 13 марта по 24 марта  |
| 14                 | Сдача FX  | с 13 марта по 31 марта  |
| 15                 | Каникулы  | с 27 марта по 31 марта  |
| Начало 3 триместра |   | 1 апреля  |
| 16                 | <i>Праздник единства народа Казахстана</i>        | 1 мая   |
| 17                 | <i>День защитника Отечества</i>                   | 7 мая   |
| 18                 | <i>День Победы</i>                                | 9 мая   |
| 19                 | Экзаменационная сессия                            | с 12 июня по 23 июня  |
| 20                 | Каникулы  | с 26 июня по 31 августа   |
| 21                 | Сдача FX  | с 12 июня по 30 июня  |
| 22                 | Запись на летний триместр                         | с 26 июня по 30 июня  |
| 23                 | Итоговая аттестация                               | до 30 июня  |
| 24                 | Летний триместр                                   | с 3 июля по 11 августа  |
| 25                 | <i>День Столицы</i>                               | 6 июля  |

**Примечание:** В случае совпадения с выходным или праздничным днем занятие начинается в следующий рабочий день

Заместитель директора департамента  
 по академическим вопросам



Имашева А.Ш.













|   |                            |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|----------------------------|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|   |                            | триместра. По итогам освоения программы обучающийся в зависимости от уровня подготовки обучающийся на момент завершения курса достигает уровня В1 или В2   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Философия                  | Возникновение и развитие философии. Основы философского понимания мира. Сознание, душа и язык. Бытие. Онтология и метафизика. Философия человека и ценностный мир. «Мәңгілік Ел» и «Рухани жаңғыру» - философия нового Казахстана.   | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Культурология и психология | Формирование у студентов представления о культуре как наивысшей человеческой ценности, содействие развитию их потребностей в самостоятельном усвоении культурных ценностей, раскрыть сущность основных проблем современной культурологии и создание целостного представления о психике, личности и творческой природе человеческой психики. Обучение навыкам социально-психологического анализа и разрешения конкретных профессиональных ситуаций. | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Политология и социология   | Социология в понимании социального мира. Введение в теории социологии. Социологические исследования. Социальная структура и стратификация общества. Социализация и идентичность. Социальное изменение: новейшие социологические дискуссии. Политология как наука и учебная   | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|   |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|   |   | дисциплина. Основные этапы становления и развития политической науки. Политика в системе общественной жизни. Политическая власть: сущность и механизм осуществления. Мировая политика и современные международные отношения.   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | История Казахстана                        | История Казахстана состоит из 5 тематических блоков: Древние люди и становление кочевой цивилизации, Тюркская цивилизация и Великая степь, Казахстан в Новое время (XVIII - начало XX вв.), Казахстан в составе советской административно-командной системы, Казахстан в мировом сообществе (1991-2022 гг.)  | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Информационно-коммуникационные технологии | Дисциплина охватывает следующие темы: Обзор компьютерных систем. Эволюция компьютерных систем. Архитектура и компоненты компьютерных систем. Представление данных в компьютерных системах. Представление чисел и последствий. Типы программного обеспечения, назначение и характеристика. Основные понятия ОС. Классификация операционных систем, в том числе для мобильных устройств. Классификация настольных приложений. Работа с приложениями. | 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Физическая культура                       | Базовые научно-обоснованные знания об использовании физической культуры и спорта в развитии  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  | <p>жизненно важных физических качеств для сохранения здоровья и поддержания оптимальной профессиональной работоспособности; формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре и потребности в систематических занятиях физическими упражнениями и спортом; укрепление здоровья, закаливание и повышение устойчивости организма к воздействию неблагоприятных факторов трудовой деятельности; воспитание дисциплинированности, коллективизма, товарищеской взаимопомощи; воспитание психической устойчивости, уверенности в своих силах, целеустремленности, смелости и решительности, инициативности, настойчивости и упорства, выдержки и самообладания; развитие и совершенствование основных двигательных качеств – выносливости, силы, быстроты, ловкости, гибкости; обеспечить приобретение разносторонних умений и навыков по развитию физических способностей, социально-культурного опыта и социально-культурных ценностей физической культуры и спорта; развитие коммуникативных навыков, в частности способности использовать информацию из различных источников,</p> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

|  |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  | четко представлять ее в соответствующей форме; развитие навыков мышления, навыков саморазвития и исследовательских навыков.   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Цикл общеобразовательных дисциплин. Компонент по выбору</b> |  |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9  | Охрана труда и основы безопасности жизнедеятельности | Профессиональные риски на рабочем месте, производственном участке, предприятии с учетом опасных факторов производственной среды, трудового процесса; требований трудового законодательства, правил и норм охраны труда на рабочем месте, производственном участке, предприятии с использованием знаний технологических процессов производства; требований трудового законодательства. Трудовой кодекс РК и иные нормативные правовые акты, правовые и нормативно-технические основы безопасности жизнедеятельности, содержащие нормы трудового права, касающихся организации труда. | 5 | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10   | Основы антикоррупционной культуры                    | Теоретико-методологические основы понятия «коррупции» Совершенствование социально экономических отношений казахстанского общества как условия противодействию коррупции Психологические особенности природы коррупционного  | 5 | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|    |                          |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|--------------------------|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|    |                          | поведения Формирование антикоррупционной культуры Особенности формирования антикоррупционной культуры молодежи Этнические особенности формирования антикоррупционной культуры Морально-этическая ответственность за коррупционные деяния в различных сферах. Юридическая ответственность за коррупционные правонарушения  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Основы экономики и права | Предмет экономической теории и методы исследования. Основы общественного производства и формы общественного хозяйства. Механизм функционирования рыночной системы. Производство, издержки и доход фирмы. Национальная экономика. Экономический рост и нестабильность рыночной экономики. Инфляция и безработица - проявление экономической нестабильности. Финансовая и денежно-кредитная система в национальной экономике и экономическая безопасность. Основы теории государства и права. Основы конституционного, административного, гражданского, трудового, семейного, уголовного права. | 5 | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|    |                                    |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|------------------------------------|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 12 | Введение в лидерство в образовании | <p>Модели эффективной коммуникации лидера. Способы управления в критических ситуациях. Приемы работы в управленческой команде и принципы распределения ролей в команде. Приемы эффективного контроля и мотивирования обучения. Теория лидерских качеств. Концепции лидерского поведения (три стиля руководства (К.Левин), исследования Университета штата Огайо, исследования Мичиганского университета, системы управления (Р.Ликерт), управленческая решетка (Блейк и Моутон), концепция вознаграждения и наказания, заменители лидерства (С.Керр и Дж.Джермиер).</p> | 5 | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Инновационное предпринимательство  | <p>Формирование у студентов знаний фундаментальных концепций инновационного развития, современных подходов осуществления предпринимательской деятельности в области новых технологий для обеспечения конкурентоспособности инновационного предприятия на рынке. Экономическая сущность инновационного предпринимательства. Бизнес-планирование. Венчурное</p>   | 5 | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |   |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |   | финансирование. Типы фирм с венчурным капиталом. Управление рисками. Управление человеческими ресурсами в инновационном менеджменте. Инновационные процессы как условие экономического роста   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14   | Экология и безопасность жизнедеятельности | Дисциплина изучает закономерности взаимодействия организмов и среды их обитания, законы развития и существования биogeоценозов как комплексов взаимодействующих живых и неживых компонентов в различных участках биосферы, вопросы сохранения здоровья и жизни человека в техносфере, защите от опасностей техногенного и естественного происхождения и создания комфортных условий жизнедеятельности. | 5 | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Цикл базовых дисциплин. Вузовский компонент</b> |   |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15   | Математика                                | Элементы линейной алгебры (определители второго и третьего порядков, их свойства, действия над матрицами, системы линейных уравнений), аналитическая геометрия на плоскости, аналитическая геометрия в пространстве. Функции, пределы, производные одной переменной (способы задания функции, производные функций, производные   | 5 | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |



|    |               |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|---------------|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|    |               | высшего порядка, исследование функции) Интеграл функции одной переменной (первообразная, интегрирование простых функций, определенный интеграл, применение интеграла)   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Химия         | Дисциплина изучает современных представлений о строении и свойствах неорганических веществ, основ химических методов анализа, используемые при оценке качества воды. Изучает свойств важнейших классов неорганических соединений во взаимосвязи с их строением; закономерностей протекания химических процессов; методов и достижений химической науки.                     | 6 | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Физика        | Физика - основа всей современной техники и технологий. Изучение физики создает основы теоретической подготовки и фундаментальной компоненты образовательных программ. Фундаментальные и основные законы физики позволяют понимать происходящие природные явления, знать о способах и методах их описания, научного исследования и рациональной обработки данных наблюдения. | 4 | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Микробиология | В курсе рассматривается систематика, морфология и размножение микроорганизмов. Микроорганизмы и окружающая среда. Физиология, обмен веществ и энергии у микроорганизмов.  | 4 | + |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|    |  |  |    |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|--|--|----|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
|    |  | <p>Основные бродильные и окислительные процессы. Превращение соединений углерода микроорганизмами. Участие микроорганизмов в круговороте питательных веществ. Почвенная микробиология. Влияние агроприемов на почвенные микроорганизмы. Взаимоотношения почвенных микроорганизмов и растений. Микробиологические препараты и средства защиты растений. Микробиология кормов.</p>   |    |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Химия и биохимия пищевых продуктов               | <p>Применять биохимические методы для оценки пищевого сырья; управлять процессами изменения химического состава с целью получения заданных свойств пищевых систем. Приобретение практических навыков и методов современной науки, разработку научной основы мероприятий по улучшению качества пищевой продукции. Применять знания о химическом составе и биохимических процессах при обосновании технологий производства пищевых продуктов</p> | 10 | + |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Профессионально-ориентированный иностранный язык | <p>Обучение практическому владению языком специальности для активного применения иностранного языка в профессиональном общении. Изучение нормативной документации по специальности на английском языке, ведение тематических бесед в рамках изученной темы по профилю</p>  | 4  |   | + |  |  |  |  |  |  |  |  |

|    |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |
|----|---|---|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|--|
|    |   | специальности. В результате изучения дисциплины обучающиеся могут свободно излагать свои мысли устно и письменно по профессионально актуальным темам.   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Профессиональный казахский (русский) язык     | По окончании курса у студентов формируются навыки письменной и устной речи, соблюдая все нормы казахского (русского) профессионального литературного языка; знания о смысловых структурных особенностях профессиональных текстов различных функциональных стилей; коммуникативные навыки и речевые умения при чтении профессиональных текстов по специальности. | 3 |   | + |   |  |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Начертательная геометрия и инженерная графика | Математические, алгоритмические, технические основы формирования изображений и геометрического моделирования; навыки изображений технических изделий, оформления чертежей, с использованием соответствующих инструментов графического представления информации и составления спецификаций. Знакомство с пакетом AutoCAD. Работа в системе AutoCAD.              | 3 |   |   | + |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Прикладная механика                           | Изучение теории прикладной механики и освоение навыков расчетно-экспериментальных работ. Программа предусматривает решение задач по статике и кинетике механической системы, выбор материала, анализ и  | 5 | + |   |   |  |  |  |  |  |  |  |

|    |   |   |   |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |
|----|---|---|---|--|--|---|--|---|--|--|--|--|--|
|    |   | расчет таких критериев работоспособности оборудования, как прочность, жесткость и устойчивость; расчет механических передач и соединений.   |   |  |  |   |  |   |  |  |  |  |  |
| 24 | Автоматизация выполнения чертежей                           | Основные виды механизмов на графических компьютерных программах, функциональные возможности и применения компьютерных программ; принципы работы, использование технических характеристик для компьютерных программ, конструктивные особенности типовых механизмов; методы анализа кинематических и динамических параметров движения механизмов; использовать общие методы проектирования на компьютере и исследования механизмов для создания конкретных машин разнообразного назначения; | 5 |  |  | + |  |   |  |  |  |  |  |
| 25 | Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой отрасли | Приобретение знания законодательных и нормативных документов, методических материалов по сертификации, правил и порядок проведения подтверждения соответствия продукции и услуг, правил проведения испытаний на подтверждение соответствия, правил проведения подтверждения соответствия систем качества и производств. Изучения и систематизация передового отечественного и зарубежного опыта в области сертификации продукции.   | 5 |  |  |   |  | + |  |  |  |  |  |

**Цикл базовых дисциплин. Компонент по выбору**

|    |  |   |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |
|----|--|---|---|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|
| 26 | Процессы и аппараты пищевых продуктов            | <p>Основные свойства пищевых продуктов и сырья. Принципы анализа и расчёта процессов и аппаратов. Гидростатика. Гидродинамика. Насосы. Разделение неоднородных систем. Отстаивание и осаждение. Фильтрование. Разделение газовых неоднородных систем. Псевдооживление. Перемешивание. Теплопередача. Нагревание, испарение, охлаждение и конденсация. Выпаривание. Основы массопередачи. Абсорбция. Перегонка и ректификация. Экстракция в системе «ЖИДКОСТЬ-ЖИДКОСТЬ». Экстракция в системе «Твердое тело-жидкость». Адсорбция. Сушка. Кристаллизация. Измельчение. Прессование.</p> | 6 |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |
| 27 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | <p>Классификация процессов и аппаратов, применяемых при первичной и глубокой переработки зерна. Теория гидро- и пневмопроцессов и конструктивные особенности, принцип работы, основные расчеты аппаратов для осуществления этих процессов. Теория гидромеханических процессов и конструктивные особенности, принцип работы, основные расчеты аппаратов для осуществления этих процессов. Теория тепло- и массообменных процессов и конструктивные особенности, принцип работы, основные расчеты аппаратов</p>   | 6 |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |

|    |   |   |   |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |
|----|---|---|---|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|
|    |   | для осуществления этих процессов. Теорию механических и биохимических процессов и конструктивные особенности, принцип работы, основные расчеты аппаратов для осуществления этих процессов.  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |
| 28 | Электротехника и основы электроники                     | Основные понятия и определения электрических и магнитных цепей, основные законы и методы расчёта электрических цепей, электромагнетизм и основные понятия, электрические цепи трёхфазного переменного тока, основные понятия, построение векторных и волновых диаграмм, основные понятия промышленной электроники.  | 4 |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |
| 29 | Тепловое холодильное оборудование пищевого производства | Оборудование для тепловой и холодильной обработки. Роль теплообмена и массообмена в техпроцессах. Тепловое оборудование в общественном питании. Классификация способов тепловой обработки в ОП. Общие принципы устройства тепловых аппаратов ОП. Конструкции некоторых видов тепловых аппаратов в общественном питании (котлы с непосредственным обогревом, автоклавы, твердотопливные котлы, пароварочные шкафы, кофеварки, сосисковарки) Жарочно-пекарное оборудование. | 4 |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |
| 30 | Оборудование производства пищевых продуктов             | «Оборудование производства пищевых продуктов» предусматривает - приобретение обучающимися   | 7 |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |

|    |  |  |   |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |
|----|--|--|---|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|
|    |  | теоретических знаний и практических навыков по технологическим установкам мясных и молочных производств, необходимых при подготовке бакалавра пищевых производств. Изучает основные технологические расчеты и конструкцию а также, основных характеристик машин и аппаратов мясо- молочной промышленности. Параметров их работы, особенностей эксплуатации, путей совершенствования существующего оборудования, возможностей механизации и автоматизации технологических процессов и управления ими. |   |  |  |  |  |  |  |   |  |  |  |
| 31 | Оборудование для глубокой переработки сырья и производства биотоплив                 | Изучение классификаций, конструкций, основных элементов, принципа работы оборудования по глубокой переработке растительного сырья и производству биотоплива, а также их рациональное применение в технологических схемах переработки продукции.  | 7 |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |
| 32 | Технохимический контроль, оценка качества и безопасность мясных и молочных продуктов | Организация контроля качества продуктов питания. Методы и средства контроля качества. Контроль качества молока сырого, питьевого молока и сливок. Оценка качества мороженого. Классификация сыров. Требования к сырью для сыроделия. Схемы ТХ и микробиологического контроля производств. Организация ТХК в мясной отрасли. Контрольно-  | 9 |  |  |  |  |  |  | + |  |  |  |

|    |  |   |    |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |
|----|--|---|----|--|--|--|---|--|---|--|--|--|--|
|    |  | измерительные приборы. Контроль качества готовых колбасных изделий. Контроль процесса посола и качества соленых и копченых изделий.   |    |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |
| 33 | Технохимический контроль, оценка качества и безопасность продукции растениеводства | Технические требования к зерноперерабатывающим предприятиям; показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; контроль качества сырья, материалов и продуктов переработки на всех стадиях технологического процесса; прием совершенствования действующих технологических процессов на основе анализа качества сырья и требованиям к конечной продукции   | 9  |  |  |  |   |  | + |  |  |  |  |
| 34 | Теоретические основы технологий пищевых продуктов                                  | Общие сведения о питании. Обмен веществ. Основные пищевые и биологически активные вещества. Характеристика, строение и свойства, значение в питании, потребность и особенности усвоения организмом потребителя. Основные качественные характеристики, пищевая, биологическая и энергетическая ценность. Понятие качества, показатели качества. Органолептические, физико-химические показатели качества пищевых продуктов. Показатели безопасности пищевых продуктов. Оценка качества. Нормирование качества. Основы технологических процессов. | 10 |  |  |  | + |  |   |  |  |  |  |



|    |   |   |    |  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|----|---|---|----|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
| 35 | Зерноведение и теоретические основы перерабатывающих производств                | Дисциплина «Зерноведение и теоретические основы перерабатывающих производств» предусматривает - приобретение студентами теоретических знаний, практических навыков и общих сведений о зерновых, масличных и бобовых культурах, их морфологическом и анатомическом строении, о тех культурах которые применяются на зерноперерабатывающих предприятиях, необходимых при подготовке бакалавра по направлений «Технология пищевых продуктов».  | 10 |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |
| 36 | Основы технологий глубокой переработки вторичного сырья животного происхождения | Обучающиеся должны знать основные технологические приемы, особенности и принципы технологий по глубокой переработке сырья животного происхождения для дальнейшего применения компетенций при изучении постреквизитов дисциплин. Обучающиеся должны уметь классифицировать сырьевые материалы по их компонентному составу и выбирать соответствующие виды предварительной и окончательной обработки для получения того или иного вида продукции с высокой добавленной стоимостью. Обучающиеся должны иметь навыки самостоятельного применения различных методик для установления изменений состава и | 6  |  |  |  | + |  |  |  |  |  |  |

|    |   |  |   |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |
|----|---|--|---|--|--|--|---|---|--|--|--|--|--|
|    |   | обработки на этапах глубокой переработки, а также иметь навыки использования различных штаммов микроорганизмов для ферментативной переработки в получении конечных продуктов.  |   |  |  |  |   |   |  |  |  |  |  |
| 37 | Основы технологий по глубокой переработке сырья и производству биотоплива | Обучающийся должен уметь составлять технологические схемы, компоновку оборудования и проводить расчеты с учетом особенностей технологий производства по глубокой переработке сырья и биотоплива. Обучающийся должен иметь навыки для самостоятельного составления технологических схем и рациональной организации производства, разработки рекомендаций по повышению рентабельности продукции по глубокой переработке растительного сырья и производству биотоплива. | 6 |  |  |  | + |   |  |  |  |  |  |
| 38 | Товароведение пищевых продуктов   | Обучающийся должен знать основы и методы товароведения, методы контроля качества товаров, химический состав, потребительские достоинства пищевых продуктов, физические свойства продовольственных товаров, условия хранения пищевых продуктов, классификацию и ассортимент продовольственных товаров; владеть навыками организации и проведением товароведной оценки пищевых продуктов, на основе применения современных методов и технологий                        | 3 |  |  |  |   | + |  |  |  |  |  |
| 39 | Элеваторно-   | Классификация зернохранилищ и  | 3 |  |  |  | + |   |  |  |  |  |  |

|    |   |  |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |
|----|---|--|---|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|
|    | складское хозяйство, обработка и хранение продукции растениеводства | требования, предъявляемые к ним, механика сыпучих материалов, участок для строительства, генеральный план для зерноприемного предприятия, послеуборочная обработка продукции растениеводства, зерновые склады и механизированные рабочие башни, элеваторы, оперативный расчет элеватора, технологические особенности современных элеваторов, цехи и заводы по обработке семян, склады для хранения продуктов переработки зерна, эксплуатация элеваторов и зерноприемных предприятий. |   |  |  |  |  |  |  |  |   |  |  |
| 40 | Основы научных исследований пищевых продуктов                       | Общие сведения о науке и научных исследованиях. Гносеологические основы научных исследований. Организация научных исследований. Обработка научной информации. теоретические исследования. Экспериментальные исследования. Экспериментальные факторные математические модели. Планы экспериментов и их свойства. обработка результатов эксперимента. Оформление результатов научной работы и способы информирования научной общественности.   | 6 |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |
| 41 | Подъемно-транспортные устройства и вентиляционные установки         | Роль подъемно-транспортных устройств и пневмотранспортеров в развитии промышленности и сельского хозяйства. Основные узлы грузоподъемных и транспортирующих  | 6 |  |  |  |  |  |  |  | + |  |  |

|    |  |  |   |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |
|----|--|--|---|--|--|--|---|--|---|--|--|--|--|
|    | предприятий по хранению и переработке зерна              | машин. Устройства, составные части и основы расчета грузоподъемных и транспортирующих машин. Грузоподъемные, загрузочно-погрузочные и транспортирующие машины. Конструкции основных элементов и устройств транспортирующих машин. Общие сведения о вентиляции. Вентиляционные и аспирационные системы. Воздуходувные машины. Вентиляционные и пневмотранспортные установки элеваторов и зерноперерабатывающих предприятий.                               |   |  |  |  |   |  |   |  |  |  |  |
| 42 | Физико-химические методы обработки пищевых продуктов     | Обучающийся должен знать электрофизические, структурно-механические и теплофизические свойства; особенности использования современных физических методов обработки в различных технологических процессах; установки и аппараты для физической обработки пищевого сырья и готовой продукции. Владеть навыками выбора физических методов обработки пищевых продуктов, определения свойств, влияния технологических факторов на свойства готовой продукции. | 6 |  |  |  |   |  | + |  |  |  |  |
| 43 | Технология послеуборочной обработки зерна и зерносушение | Зерно, как объект хранения; характеристика зерновых масс; основные операции с зерном и семенами, выполняемые на зернохранилищах; зерно как товар и   | 6 |  |  |  | + |  |   |  |  |  |  |

|  |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
|--|---|---|---|--|--|--|--|--|---|--|--|--|--|
|  |   | <p>объект потребления; весовое оборудование, порядок взвешивания и эксплуатация весов; технология очистки зерна; зерносушильные и аэрационные установки; шахтные и камерные зерносушилки; рециркуляционные зерносушилки; передвижные зерносушилки; поточные технологические линии зернохранилищ; особенности технологических линий для обработки зерна различных культур; техника экологической защиты и пожаровзрывобезопасность.</p>  |   |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| <b>Цикл профилирующих дисциплин. Вузовский компонент</b> |   |   |   |  |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
| 44   | Менеджмент                                  | <p>Роль, функции и задачи менеджера в современной организации. Основные бизнес-процессы в организации. Виды и методы организационного планирования. Типы организационных структур, основные виды и процедуры внутриорганизационного контроля. Виды управленческих решений и методы их принятия. Основные теории и концепции взаимодействия людей в организации. Типы организационной культуры и методы ее формирования. Межотраслевые коммуникации. Управление инновационными технологиями в АПК.</p> | 3 |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |
| 45   | Экономика предприятия и предпринимательство | <p>Понятие о предприятии, как субъекта и объекта предпринимательской деятельности; Продукции предприятия, ее конкурентоспособности;</p>   | 6 |  |  |  |  |  | + |  |  |  |  |

|  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
|  |  | Производственных ресурсах предприятия; Предприятие - хозяйствующий субъект рынка; Акционерные общества; Малые предприятия; Налогообложение предприятий малого бизнеса; Организация и регистрация предпринимательской фирмы; Конкуренция в системе бизнеса; Коммерческая деятельность фирмы; Инфраструктура бизнеса; Маркетинг в системе бизнеса; Менеджмент в деятельности предприятия; Мотивация в управлении                                 |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| <b>Цикл профилирующих дисциплин. Компонент по выбору</b> |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| 46   | Проектирование предприятий пищевых производств                               | Проектирование предприятий пищевой промышленности. Проектирования объектов предприятий пищевой промышленности и предприятий малой мощности по переработки мяса и молока. Техничко-экономическое обоснования строительства или реконструкции предприятий мясной промышленности, выбор и обоснование технических схем, продуктовый расчет, расчет и подбор технологического оборудования, выполнение компоновки цехов и производственных зданий. | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |
| 47   | Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и производству | Рассматриваются основные этапы, принципы проектирования технологических схем по хранению, переработке растительного сырья и производству биотоплива. Приведены   | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |

|    |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|----|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
|    | биотоплива                             | методики расчета и подбора основного технологического и транспортного оборудования, расчета количественного баланса технологического процесса производства продукции, проектирования внутрицеховых коммуникаций.   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| 48 | Технология молока и молочных продуктов | Микробиология молока и молочных продуктов. Биохимия молока и молочных продуктов. Технология и организация производства молока и молочных продуктов, классификация молочных продуктов; специфическое сырье и материалы молочной отрасли; организация подготовительных работ; понятие о молочном скотоводстве, получение доброкачественного молока, технология и организация производства цельномолочных продуктов: питьевого молока и питьевых сливок (молоко и сливки с наполнителями); заквасок и бактериальных препаратов, жидких диетических кисломолочных продуктов, сметаны, творога и творожных изделий, мороженого и т.п. | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |
| 49 | Технология хлеба и макаронных изделий  | Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: теоретические знания в области технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; анализ современных технологий и оценка их   | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |

|    |                                      |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|----|--------------------------------------|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
|    |                                      | <p>эффективности; химический состав, органолептические и физико-химические свойства сырья и его хлебопекарные качества; современные методы качества готовой продукции; способы повышения качества и пищевой ценности изделий; ассортимент хлеба и макаронных изделий, их пищевая ценность; технологические процессы получения продуктов хлебопекарного и макаронного производств.</p> |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| 50 | Технология мяса и мясных продуктов   | <p>Совершенствование знаний и профессиональной компетенции будущих специалистов, а также расширение кругозора о технологии мяса и мясных продуктов, технологии производства полуфабрикатов, управления действующими технологическими процессами, освоения техники экономических расчетов при проектировании предприятий.</p>  | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |
| 51 | Технология муки, крупы и комбикормов | <p>При изучении дисциплины особое внимание нужно уделить принципам и методам технологии муки, крупы и комбикормов, теоретическим положениям, на которых базируются инженерные варианты технологических операций процессов очистки, подготовки и размола зерна и шелушения зерна крупяных культур, которые могут быть использованы в их последующей работе. Режимы очистки</p>         | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |



|    |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
|----|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
|    |  | и подготовки зерна к переработке. Требования мукомольных и крупяных заводов к сырью. Правила организации и ведения технологических процессов на мельницах, крупа – и комбикормовых заводах.  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |
| 52 | Технология продуктов общественного питания | Народная кухня и профессиональная кулинария. Современные тенденции развития общественного питания. Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания. Технологические свойства сырья, Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Меню. Организация работы производства в ресторанах и барах. Виды и характеристика торговых помещений ресторанов и баров                                      | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |
| 53 | Технология растительных масел              | Иметь навыки выбирать наиболее рациональные режимы хранения масличного сырья с учетом ее качества и целевого назначения; определять возможное целевое назначение масличного сырья для наиболее рационального ее использования и реализации; знать теоретические основы производства растительного масла, организовать процесс производства высококачественных растительных масел; применять передовой опыт достижения науки для организации производства растительных масел. | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | + |

**КАРТА** методической обеспеченности

**6В07201 ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Всего дисциплин образовательной программы \_\_\_53\_\_\_

Из них сколько дисциплин ведется на выпускающей кафедре \_\_26\_\_\_

Из них сколько на других кафедрах \_\_27\_\_\_

**КАРТА №1.**  
**Сведения о наличии фонда учебной и научной литературы**  
**Казахский Агротехнический университет им.С.Сейфуллина**  
**(по состоянию на 01.09.2022 )**  
**ОП 6В07201-"Технология пищевых продуктов"**

| № пп | Учебный предмет, учебная дисциплина по профессии, по подготавливаемым квалификациям специальности, по направлению подготовки кадров, вид деятельности, раздел программы воспитания и обучения | Количество обучающихся, изучающих дисциплину (предполагаемый набор)<br>Каз/рус | Учебная литература (название, год издания, авторы) учебники, пособия  | Учебно-методическая, научная литература (название, год издания, авторы)   | Количество экз/чел |
|------|---|--|---|---|--------------------|
| 1.   | Казахский (русский) язык  | 118/19   | Қазақ тілі - шет тілі ретінде. Базалық деңгей [Текст] : оқу құралы. 1-кітап / Г. Мұсаева.- Астана : Ш.Шаяхметов ат. тілдерді дамытудың республикалық үйлестіру-әдістемелік орталығы, 2015. - 242 б. |   | 20                 |
|      |   |  | Қазақ тілін модельдер арқылы оқытудың мультимедиялық нұсқасы [Текст] : учебное пособие / Ә. Жүнісбек. - Астана : [б. и.], 2016  |   | 4                  |
|      |   |  |   | Казахский язык: совершенству нет предела?. [Текст] / С. Войнов // Мысль. - 2013. - № 4. - С. 20-22.                               | 1                  |
|      |   |  | Русский язык для студентов казахских отделений [Текст] : учеб. пособие / Т. А. Абжанова, Р. С. Абжанов, К. Л. Вабдолова. - Алматы : Экономика, 2013. - 450 с.                                       |   | 5                  |
|      |   |  |   | Культура и быт казахского народа [Текст] / Ш. Табынбаева // Қазақ тілі мен әдебиеті орыс мектебінде. - 2012. - №11. - С. 138-143. | 2                  |
| 2.   | Профессиональный казахский (русский) язык   | 118/19   | Қазақ тілі [Текст]: оқу-әдістемелік кешен / Қ. Ж. Серғазина, А.А. Ақажанова; пікір жазған Н.Қ. Носиева; ҚР Білім және ғылым министрлігі. - Астана: С. Сейфуллин атындағы ҚАТУ, 2012. - 157 б        |   | 11                 |
|      |   |  | Русский язык: сборник упражнений [Текст] :  |   | 5                  |

|    |  |        |   |  |    |
|----|--|--------|---|--|----|
|    |  |        | учеб. пособие / Т. М. Воителева. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2018. - 224 с. - (Профессиональное образование). |  |    |
|    |  |        |   | Технологический русско-казахско-английский словарь по пищевой промышленности [Текст] / Ж. И. Сатаева [и др.] - Астана : КАТУ им.С.Сейфуллина, 2017. - 395 с.   | 15 |
|    |  |        |   | Русский язык [Текст] : учебно-метод. комплекс / Р. О. Туксайтова - Астана : КАТУ им. С.Сейфуллина, 2015. - 181 с.  | 5  |
|    |  |        |   | Русско-казахско-английский сельскохозяйственных терминологический словарь в двух частях. Часть 1. Омаркожаулы Н., Сатаева Ж.И.. Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина. – Астана, 2019. -288с.   | 5  |
|    |  |        |   | Русско- казахско-английский сельскохозяйственных словарь. Учебный терминологический словарь. Сатаева Ж.И., Кажгалиева Н.Ж., Майканов Б.С., Сейткажы Ж., Искинеева А.С. С. Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина. – Астана, 2014. -219с. | 10 |
| 3. | Профессионально ориентированный иностранный язык | 118/19 |   | Профессионально-ориентированный иностранный язык. Ж.М.Телеужанова, А.С.Нуржанова, А.К.Касенбаев УМК. 2012.   | 10 |
|    |  |        |   | «Issues of teaching students of non-linguistic universities a professionally –oriented foreign language» Рахимбекова Г.О./ 2021, 203-208р.   | 1  |
|    |  |        |   | Технологический русско-казахско-английский словарь по пищевой промышленности / Ж.И.Сатаева, Б.С. Майканов, А.Б.Нуртаева, Г.Шайкамал // . - Астана :КазАТУ, 2017 . – С - 1шт  | 25 |
|    |  |        |   | Русско- казахско-английский сельскохозяйственных словарь. Учебный терминологический словарь. Сатаева Ж.И., Кажгалиева Н.Ж., Майканов Б.С., Сейткажы Ж., Искинеева А.С. С. Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина. – Астана, 2014. -219с. | 25 |

|    |                  |        |   |  |     |
|----|------------------|--------|---|--|-----|
|    |                  |        |   | Русско-казахско-английский сельскохозяйственных терминологический словарь в двух частях. Часть 1. Омаркожаулы Н., Сатаева Ж.И.. Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина. – Астана, 2019. -288с. | 25  |
| 4. | Иностранный язык | 118/19 | Onscreen B1+ Student’s book. J. Dooley, V.Evans – Express Publishing, 2018.   |  | 5   |
|    |                  |        |   | English Idioms and Phrasal Verbs = Англо-русский словарь идиом и фразовых глаголов / Шитова Л.Ф., Брускина Т.Л.. — Санкт-Петербург : Антология, 2021. — 256 с.   | 1   |
|    |                  |        |   | Onscreen B1 Teacher’s book. J. Dooley, V.Evans – Express Publishing, 2017.   | 5   |
|    |                  |        | Le français en action!1: livre de l’élève: La méthode/ Domnina T., Tastambekova A.-Nour-Soultan: Alliance Française de Nour-Soultan, 2019.-111p.- ISBN 978-601-065862-6               |  | 150 |
|    |                  |        |   | Французско-русский, русско-французский словарь для учащихся 45 000 слов [Текст] / Е. В. Маевская. - Москва : Стандарт, 2020. - 448 с.  | 1   |
|    |                  |        | Schritte plus neu A1.2 Deutsch als Zweitsprache für Alltag und Beruf. Kurs-und Arbeitsbuch Даниела Нибиш, Силветте Пеннинг, 1издание. 2019 Hueber Verlag GmbH Co.KG, Мюнхен, Германия |  | 17  |
|    |                  |        |   | Schritte plus neu A1.1 Deutsch als Zweitsprache für Alltag und Beruf. Lehrerhandbuch, Даниела Нибиш, Силветте Пеннинг, 1издание. 2019 Hueber Verlag GmbH Co.KG, Мюнхен, Германия                                 | 17  |
| 5. | Философия        | 103/20 | "Қызықты философия" оқу құралы / Х.С. Абдильдина, А.Г. Гаппасова, Т.М. Садыкова.- 2016 ж.   |  | 100 |
|    |                  |        | «Қазақ руханиятының әйгілі ойшылдары» оқу құралы, Х. С. Әбділдина, Е.К. Әрінов.- 2016ж.   |  | 50  |
|    |                  |        | «Философия» Учебное пособие / Абдина А.К. - 2017ж   |  | 75  |

|    |                                |        |  |  |    |
|----|--------------------------------|--------|--|--|----|
|    |                                |        | Философия средних веков [Видеозапись : Электронный ресурс] : видеолекция. 2018-2019 / Ж. Т. Кульжанова. - Нурсултан : КазАТУ им. С. Сейфуллина, 2019.  |  | 1  |
|    |                                |        | Философия [Текст] : жоғ. оқу орын. студ. арналған оқу құралы / Ә. Х. Тұрғынбаев. - Алматы : Білім, 2012. - 328 б.  |  | 1  |
| 6. | Культурология и психология     | 118/19 | Культурология (для технических вузов) [Текст] : учеб. пособие / И. А. Дружинина, Т. Т. Сиразеева. - М. : Альфа-М: ИНФРА-М, 2018. - 160 с.  |  | 1  |
|    |                                |        |  | Өнер тарихы / Гомбрих Э. Ұлттық аударма бюросы, Алматы, 2019ж. | 60 |
|    |                                |        | Ориентализм [Текст] / Саид Эдуард Уади Ұлттық аударма бюросы, Алматы, 2019ж.   |  | 60 |
|    |                                |        | Мәдениеттану [Текст] / Молтобарова К.И. - Алматы, 2018.  |  | 5  |
|    |                                |        | Психология влияния [Текст] / Р. Чалдини. - 5-е изд. - СПб. : Питер, 2020. - 480 с.   |  | 1  |
| 7. | Современная история Казахстана | 118/19 | Современная история Казахстана [Текст] : учебное пособие / Х. А. Аубакирова // . - Астана : КазАТУ, 2017. - С. 151.  |  | 1  |
|    |                                |        | Современная история Казахстана : учеб. пособие / Х. А. Аубакирова ; рец.: Т. С. Садыков, К. В. Джумагалиева. - Астана : КАТУ им. С.Сейфуллина, 2017. - 151 с.  |  | 30 |
|    |                                |        | Современная история Казахстана [Текст] : учеб. пособие / Х. А. Аубакирова ; рец.: Т. С. Садыков, Қ. Ж. Нұрбай ; М-во сельского хоз-ва РК, Каз. агротехн. ун-т им. С.Сейфуллина. - Астана : КазАТУ им. С.Сейфуллина, 2019. - 133 с. |  | 43 |
|    |                                |        | Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы [Текст] : оқулық / Х. А. Аубакирова [ж.б.] ; ҚР Ауыл шаруашылығы министрлігі, С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық ун-ті. - Нұр-Сұлтан : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2019. - 273 б.      |  | 39 |

|     |   |        |   |  |    |
|-----|---|--------|---|--|----|
| 8.  | Политология и социология                  | 118/19 | Саясаттану [Текст] : пәнінен оқу құралы Х.С. Әбділдина, Т.М. Садықова, З.Б. Хамзина, 2018ж  | 100  |    |
|     |   |        | Саясаттану және әлеуметтануға кіріспе [Текст] : Шериязданова Г.Р., 2017ж.   | 100  |    |
|     |   |        |   | Саясаттану және әлеуметтану [Текст]: учебно-методический комплекс / сост.: Х. С. Абдильдина, Х. Амед / - Астана :КазАТУ, 2018. - С. 140. | 10 |
|     |   |        | Саясаттану және әлеуметтануға кіріспе [Текст] : учебное пособие / Г. Р. Шериязданова // . - Астана : КазАТУ, 2017.  | 10   |    |
|     |   |        | Политология и социология [Текст] : учебно-метод. комплекс / сост.: Г. М. Мухамбеткалиева, С. К. Елеусизова, Ж. Р. Зейнуллина ; рец. А. Т. Тургалеева. - Астана : КАТУ им.С.Сейфуллина, 2017. - 186 с.                             | 15   |    |
| 9.  | Информационно-коммуникационные технологии | 118/19 | Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар [Текст] : оқу құралы / Т. Б. Нурпеисова, И. Н. Кайдаш ; ҚР Білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2018. - 536 б.   | 50   |    |
|     |   |        | Информационно-коммуникационные технологии [Текст] : учеб. пособие / Т. Б. Нурпеисова, И. Н. Кайдаш ; М-во образования и науки РК. - Алматы : Бастау, 2017. - 544 с.   | 29   |    |
| 10. | Физическая культура                       | 118/19 | Физическая культура студента и жизнь [Текст] : учебник для вузов / В.И.Ильинич. - М. : Гардарики, 2012. - 366 с.  | 1  |    |
|     |   |        | Дене тәрбиесі теориясы мен әдістемесі [Текст] : оқулық / А. Ж. Сисенбердиева ; ҚР Білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Экономика, 2011. - 542 б.  | 5  |    |
| 11. | Введение в лидерство в образовании        | 103/20 | Жоғары мектеп психологиясы [Текст] : оқулық / Б. Ә. Әмірова ; Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі, Е.А. Бөкетов ат. Қарағанды мемлекеттік ун-ті. - Қарағанды : АҚНҰР, 2014. - 136 б. - Әдебиет.: б. 129 - 132. | 11   |    |

|     |                                   |        |   |  |    |
|-----|-----------------------------------|--------|---|--|----|
|     |                                   |        | Теория менеджмента [Текст] : учеб. / А. М. Сергеев, И. А. Иванова. - М. : Издательский центр "Академия", 2013. - 320 с. - (Бакалавриат). - Библиогр.: с. 313 - 314.   |  | 5  |
| 12. | Инновационное предпринимательство | 103/20 | Кәсіпкерлік [Текст] : оқу құралы / Р. Қ. Елшібаев. - Алматы : Экономика, 2014. - 440 б : сурет., кестелер. - Әдебиет.: б. 431 - 436. - ISBN 978-601-225-636-9   |  | 25 |
|     |                                   |        | Экономика предприятия [Текст] : Учеб. пособие / У. А. Аманбаев ; М-во образования и науки Респ. Казахстан. - Алматы : Бастау, 2012. - 432 с.  |  | 15 |
|     |                                   |        | <b>Қазақстан Республикасындағы шағын және орта кәсіпкерлік = Малое и среднее предпринимательство в Республике Казахстан. 2007 - 2011 [Текст] : стат. жинақ = Стат. сб. / бас. ред. Ә. А. Смайылов. - Астана : Қазақстан Республикасы статистика агенттігі, 2012. - 104 б.</b> |  | 2  |
| 13. | Основы антикоррупционной культуры | 103/20 | Құқық және жемқорлыққа курсы мәдениет негіздері [Текст] : учебное пособие / Х Мәней // . - Астана : КазАТУ, 2019. - С. 165.   |  | 50 |
|     |                                   |        | Основы права и антикоррупционной культуры [Текст] : учеб. пособие / Г. Ш. Байдалина ; рец. А. Т. Толеубеков ; М-во сельского хоз-ва РК, Каз. агротехн. ун-т им. С.Сейфуллина. - Астана : КазАТУ им. С.Сейфуллина, 2019. - 165 с.  |  | 40 |
|     |                                   |        | Құқық және жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері [Текст] : практикум / И. Қ. Амерханова ; пікір жазған А. М. Балкибаева. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2018. - 160 б.  |  | 37 |
| 14. | Основы экономики и права          | 103/20 | Экономиканы мемлекеттік реттеу [Текст] : оқулық / Е. Б. Жатқанбаев. - Алматы : ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы, 2014. - 216 б.   |  | 60 |
|     |                                   |        | Основы права [Текст] : учеб.-метод. комплекс / Г. Ш. Байдалина ; рец. С. Г. Серикпаева ; М-во сельского хоз-ва Респ. Казахстан. - Астана : КазАТУ им. С.Сейфуллина, 2012. - 142 с.  |  | 11 |



|     |  |        |  |  |    |
|-----|--|--------|--|--|----|
|     |  |        | <b>Бизнесті ұйымдастыру</b> [Текст] : оқулық / Н. Әліпбеков [ж.б.]. - 2-басылым. - Астана : Фолиант, 2012. - 328 б : сурет. - (Кәсіптік білім). - Әдебиет.: б. 321 - 322.  |  | 8  |
| 15. | Экология и безопасность жизнедеятельности            | 103/20 | Экология и устойчивое развитие [Текст] : учебное пособие / М. Ш. Алинов ; Министерство образования и науки Республики Казахстан. - Алматы : Бастау, 2012. - 268 с.   |  | 78 |
|     |  |        | Экология және тұрақты даму [Текст] : Оқу құралы / М. Ш. Әлинов ; Қазақстан Респ. білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2012. - 272 б  |  | 50 |
| 16. | Охрана труда и основы безопасности жизнедеятельности | 103/20 | Охрана труда и техника безопасности на предприятиях [Текст] : учебник / Р. О. Жилисбаева, С. В. Хромцов. - Караганда : Medet Group, 2014. - 252 с.   |  | 10 |
|     |  |        | Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігінің негіздері [Текст]: дәрістер жинағы / Абдимуратов Ж.С., М. К. Дюсебаев. - Алматы : АЭЖБИ, 2012. - 35 б.  |  | 1  |
|     |  |        | Охрана труда и основы безопасности жизнедеятельности [Текст] : конспект лекций для студентов всех форм обучения спец. 050717 - Теплоэнергетика / Ж. С. Абдимуратов, Т. Е. Хакимжанов, М. К. Дюсебаев. - Алматы : АИЭС, 2012. - 41 с. |  | 10 |
|     |  |        | Еңбекті қорғау. Әдістер мен технологиялар [Текст] / Е.А. Әбішев // Қазақстанда Еңбекті қорғау / Охрана труда Казахстана. - 2018. - № 11. - С. 16-19.   |  | 1  |
| 17. | Математика   | 118/19 |  | Математика 1 пәні бойынша тесттік тапсырмаларға арналған әдістемелік нұсқау [Текст] : ( 1-курс студенттеріне арналған) / Е. А. Ақжігітов [и др.] // . - Астана : ҚазАТУ, 2014. | 10 |
|     |  |        | Математикалық талдау. Есептер мен жаттығулар [Текст] : оқу құралы / Е. А. Ақжігітов [ж.б.]. ; пікір беруші Б. У. Әубәкір, Қ. Қ. Тақабаев ; Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі. -                                    |  | 50 |

|     |       |        |  |   |    |
|-----|-------|--------|--|---|----|
|     |       |        | Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2013. - 189 б.   |   |    |
|     |       |        | Математика 2 в упражнениях и задачах [Текст] : учебное пособие / Е. А. Акжигитов [и др.] ; рецензент: Р. О. Ойнаров, К. К. Такабаев ; Министерство образования и науки Республики Казахстан, Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина. - Астана : КазАТУ им.С.Сейфуллина, 2015. - 226 с. |   | 37 |
|     |       |        |  | Математика 1: есептер жинағы / Е. Ә. Ақжігітов, М. Ш. Тилеписев // . - Астана : КазАТУ, 2013. - С. 176. | 1  |
|     |       |        |  | Математика 2: есептер жинағы / Е. Ә. Ақжігітов, М. Ш. Тилеписев // . - Астана : КазАТУ, 2013. - С. 185. | 1  |
| 18. | Химия | 118/19 | Беттік және коллоидтық химия. Ұстанымдарымен қолданылуы: оқулық / К.С. Бирди; ауд. Қ.Ж. Әбдиев. - Алматы: ЖШС РПБК "Дәуір", 2013. - 388 б  |   | 19 |
|     |       |        | Бейорганикалық химия. Екі томдық. 2-том [Текст]: оқулық / Д. Шрайвер, П. Эткинс; Алматы:, 2013. - 688 б.   |   | 19 |
|     |       |        | Основы аналитической химии: учебник. В двух томах. Т.1 / Т. А. Большакова [и др.] М. : Издательский центр "Академия", 2014. - 400 с.   |   | 10 |
|     |       |        | Общая химия. Теория и задачи: учеб. пособие / ред. Н.В. Коровин, Н.В. Кулешов. - СПб. : Лань, 2014. - 496 с.   |   | 2  |
|     |       |        | Бейорганикалық химия: оқу-әдістемелік кешені; құраст. Ә. Ж. Әлімқұлова; Астана: С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2012. - 124 б.  |   | 10 |
|     |       |        | Химия: оқу-әдістемелік кешені / Ә.Ж. Әлімқұлова, С.Ж. Құдайбергенова, А. Б. Букеева; - Астана: ҚазАТУ, 2012. - 158 б.  |   | 15 |
|     |       |        | Химия (есептер жинағы): А. К. Карилхан. - Алматы: Техно Эрудит, 2019. - 128 б.   |   | 9  |

|     |               |        |   |   |    |
|-----|---------------|--------|---|---|----|
| 19. | Физика        | 103/20 | Физика (задачи и примеры по физике для вузов агротехнического профиля) [Текст] : учеб. пособие. Часть I. / ред.: К. В. Показеев, Ж. К. Абельдина, Д. М. Калманова ; рец.: Т. Н. Нурахметов, Б. Т. Кенжебеков, Г. Ш. Макыш. - Астана : КАТУ им .С.Сейфуллина, 2017. - 121 с. |   | 30 |
|     |               |        | Физика курсының лекциялары [Текст] : оқу құралы / Ж. Абдула, Т. Аязбаев. - Алматы : ЖШС РПБК "Дәуір", 2012. - 528 б   |   | 29 |
|     |               |        |   | Физикалық практикум [Текст] : оқу құралы / А. Сыздықов, Ә. Мұсатаева, Е. Әкімбеков // . - Астана : КазАТУ, 2016. - С. 126.  | 1  |
|     |               |        | Физика [Текст] : оқу құралы / А. Сыздықов, Е. Әкімбеков ; пікір-жазған А. Т. Ақилбеков, М. Ш. Нұрмағамбетов. - Астана : ҚАТУ, 2013. - 162 б   |   | 35 |
|     |               |        | Сборник задач по физике: Р. И. Грабовский. - 4-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2012. - 128 с.  |   | 36 |
| 20. | Микробиология | 103/20 | Микробиология. Университетский курс [Текст] : учебник для студентов высш. учеб. заведений / А. И. Нетрусов, И. Б. Котова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательский центр "Академия", 2012. - 384 с.  |   | 25 |
|     |               |        |   | Микробиология практикумы. Барлық мамандықтар үшін [Текст: Электронный ресурс] : А.П Науанова, Р.С Айдарқұлова, Г.Н Ишмұханбетова. - Астана: С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2016. – 268 б.   | 1  |
|     |               |        |   | Микробиология молака [Текст]: / Г. М. Молдахметова, С. С. Мусина // "Сейфуллин оқулары-11: Жастар және ғылым "атты Республикалық ғылыми-теориялық конференциясының материалдары= Материалы Республиканской научно-теоретической конференции "Сейфуллинские чтения - 11" : Молодежь и наука". - Астана : КазАТУ, 2015. - Т.2 , Ч.1 . - С. 31-32. | 1  |
|     |               |        | Микробиология және вирусология [Текст] : оқу құралы / А.У. Нуржанова, М.Ш. Сералиева, Н.У. Абдукасымова. - Шымкент: [б. и.], 2012. - 272 б.   |   | 1  |

|     |   |        |   |  |    |
|-----|---|--------|---|--|----|
| 21. | Химия и биохимия пищевых продуктов            | 103/20 | Биохимия [Текст]: оқулық. 2-бөлім / М. К. Кэмпбелл, Ш. О. Фаррелл; ауд. А. Е. Ережепов, Д. А. Ережепов; Қазақстан Респ. білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Қазақ тіліндегі басылым, ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы, 2014. - 560 б         |  | 20 |
|     |   |        | Биохимия негіздері [Текст] : оқулық / С. Қ. Тұртабаев, Ә. К. Кабдрахимова, А. Ж. Еримова. - Алматы : ЖШС РПБК "Дәуір", 2012. - 336 б : сурет., кестелер. - (ҚР Жоғары оқу орындарының қауымдастығы). - Әдебиет.: б. 330.                                |  | 68 |
|     |   |        |   | Биохимия [Текст] : научное издание / С. Г. Оспанова // . - Астана : КазАТУ, 2013. - Ч. 2. - С. 158.  | 1  |
|     |   |        | Биохимия - ч.1 [Текст] : учеб. пособие / С. Г. Оспанова // . - Астана : КазАТУ, 2014. - С. 111.   |  | 1  |
| 22. | Начертательная геометрия и инженерная графика | 118/19 |   | Начертательная геометрия и инженерная графика [Текст] : учеб.-метод. / М-во образования и науки Респ. Казахстан ; сост. С. П. Мартыч ; рец. А. К. Фёдоров. - Астана : КазАТУ им.С.Сейфуллина, 2014. - 170 с. | 42 |
|     |   |        | Сызба геометрия және инженерлік графика (дәрістік курс) [Текст] : оқу құралы / Т. Қ. Мусалимов, Е. С. Ахметов; ҚР Ауыл шаруашылығы министрлігі, С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық ун-ті. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2018. - 148 б. |  | 47 |
|     |   |        | Начертательная геометрия и инженерная графика [Текст] : учебник / Ы. А. Наби // . - Алматы : Бастау, 2012. - С. 271.  |  | 49 |
|     |   |        | Начертательная геометрия и инженерная графика [Текст] : учебник для студентов высш. учеб. заведений по техн. спец. / Ы. А. Наби. - 2-е изд., доп. - Алматы : Бастау, 2011. - 280 с. : ил. - Библиогр.: с. 265 .   |  | 44 |
|     |   |        |   |  |    |
| 23. | Прикладная механика                           | 103/20 | Қолданбалы механика-I [Текст]: оқулық / С. Т. Дузельбаев. -2-бас. - Алматы: Бастау, 2020 -272 б.  |  | 25 |
|     |   |        | Механика. Негізгі заңдар [Текст]: оқулық / И. Е. Иродов ; ауд. Н. А. Маженов, Ю. М. Смирнов ; пер. Б. М. Кенжин. - Алматы : ҚР жоғары оқу   |  | 7  |

|     |   |        |   |  |     |
|-----|---|--------|---|--|-----|
|     |   |        | орындарының қауымдастығы, 2012. - 276 б   |  |     |
|     |   |        | Қолданбалы механика-II [Текст] : оқулық / С. Т. Дузельбаев ; Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі. - 2-бас. - Алматы : Бастау, 2020. - 340 б.  |  | 25  |
| 24. | Автоматизация выполнения чертежей                                 | 102/19 | Компас-3D жүйесі негізіндегі компьютерлік графика [Текст] : оқу құралы / Ы. А. Нәби ; Қазақстан Респ. білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2015. - 176 б  |  | 50  |
|     |   |        | Сызба геометрия және инженерлік графика(дәрістік курс):оқу құралы [Текст] / Т. К. Мусалимов // . - Астана : КазАТУ, 2018. - С. 148.   |  | 1   |
|     |   |        |   | Сызба геометрия және инженерлік графика пәнінің базалық курсын оқып білу жөнінде әдістемелік ұсынымдар [Текст] : методические указания / Ы. А. Нәби ; Қазақстан Респ. білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2013. - 172 б | 121 |
| 25. | Стандартизация метрология и сертификация в пищевой промышленности | 102/19 | Стандартизация: учебник / А.А. Шақкалиев А.Т. Канаев, А.Т. Альчиканова. - 1-е изд. - Астана: Казахстанский институт стандартизации и сертификации, 2013. - 230 с.: ил. - Библиогр.: с. 204.                           |  | 147 |
|     |   |        |   | Стандартизация, метрология и сертификация [Текст] : методические указания / А. И. Шуркин, А. А. Алибаева, К. А. Семенова // . . - Астана : КазАТУ, 2012.   | 2   |
|     |   |        | Стандартизация, сертификация и системы менеджмент : учеб. пособие / К. Е. Қаржаубаев ; М-во образования и науки Респ. Казахстан, КазИТУ. - Алматы : Нур-Принт, 2012. - 334 с.   |  | 5   |
|     |   |        | Стандарттау, сертификаттау және менеджмент жүйелері : оқу құралы / К. Е. Қаржаубаев ; Қазақстан Респ. Білім және Ғылым министрлігі, ҚазИТУ. - Алматы : Нур-Принт, 2012. - 297 б : кестелер. - Әдебиет.: б. 143 - 146. |  | 10  |

|     |   |        |   |  |    |
|-----|---|--------|---|--|----|
|     |   |        | Стандарттау, метрология және сертификаттау: оқулық / Т. М. Мендебаев [ж.б.]; ҚР білім және ғылым министрлігі. - Алматы: ЖШС РПБК "Дәуір", 2012. - 368 б   |  | 19 |
| 26. | Менеджмент                                  | 102/19 | Менеджмент [Текст] : Учеб. пособие / А. Е. Доцанов. - Алматы : Экономика, 2013. - 638 с. : табл. - Библиогр.: с. 528 - 630.   |  | 10 |
|     |   |        | Менеджмент: лекциялар курсы / К. Бердалиев. - 2- бас., өңделге, толықтырылған. - Алматы: Экономика, 2016. - 190 б.  |  | 1  |
|     |   |        | Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности. Материалы III Международной научно-практической конференции. 11-13 февраля 2015 года, [Текст : Электронный ресурс] . Ч.1. Коллектив авторов. - Воронеж : ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2015 |  | 1  |
| 27. | Экономика предприятия и предпринимательство | 175/23 | Экономика предприятия (фирмы): учебник для бакалавров / ред. В. Я. Горфинкель. - М. : Проект, 2013. - 640 с.  |  | 20 |
|     |   |        | Шағын бизнестегі менеджмент: кәсіп бастау және венчурді дамыту [Текст] / Ж. Г. Лонгенкер [ж.б.]; ағылшын тілінен ауд.: А. Қуанышбекова, Д. Б. Мәзен ; . - Алматы : Ұлттық аударма бюросы, 2020. - 704 б.  |  | 2  |
|     |   |        | Экономика предприятия : Учеб. пособие / У. А. Аманбаев ; М-во образования и науки Респ. Казахстан. - Алматы : Бастау, 2012. - 432 с.  |  | 15 |
|     |   |        | Экономика предприятия: практический курс [Текст]: Учеб. пособие / Д. Я. Куатова. - Алматы: Дәуір, 2015. - 384 с.  |  | 25 |
|     |   |        | Инновация және кәсіпкерлік [Текст] : оқулық / Б. Н. Исабеков, Л. Қ. Мұхамбетова ; ҚР Білім және ғылым министрлігі. - Астана : [б. и.], 2017.  |  | 30 |
| 28. | Процессы и аппараты пищевых продуктов       | 102/19 | Техника и технология мясных продуктов [Текст] : Учебное пособие / Байтукенова Ш.Б.– «Казахский агротехнический университет имени С. Сейфуллина» –Нұр-Сұлтан қаласы, 2020. – 120 с.  |  | 25 |

|     |   |        |  |   |    |
|-----|---|--------|--|---|----|
|     |   |        |  | Процессы и аппараты пищевых производств: лабораторный практикум: Карпачев Д. В., Семикопенко И. А., Белгород: Издательство БГТУ, 2014   | 25 |
|     |   |        | Технологии и техническое обеспечение производства продукции животноводства [Текст] : учебник / Н. В. Казаровец [и др.]. ; рец.: Т. Абижанулы, Д. К. Абулхайров, Е. Ж. Каспаков ; М-во образования и науки Республики Казахстан, Каз. агротехн. ун-т им. С.Сейфуллина. - Астана : КАТУ им. С.Сейфуллина, 2013. - 475 с. |   | 9  |
|     |   |        | Процессы и аппараты пищевых производств./ Карпачев Д.В.- Белгород: Изд-во БГТУ, 2015   |   | 1  |
| 29. | Оборудование производства пищевых продуктов | 102/19 | Машина танудың теориялық негіздері: Оқу құралы. Қ.Ж. Глеубердин, Ш.Б.Байтукенова. – Семей, 2015. -160б.  |   | 2  |
|     |   |        |  | Ауыл шаруашылық өнімдерді өндейтін технологиялық жабдықтар [Текст] : практикум / А. М. Әбдіров [ж.б.] ; Сын-пікірші М. Какимов. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2018.   | 20 |
|     |   |        |  | Азық түлік қызметінің техникалық құралдары [Текст] Әдістемелік нұсқау / Дуламбаев Т.А.,Әлтайұлы С., Турмухамбетов М.Б., Астана: ҚазАТУ, 2019. – 40 бет.   | 10 |
| 30. | Электротехника и основы электроники         | 103/20 | Электротехника және электроника негіздері [Текст] : оқулық / Қ. Т. Ермағанбетов. - Алматы : Дәуір, 2012. - 592 б   |   | 50 |
|     |   |        |  | Электротехника и основы электроники [Текст] Учебно-методический комплекс (УМК) по дисциплине / Д. Т. Бекибаев [и др.]. ; рец. Ж. Н. Тойбаев ; М-во сельского хоз-ва РК. - Астана : КазАТУ им.С.Сейфуллина, 2015. - 152 с. | 2  |
|     |   |        | Электротехника и электроника [Текст] : учебник / А. Н. Горбунов [и др.]. ; М-во образования и науки Респ. Казахстан. - Астана : КазАТУ им. С. Сейфуллина, 2013.  |   | 15 |

|     |  |        |  |  |    |
|-----|--|--------|--|--|----|
|     |  |        | Электротехника және электроника негіздері [Текст] : Оқу құралы / Е. Ғ. Нәдіров [ж.б]. ; Қазақстан Респ. Білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2012. - 588 б : сурет. - Әдебиет.: б. 579.                                  |  | 50 |
| 31. | Технохимический контроль, оценка качества и безопасность мясных и молочных продуктов | 102/19 | Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. пособие / Ж. Ш. Адильбеков, Ю. А. Балджи ; рец.: Б. Е. Нурғалиев, К. К. Мурзагулов. - Астана : КАТУ им.С.Сейфуллина, 2017 |  | 45 |
|     |  |        |  | Оценка качества молока и молочных продуктов [Текст] : учебно-метод. пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Зачесова. - М. : ИНФРА-М, 2017   | 5  |
|     |  |        | Пищевые продукты. Требования к качеству и контроль безопасности по международным и европейским стандартам [Текст] = Парал. тит. англ. / О. Н. Фомина, Г. С. Фомин. - М. : Протектор, 2017.   |  | 1  |
|     |  |        |  | Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов [Текст] : моногр. / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. - СПб. : Лань, 2019   | 5  |
|     |  |        | Ганина В.И. Производственный контроль молочной продукции [Электронный ресурс]: учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014  |  | 1  |
|     |  |        | Сүт және сүт өнімдерін өңдеу технологиясы. Нуртаева А.Б., Беккожин А.Ж. Астана. 2014.  |  | 10 |
|     |  |        |  | Оценка качества продуктов животноводства и растениеводства [Текст] : учеб.-метод. пособие / С. Е. Салаутина ; М-во сельского хоз-ва РФ. - Саратов : Саратовский источник, 2013. - 240 с. | 1  |
| 32. | Теоретические основы технологий пищевых продуктов                                    | 103/20 | Тағам өндірісінің технологиясы [Текст] : оқу құралы. 2 бөліктерінде. 1-бөлім / Г. Есіркеп ; ҚР Білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2017.  |  | 30 |
|     |  |        | Тағам өндірісінің технологиясы [Текст] : оқу   |  | 30 |



|     |  |        |  |  |    |
|-----|--|--------|--|--|----|
|     |  |        | құралы. 2 бөліктерінде. 2-бөлім / Г. Есіркеп ; ҚР Білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2018.   |  |    |
|     |  |        | «Азық - түлік өнімдерінің және өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы», Есіркеп Г.Е., Құтыш М.И., Ермекбаев С.Б. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің баспасы. 2012. -189 б.       |  | 5  |
|     |  |        | Rheology of food products. Training manual. Nurtayeva A.B., Satayeva Zh. I., Mashanova N.S., Koishybayeva A.T. S.Seifullin Agro Tehnical University. – Astana, 2017                                      |  | 50 |
|     |  |        | Балалар тамақтану өнімдерінің технологиясы [Текст] : оқулық / М. К. Алимарданова [ж.б.]. ; Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Альманах, 2016.                            |  | 3  |
|     |  |        | Тамақ өнімдері технологиясының негіздері [Текст] : оқу құралы / А. Б. Нұртаева, С. Б. Ермекбаев; Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігі. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2016, 247б |  | 5  |
|     |  |        |  | Азық-түлік өнімдерін өндіру салаларының технологиялары [Текст] : зертханалық жұмыстарды орындауға арналған практикум Гумарова А.А. Бимуханова Ф.Х. - Орал: Жәңгір хан атындағы БҚАТУ, 2014. - 133б.                                      | 25 |
| 33. | Основы технологии глубокой переработки сырья животного происхождения | 102/19 |  | Биотехнология изготовления биологически активных веществ (пробиотиков) [Текст] : учеб.-метод. пособие. Сценарий проведения занятий по инновационной технологии / Ж. К. Тулемисова [и др.]. ; КазНАУ. - Алматы : Нур-Принт, 2014. - 29 с. | 3  |
|     |  |        | Технология микробного синтеза: курс лекций / Ручай Н.С., Гребенчикова И.А. – Минск:БГТУ, 2014-167с.  |  | 1  |
|     |  |        | Технологические машины и оборудование биотехнологий : учебник / Г. В. Алексеев, В. Т. Антуфьев, Ю. И. Корниенко [и др.]. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 608 с.  |  | 1  |

|     |   |        |   |    |
|-----|---|--------|---|----|
| 34. | Товароведение пищевых продуктов               | 102/19 | Управление ассортиментом товаров [Текст] : учеб. в 2 ч. Ч.1 / Л. В. Карташова, Н. И. Сергеева, Л. А. Колесникова. - М. : Издательский центр "Академия", 2017.                                       | 20 |
|     |   |        | Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 8-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2017.   | 40 |
|     |   |        | Товароведение пищевых продуктов [Текст] : учебник / З. П. Матюхина. - 8-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2017. - 336 с. : ил. - (Профессиональное образование).                  | 10 |
|     |   |        | Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Выговтов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 576 с.   | 4  |
|     |   |        | Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебное пособие для начального профессионального образования / Н.В. Гранаткина. - М.: ИЦ Академия, 2013. - 256                    | 1  |
|     |   |        | Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: Учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - М.: Дашков и К, 2014. - 376   | 3  |
|     |   |        | Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - М.: Дашков и К, 2012. - 328   | 1  |
| 35. | Основы научных исследований пищевых продуктов | 102/19 | Даутканова, Д. Р. Азық-түлік өндірісінің ғылыми негіздері [Текст] : оқу құралы / Д. Р. Даутканова, С. Ж. Мұсаева, Қ. М. Муратбекова. - Алматы : Альманах, 2016                                      | 3  |
|     |   |        | Методы исследования свойств и состава молока и молочных продуктов. Жакупова Г.Н., Абдугамитова А.Е., Сагандык А.Т. Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина. – Астана, 2019. -147с. | 25 |
|     |   |        | Rheology of food products. Training manual. Nurtayeva A.B., Satayeva Zh. I., Mashanova N.S., Koishybayeva A.T. S.Seifullin Agro Tehnical University. – Astana, 2017                                 | 50 |
|     |   |        | Кошурников А.Ф. Основы научных  | 3  |

|     |  |        |   |   |    |
|-----|--|--------|---|---|----|
|     |  |        | исследований: учебное пособие./ Мин-во с.-х. РФ, федеральное гос. бюджетное образов. учреждение высшего проф. образов. «Пермская гос. с.-х. акад. им. акад. Д.Н. Прянишникова». – Пермь: ИПЦ «Прокрость», 2014. –317 с.   |   |    |
| 36. | Физико-химические методы обработки пищевых продуктов | 102/19 | «Основы физиологии, гигиены и санитарии питания»: учеб. пособие для высш. техн. заведений/ Ф.Х. Смольникова, Б.К. Асенова, Г.Т. Туменова, Г.Т. Кажобаева, Г.Н. Нурымхан- СГУ имени Шакарима», Алматы: 2013, - 353с.   |   | 6  |
|     |  |        | Методы исследования свойств и состава молока и молочных продуктов. Жакупова Г.Н., Абдугамитова А.Е., Сагандык А.Т. Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина. – Астана, 2019. -147с  |   | 25 |
|     |  |        |   | Современное состояние и перспективы развития производства мясных продуктов функционального назначения: Монография / Амирханов К.Ж., Асенова Б.К., Нургазезова А.Н., Касымов С.К., Байтукенова Ш.Б., - г. Алматы, 2013. – 127 с.   | 1  |
|     |  |        | Ет өнімдерін өндірудің физика-химиялық және биохимиялық негіздері: Е 88 Оқу құралы / Б.К. Асенова, Ребезов М.Б., Амирханова К.Ж., Нургазезова А.Н., Бакирова Л.С. – Алматы, 2013. 130 б.  |   | 1  |
| 37. | Проектирование предприятий пищевых производств       | 175/23 |   | "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" мамандығына дипломдық (курстық) жобаны (жұмысты) орындауға арналған "Тамық өнеркәсібінің кәсіпорындарын жобалау" пәні бойынша: әдістемелік нұсқау / А. Б. Нұртаева [ж.б.] ; пікірші: К. У. Тогузбаев, Г. Н. Жакупова. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2016. | 25 |
|     |  |        | «Сүт өнеркәсібі өндірісін жобалау» - 6В07202 – «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығына арналған оқу құралы. Б.К. Асенова, Н.Р. Мусалимова, Ф.Х. Смольникова, Г.Н. Нұрымхан, Ж.Х. Какимова, Г.К. Наурызбаева. Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті, - Семей, 2021. 116-б. |   | 1  |

|     |  |        |  |  |    |
|-----|--|--------|--|--|----|
|     |  |        | Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной и молочной отрасли<br>Учебное пособие /Байтукенова Ш.Б., Игенбаев А.К., Байтукенова С.Б.: - НАО «Казахский агротехнический университет имен С.Сейфуллина»– Нұр-Сұлтан қаласы, мамыр, 2020. – 115 с. |  | 5  |
| 38. | Технология молока и молочных продуктов | 175/23 | Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы: оқу құралы: Нұртаева А.Б., Беккожин А.Ж.- Астана: ҚазАТУ, 2014.- 180 б.- 1 СБО., 2 ч.з., 40 бет.  |  | 40 |
|     |  |        |  | Козоводство, технология производства молока, мяса, шерсти и пуха: учеб.-метод. пособие / Н. Омаркожаулы, А. Шуркин ; рец.: М. Нурушев, К. Идрисов ; М-во сельского хозяйства Респ. Казахстан. - Астана : ҚазАТУ им.С.Сейфуллина, 2016. | 20 |
|     |  |        |  | Ешкі шаруашылығы: сүт, ет, жүн және түбіт өндіру технологиясы практикумы [Текст] : практикум / Н. Омаркожаулы [ж.б.] ; пікір жазған: М. Нұрышев, Қ. Идрисов. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2016                              | 20 |
|     |  |        | Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины [Текст] : учеб. пособие / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова ; ред. М. Ф. Кобцев. - СПб. : Лань, 2016  | 5  |    |
|     |  |        | Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебное пособие / А. Ж. Беккожин, А. Б. Нуртаева // . - Астана : ҚазАТУ, 2014. - С. 175.  | 83   |    |
| 39. | Технология мяса и мясных продуктов     | 175/23 | Техника и технология мясных продуктов- Учебное пособие/ Байтукенова Ш.Б. -НАО «Казахский агротехнический университет имен С.Сейфуллина»– Нұр-Сұлтан қаласы, мамыр, 2020. – 120 с.  |  | 25 |
|     |  |        | Ет және ет өнімдерінің технологиясы [Текст] : оқулық / Ш. А. Абжанова, Л. К. Байболова, Н. Жүсіпова ; ҚР Білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2018.  |  | 30 |

|     |  |        |   |   |     |
|-----|--|--------|---|---|-----|
|     |  |        | Ет өнімдерінің технологиясы: Оқу құралы. Қ.Ж. Әмірханов. – Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті. – Семей, 2019. -295 б.  |   | 2   |
|     |  |        | Ет және ет өнімдерін өңдеу технологиясы [Текст] : оқулық / Н. Қажғалиев, Я. Узаков. - Астана : Фолиант, 2018.   |   | 103 |
|     |  |        | Козоводство, технология производства молока, мяса, шерсти и пуха [Текст] : учеб.-метод. пособие / Н. Омаркожаулы, А. Шуркин ; рец.: М. Нурушев, К. Идрисов ; М-во сельского хоз-ва Респ. Казахстан. - Астана : КазАТУ им.С.Сейфуллина, 2016.    |   | 20  |
|     |  |        | Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины [Текст] : учеб. пособие / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова ; ред. М. Ф. Кобцев. - СПб. : Лань, 2016   |   | 5   |
|     |  |        | Ет және ет өнімдерін өңдеу технологиясы. Оқулық/ Н.Ж.Қажғалиев, Е.Ш.Шекенов. Астана. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті, 2012 ж – 301 бет.  |   | 22  |
| 40. | Технология продуктов общественного питания       | 175/23 | Тамақ өнімдері технологиясының негіздері [Текст] : оқу құралы / А. Б. Нұртаева, С. Б. Ермекбаев ; пікірші: Б. У. Байхожаева, К. Д. Есхожин ; Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігі. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2016. |   | 5   |
|     |  |        | «Азық - түлік өнімдерінің және өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы», Есіркеп Г.Е., Құтыш М.И., Ермекбаев С.Б. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің баспасы. 2012. -189 б.  |   | 5   |
| 41. | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | 102/19 |   | Азық түлік қызметінің техникалық құралдары [Текст] Әдістемелік нұсқау / Дуламбаев Т.А.,Әлтайұлы С., Турмухамбетов М.Б., Астана: ҚазАТУ, 2019. – 40 бет. | 10  |
|     |  |        | Процессы и аппараты биотехнологического производства, Учебное пособие / Кухар Е.В., Киян В.С .-Астана, 2012   |   | 37  |

|     |  |        |   |   |    |
|-----|--|--------|---|---|----|
|     |  |        |   | Процессы и аппараты в биотехнологии [Текст]<br>Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дисциплине / Е. В. Кухар ; рец.: С. С. Беккужина, Г. М. Салхожаева. - Астана : КАТУ им. С.Сейфуллина, 2018. | 40 |
| 42. | Оборудование для глубокой переработки сырья и производства биотоплива              | 102/19 | Қайта өңдеу өндірісінің технологиялық машиналары мен жабдықтары [Текст] : оқу құралы. I бөлім / М. М. Кәкімов [ж.б.] ; пікір беруші: М. Е. Шаменов , С. Б. Ермекбаев ; ҚР Ауыл шаруашылығы министрлігі, С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық ун-ті. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2018.      |   | 20 |
|     |  |        |   | Ауыл шаруашылық өнімдерді өндейтін технологиялық жабдықтар [Текст] : практикум / А. М. Әбдіров [ж.б.] ; Сын-пікірші М. Какимов. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2018  | 20 |
|     |  |        | Машина танудың теориялық негіздері: Оқу құралы. Қ.Ж. Тлеубердин, Ш.Б.Байтукенова. – Семей, 2015. -160б.   |   | 2  |
|     |  |        | Технологические машины и оборудование биотехнологий : учебник / Г. В. Алексеев, В. Т. Ангуфьев, Ю. И. Корниенко [и др.]. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 608 с.   |   | 1  |
| 43. | Тепловое и холодильное оборудование пищевого производства                          | 103/20 | Теплотехническое оборудование [Текст] : учебник / В. М. Боровков, А. А. Калютик, В. В. Сергеев. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2015. - 192 с.  |   | 30 |
|     |  |        | Организация и технология технического сервиса животноводческого оборудования [Текст] : учебник для студентов агроинж. спец. высш. учеб. заведений / В. П. Миклуш [и др.] ; рец. О. Ж. Жортуылов, В. К. Клыбик ; М-во образования и науки Респ. Казахстан. - Астана : КазАТУ им.С.Сейфуллина, 2014. - 412 с. |   | 20 |
| 44. | Технохимический контроль, оценка качества и безопасность продукции растениеводства | 102/19 | Өңдеу өндірістерінің өнімдерін техникалық және химиялық бақылау [Текст] : оқу құралы / С. Өлтайұлы, С. Ермекбаев ; пікір беруші: Ө. І. Ізтаев, Б. К. Тарабаев ; ҚР Ауыл шаруашылығы министрлігі, С.Сейфуллин ат. Қазақ  |   | 4  |

|     |  |        |   |   |     |
|-----|--|--------|---|---|-----|
|     |  |        | агротехникалық ун-ті. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚАТУ, 2017  |   |     |
|     |  |        | Өңдеу өндірістерінің өнімдерін техникалық және химиялық бақылау. Оқу құралы. С. Әлтайұлы, С. Ермекбаев. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің баспасы. 2017. - 162 б.   |   | 25  |
|     |  |        |   | Производство и безопасность сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности: Материалы 3 Международной научно-практической конференции (11-13 февраля 2015 года, Воронеж, Россия). – Ч. I./Коллектив авторов. – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2015- 354 с. | 1   |
|     |  |        |   | Оценка качества продуктов животноводства и растениеводства [Текст] : учеб.-метод. пособие / С. Е. Салаутина ; М-во сельского хоз-ва РФ. - Саратов : Саратовский источник, 2013. - 240 с.  | 1   |
|     |  |        | Пищевые продукты. Требования к качеству и контроль безопасности по международным и европейским стандартам [Текст] = Парал. тит. англ. / О. Н. Фомина, Г. С. Фомин. - М. : Протектор, 2017.  |   | 1   |
|     |  |        |   | Ұн және жарма технологиясы бойынша зертханалық практикум/ С.Б. Ермекбаев.-. Астана, С. Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2015  | 1   |
| 45. | Зерноведение и теоретические основы перерабатывающих производств | 103/20 | Астық өңдеу технологиясы [Текст] : оқу құралы. II бөлім / Б. К. Тарабаев, М. Ж. Арынбаева, Б. М. Искаков ; пікір беруші: А. М. Омаралиева, С. Б. Ермекбаев ; ҚР Ауыл шаруашылығы министрлігі, С.Сейфуллин Қазақ агротехникалық ун-ті. – Астана, 2018. |   | 19  |
|     |  |        | Өсімдік шаруашылығы негізінде астықтану (оқулық) Ізтаев Ә.І., Ермекбаев С.Б. – ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы. Алматы. 2014. – 416 бет  |   | 20  |
|     |  |        | Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеу технологиясы [Текст] : оқулық / Қ.  |   | 127 |

|     |   |        |  |  |     |
|-----|---|--------|--|--|-----|
|     |   |        | М. Мұсынов [ж.б.]. - Алматы : Бастау, 2016   |  |     |
|     |   |        | Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе [Текст] : учеб. / Н. В. Федотова. - М. : Издательский центр "Академия", 2016   |  | 10  |
|     |   |        | Тұқымды себу алдында өңдеу [Текст] : оқу құралы / С. Б. Ермекбаев, Д. Б. Мақсұтова ; пікір беруші: Г. Т. Каленова, Қ. Шкалұлы ; ҚР Ауыл шаруашылығы министрлігі, С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық ун-ті. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2018 |  | 10  |
|     |   |        |  | Астықтану [Текст]: зертханалық практикум /оқу құралы, С.Ермекбаев.- КазАТУ, Астана, 2014.- 179 бет   | 1   |
|     |   |        | Азық - түлік өнімдерінің және өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы., Есіркеп Г.Е., Құтыш М.И., Ермекбаев С.Б. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің баспасы. 2012. -189 б.  |  | 5   |
|     |   |        | Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу негіздері : / С. Әлтайұлы ; Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігі. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2016.   |  | 20  |
| 46. | Основы технологий по глубокой переработке сырья и производству биотоплива | 101/19 |  | Биотехнология изготовления биологически активных веществ (пробиотиков) [Текст] : учеб.-метод. пособие. Сценарий проведения занятий по инновационной технологии / Ж. К. Тулемисова [и др.]. ; КазНАУ. - Алматы : Нур-Принт, 2014. - 29 с. | 3   |
|     |   |        | Перспективные технологии переработки вторичных ресурсов производства растениеводческой продукции. Бекбаев К.С., Какимов М.М., Болкенов Б.Т. КАТУ им.С.Сейфуллина, Астана 2014 г. – 92 стр  |  | 5   |
|     |   |        | Технологические машины и оборудование биотехнологий : учебник / Г. В. Алексеев, В. Т. Антуфьев, Ю. И. Корниенко [и др.]. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 608 с.  |  | 1   |
| 47. | Элеваторно-складское хозяйство и хранения продукции растениеводства       | 101/19 | Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеу технологиясы [Текст] : оқулық / Қ. М. Мұсынов [ж.б.]. - Алматы : Бастау, 2016  |  | 127 |



|     |   |        |   |  |    |
|-----|---|--------|---|--|----|
|     |   |        | Астық өңдеу технологиясы. 1-бөлім/ Тарабаев Б.К., Максұтова Д.Б – Астана, КАТУ, 2015.-158б.   |  | 20 |
|     |   |        | Астық өңдеу технологиясы. 2-бөлім/ Тарабаев Б.К., Арынбаева М.Ж., Исақов Б.М. – Астана, КАТУ, 2018.-133б.   |  | 18 |
|     |   |        |   | Вредители запасов зерна и продуктов его переработки в Казахстане [Текст] : научное издание / Ж. Д. Исмухамбетов ; М-во сельского хоз-ва Республики Казахстан. - Алматы : КазНИИ защиты и карантина растений им. Ж. Жиембаева, 2016 | 1  |
|     |   |        | Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе [Текст] : учеб. / Н. В. Федотова. - М. : Издательский центр "Академия", 2016  |  | 10 |
| 48. | Подъемно-транспортные устройства и вентиляционные установки предприятий по хранению и переработке зерна | 101/19 |   | Технологические основы рециркуляционной сушки зерна пшеницы. Монография / Б.К. Тарабаев. Алматы: ТОО «Издательство LEM», 2014. -212с.  | 5  |
|     |   |        | Астық өңдеу технологиясы. Оқу құралы. Б.К. Тарабаев. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің баспасы. – Астана, 2015. -158 б.   |  | 5  |
|     |   |        |   | Совершенствование переработки и хранения продукции растениеводства - Учебное пособие /Леонидова Б.Л., Диханова М.Б. – Астана: Издательство КазАТУ имени С.Сейфуллина, 2018. – 134 с.   |    |
|     |   |        | Сушка зерна. [Текст] : Атаназевич В.П.-М.: ДеЛи принт , 2011-480с.  |  | 1  |
| 49. | Технология послеуборочной обработки зерна и зерносушение  | 101/19 | Астық кептіру және сақтау технологиясы [Текст] : оқулық / Ә. І. Изтаев [ж.б.]. ; Қазақстан Респ. Білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Экономика, 2012. - 502 б.   |  | 44 |
|     |   |        | Жарма өндірісінің технологиясы [Текст] : оқу құралы / С. Б. Ермекбаев ; пікір беруші: С. Н. Байбеков, М. Ә. Әдуов, М. М. Какимов ; ҚР Ауыл шаруашылығы министрлігі, С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық ун-ті. - Астана : |  | 10 |

|     |   |        |   |  |    |
|-----|---|--------|---|--|----|
|     |   |        | С.Сейфуллин атындағы ҚАТУ, 2016   |  |    |
|     |   |        | Астық өңдеу технологиясы. Оқу құралы. Б.К. Тарабаев, Д.Б. Максұтова. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің баспасы. –Астана, 2015. -158 б.  |  | 50 |
|     |   |        |   | Послеуборочная обработка проросшего зерна пшеницы [Текст] : монография/8Ермекбаев С.Б.– Астана: ТОО «Дәме», 2015 -108 с.           | 1  |
|     |   |        | Система машин по хранению и переработке зерна // под общей редакцией Д.А. Шаймерденовой, В.В. Ремеле Астана, КазНИИПСХП, 2013. - 395с.  |  | 48 |
|     |   |        | Технология хранения и переработки растениеводческой продукции [Текст] : учебник. Ч.1 / К. М. Мусынов [и др.]. ; рец. Р. Т. Омаров, Б. К. Булашев, А. П. Науанова ; М-во образования и науки РК. - Астана : КазАТУ им. С. Сейфуллина, 2012. - 440 с.                                   |  | 19 |
|     |   |        | Қатты денені ұсақтау [Текст] : оқу құралы / Қ. Шкалұлы, С. Б. Ермекбаев, М. М. Какимов ; пікір беруші: Б. Ұ. Байхожаева, Д. Б. Құрманғалиева ; ҚР Ауыл шарушылығы министрлігі, С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық ун-ті. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2018. - 158 б |  | 10 |
|     |   |        |   | Технологические основы рециркуляционной сушки зерна[Текст] : монография/ Тарабаев Б.К.– Алматы, «ЛЕМ», 2014 – 212с.                | 1  |
|     |   |        | Астық өңдеу технологиясы оқу құралы. Б.К. Тарабаев, М. Ж. Арынбаева, Б.М. Искаков. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің баспасы. –Астана, 2018. -134 б.  |  | 4  |
|     |   |        |   | Лабораторный практикум по зерносушению / Васильева Г.А. Алт.гос.техн. ун-т им. И.И.Ползунова Барнаул; Изд-во АлтГТУ , 2014 - 83с.. | 25 |
| 50. | Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и | 175/23 | Проектирование мукомольных заводов. - Адуов М.А., Сомова Л.М.- Астана: Издательство КазАТУ им. С. Сейфуллина, 2013. -270с.  |  | 1  |

|     |                                       |        |  |  |    |
|-----|---------------------------------------|--------|--|--|----|
|     | производству биотоплива               |        | Техническое обеспечение производства продукции растениеводства. Дипломное проектирование [Текст] : учеб. пособие / Н. В. Костюченков [и др.] ; ред.: Н. В. Костюченков, А. В. Новиков. - Астана : КАТУ им. С.Сейфуллина, 2017. - 365 с.  |  | 20 |
|     |                                       |        | Өңдеу өндірістерінің арнайы технологиясы[Текст] : (Бірінші бөлім) оқулық / Г.Есіркеп,С.Ермекбаев,М.Құтыш - Астана: ҚазАТУ,2013.-169 б.   |  | 10 |
|     |                                       |        | Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу негіздері [Текст] : оқу құралы / С. Әлтайұлы ; Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрлігі. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2016.  |  | 18 |
| 51. | Технология хлеба и макаронных изделий | 175/23 | Жарма өндірісінің технологиясы [Текст] : оқу құралы / С. Б. Ермекбаев ; пікір беруші: С. Н. Байбеков, М. Ә. Әдуов, М. М. Какимов ; ҚР Ауыл шаруашылығы министрлігі, С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық ун-ті. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚАТУ, 2016                    |  | 10 |
|     |                                       |        |  | Витаминно-минеральные комплексы для улучшения качества хлебобулочных изделий [Текст] / Г. Е. Жумалиева, К. Н. Фазылова, И. О. Раванова // Вестник сельскохоз. науки Казахстана. - 2013. - №5 . - С. 84-85. | 1  |
|     |                                       |        | Бауырсақ өндіру технологиясы [Текст] : оқу құралы / Қ. Шкалұлы, С. Б. Ермекбаев, М. М. Какимов ; пікір беруші: А. М. Омаралиева, С. Әлтайұлы ; ҚР Ауыл шаруашылығы министрлігі, С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық ун-ті. - Нұр-Сұлтан : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2019. |  | 10 |
|     |                                       |        | Bred and pasta technology [Текст] : Сатаева Ж.И., Нуртаева А.Б., Какимов М.М.- С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті, 2022, 179 стр.  |  | 25 |
| 52. | Технология муки, крупы и комбикормов  | 175/23 | Жарма өндірісінің технологиясы[Текст] : оқу құралы/ Ермекбаев С.Б. - Астана: С.Сейфуллин атындағы ҚАТУ, 2016.-105 бет  |  | 10 |
|     |                                       |        | Ұн технологиясы. Оқулық. Онгарбаева Н.,  |  | 5  |

|     |                               |        |   |  |    |
|-----|-------------------------------|--------|---|--|----|
|     |                               |        | Аскарбеков Э.. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің баспасы. – Астана, 2014. -260 б.   |  |    |
|     |                               |        | Ұн өндірісінің технологиясы[Текст] : оқулық<br>Ізтаев Ә.Ш, Ермекбаев С.Б., Мыңбаева А.Б - Алматы: ЖШС «Дәуір», 2015. – 408 бет                                      |  | 10 |
|     |                               |        |   | Ұн және жарма технологиясы бойынша зертханалық практикум/ Ермекбаев С.Б. - КазАТУ, Астана, 2015.- 277 бет  | 25 |
|     |                               |        | Азық-түлік өнімдерінің және өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы[Текст]: оқулық Г.Есіркеп, С.Ермекбаев,М.Құтыш- Астана: КазАТУ,2012.- 189 б.                     |  | 10 |
|     |                               |        | Ұн өндірісінің технологиясы[Текст] : оқулық/<br>Ізтаев Ә.Ш, Ермекбаев С.Б., Мыңбаева А.Б. - Алматы: ЖШС «Дәуір», 2015. – 408 бет                                    |  | 96 |
| 53. | Технология растительных масел | 175/23 | Масличные культуры и производство растительных масел: Учебные пособие. Алтайұлы С. Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина. – Астана, 2018. -370с. |  | 5  |
|     |                               |        | Майлы дақылдар және өсімдік майларының өндірісі: Оқу құралы / С. Әлтайұлы. – Алматы: Альманахъ, 2019. -343 б.   |  | 2  |
|     |                               |        | Майлы дақылдарды өңдеу және сақтау технологиясы [Текст] : оқу құралы /Ермекбаев С.Б., Какимов М.М. - Астана: С.Сейфуллин атындағы ҚАТУ, 2017.– 113 бет              |  | 10 |
|     |                               |        |   | Әдістемелік нұсқау «Өсімдік майларын өндіру технологиясы» пәнінен зертханалық-тәжірибелік сабаққа әдістемелік нұсқау. Сатаева Ж.И., Смагулова М.Е., Какимов М.М. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің баспасы. –Астана, 2019. | 25 |
|     |                               |        |   | Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дисциплине «Технология производства растительных масел» Сатаева Ж.И.- Астана: Типография КазАТУ им.С.Сейфуллина, 2019. - 94 бет   | 25 |

## КАРТА №2.

### Сведения о наличии фонда учебной и научной литературы на цифровых носителях Казахский Агротехнический университет им.С.Сейфуллина (по состоянию на 01.09.2022) 6В07201 - «Технология пищевых продуктов»

| № п/п | Учебная дисциплина по профессии, специальности | Название, год создания   | Автор(ы)                             | Сведения о наличии подписки на международные, национальные базы данных   |
|-------|--|--|--------------------------------------|--|
| 1.    | Казахский (русский) язык                       | Қазақ тілі Оқу құралы жоғары, яғни С 1, С 2 деңгейлі студенттерге арналған – Астана: С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ баспасы, 2015. -160 б   | Резуанова Ф.Қ.                       | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/k1JXrVryk56gF8ZAti1s/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/k1JXrVryk56gF8ZAti1s/</a>  |
|       |  | Кәсіби қазақ тілі (оқу құралы),-Астана: С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ баспасы, 2016 - 97б.   | Ж. М. Төлеужанова.                   | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/RIKUNyMhF2obGGBayDok/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/RIKUNyMhF2obGGBayDok/</a><br><a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/142">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/142</a> |
|       |  | Русский язык и культура речи: учебное пособие для студентов всех специальностей. – Астана: Издательство КАТУ им.С.Сейфуллина, 2018. – 157 с.                                     | Туксайтова Р.О                       | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/CE5slx7yuX7ABzr1LEZN/http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/102">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/CE5slx7yuX7ABzr1LEZN/http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/102</a>                    |
|       |  | Практические задания по орфографии, синтаксису и стилистике русского языка. 2012.  | Альбекова А.Ш.,<br>Омарова Г.Т.      | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/JHU0vxMhgiDGmuzvE30x/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/JHU0vxMhgiDGmuzvE30x/</a><br><a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/161">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/161</a> |
| 2.    | Иностранный язык                               | Мультимедийное электронный учебное пособие Сборник текстов на английском языке для всех специальностей бакалавриата и магистратуры, 2017   | Капанова Д.Е.,<br>Байгошкарлова М.И, | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/bDZONvssAkkCk8c1pi8O/index.pdf">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/bDZONvssAkkCk8c1pi8O/index.pdf</a>  |
|       |  | Sicher! aktuell B2.2 – интерактивное цифровое издание с интегрированными аудио-и видео упражнениями, 2018  | Сюзанне Швальб,<br>Магдалене Матусек | <a href="https://educap.datenbank-bildungsmedien.net/player/d92ecb3f1ef7df8fbc1d3d35f8bd337f/edureader/app/pdf/lib/web/viewer.html">https://educap.datenbank-bildungsmedien.net/player/d92ecb3f1ef7df8fbc1d3d35f8bd337f/edureader/app/pdf/lib/web/viewer.html</a>        |
|       |  | Le français en action!1: livre de l'élève. Alliance Française de Nour-Soultan, 2019  | Domnina T.,<br>Tastambekova A.       | <a href="https://www.calameo.com/books/0062014023815edfd9984?authid=hg11cTqUj2i5">https://www.calameo.com/books/0062014023815edfd9984?authid=hg11cTqUj2i5</a>  |
|       |  | Oxford EAP. A Course in English for Academic Purposes.Upper-Intermediate / B2 OxfordUniversityPress, 2017  | Edward de Chazal<br>&SamMcCarter     | <a href="https://ebin.pub/oxford-eap-a-course-in-english-for-academic-purposes-upper-intermediate-b2.html">https://ebin.pub/oxford-eap-a-course-in-english-for-academic-purposes-upper-intermediate-b2.html</a>  |
| 3.    | Философия                                      | Философия: учебное пособие для студентов всех специальностей и направлений бакалавриата : Кузбасский государственный технический университет имени Т.Ф.Горбачева, 2019.-100 стр. | Яцевич М.Ю.                          | <a href="https://e.lanbook.com/book/122226">https://e.lanbook.com/book/122226</a>  |

|    |   |  |   |   |
|----|---|--|---|---|
|    |   | Основы философии [Текст] : учеб. пособие /; М-во образования и науки РК. - 2-е изд. - Қарағанды : Medet Group, 2014. - 250 с.  | Турсыжанова Р. К.   | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?744568">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?744568</a> |
|    |   | Философия: Учебное пособие для технических вузов / 2019.- 115 стр.   | Цымбал Е.А.   | <a href="https://e.lanbook.com/book/129319">https://e.lanbook.com/book/129319</a>   |
| 4. | Культурология и психология                | Психология и мы. Введение в психологическую культурологию: учебно-методическое пособие / Минск, 2017. - 260 стр.   | Коломинский Я.Л.  | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=41535838">https://elibrary.ru/item.asp?id=41535838</a>   |
|    |   | Әлеуметтану және тұлға психологиясы [Текст] : ғылыми-кең тараған әдебиеті / ауд.; Қазақ тіліне ауд. - Алматы : [б. и.], 2013. - 384 б.   | Омарова С.С.  | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?162262">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?162262</a> |
| 5. | Современная история Казахстана            | Электронные источники по современной истории Казахстана: методология и методики анализа / Алматы, 2012. - 390 стр  | Алимгазинов К.Ш.  | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=21053271">https://elibrary.ru/item.asp?id=21053271</a>   |
|    |   | Современная история Казахстана : учебное пособие /; Министерство образования и науки Республики Казахстан. - Алматы : Бастау, 2017. - 456 с.   | Аминов Т. М.  | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?694520">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?694520</a> |
| 6. | Политология и социология                  | Основы социологии и политологии: Учебное пособие / Москва, 2019. Сер. 68 Профессиональное образование (2-е изд., испр. и доп)  | Дымченко Л.Д.,<br>Дмитриев В.В.                           | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=41244785">https://elibrary.ru/item.asp?id=41244785</a>   |
|    |   | Политология: Учебное пособие / Москва, 2018. Сер. 60 Бакалавр. Прикладной курс (7-е изд., испр. и доп)   | Исаев Б.А.  | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=37539309">https://elibrary.ru/item.asp?id=37539309</a>   |
| 7. | Информационно-коммуникационные технологии | Информационно-коммуникационные технологии в образовании: Лабораторный практикум: Тульский государственный педагогический университет им. Л.Н. Толстого, 208. - 125стр.                 | Ситникова Л.Д.,<br>Родионова О.В.,<br>Бойкова О.И.        | <a href="https://e.lanbook.com/book/113616">https://e.lanbook.com/book/113616</a>   |
|    |   | Развитие агропромышленного комплекса на основе средств информационно-коммуникационных технологий: Сборник научных статей. Научный редактор Г.Р. Искандарова. Москва, 2018. С. 103-105. | Иванов А.Б.,<br>Меджитова А.С.                            | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=37336228">https://elibrary.ru/item.asp?id=37336228</a>   |
| 8. | Физическая культура                       | Физическая культура и спорт в вузах: Учебное пособие / Москва, 2020. Сер. 76 Высшее образование (2-е изд.)   | Савинков В.И.,<br>Стриханов М.Н.                          | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=43015779">https://elibrary.ru/item.asp?id=43015779</a>   |
| 9. | Введение в лидерство в образовании        | Лидерство : учебное пособие / составители. — Хабаровск : ДВГУПС, 2018. — 67 с.   | Каминский А. В.,<br>Лукашова О. А                         | <a href="https://e.lanbook.com/book/179345">https://e.lanbook.com/book/179345</a>   |
|    |   | Психология лидерства : учебник /— 2-е изд., исправ. и доп. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 450 с.  | Бендас. Т. В.   | <a href="https://e.lanbook.com/book/159682">https://e.lanbook.com/book/159682</a>   |
| 10 | Инновационное предпринимательство         | Основы инновационного предпринимательства : учебное пособие /; под редакцией Г. А. Гершанюка. — Пермь : ПНИПУ, 2012. — 167 с.  | Гершанюк Г. А.,<br>Молодчик Н. А.,<br>Попов В. Л. [и др.] | <a href="https://e.lanbook.com/book/161063">https://e.lanbook.com/book/161063</a>   |

|    |  |   |  |   |
|----|--|---|--|---|
|    |  | Культура и механизмы развития предпринимательства в инновационно-трансформирующейся экономике : монография — Омск : ОМГА, 2019. — 152 с.  | Бирюков В. В., Романенко Е. В.                                     | <a href="https://e.lanbook.com/book/171774">https://e.lanbook.com/book/171774</a>   |
| 11 | Основы антикоррупционной культуры                    | Противодействие коррупции: свидетельства истории; документы; статистика; суждения; оценки : учебное пособие / ; под редакцией Н. Г. Шурухнова. — Москва : МосГУ, 2021. — 632 с. | Шурухнов Н. Г., Гаврилин Ю. В., Гайнутдинова Е. И., Кабакова Н. В. | <a href="https://e.lanbook.com/book/259367">https://e.lanbook.com/book/259367</a>   |
|    |  | Сыбайлас жемқорлықпен күресу: теория және практика [Текст] : оқулық / - Алматы : Заң әдебиеті, 2012. - 240 б.   | Алауханов Е. О..   | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?824219">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?824219</a> |
| 12 | Основы экономики и права                             | Основы экономики, управления и права : учебное пособие /— Новосибирск : НГТИ, 2019. — 287 с.  | Глушакова О. В..   | <a href="https://e.lanbook.com/book/199151">https://e.lanbook.com/book/199151</a>   |
|    |  | Кәсіпорын экономикасы [Текст] : оқу құралы / Т.Рысқұлов атындағы Қазақ экономикалық университеті. - Алматы : Экономика, 2013. - 252 б.  | Мейірбеков А.Қ., Әлімбетов Қ.Ә. ;                                  | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?921723">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?921723</a> |
|    |  | Жылжымайтын мүліктегі нарықтық менеджмент : оқулық /. - Астана : С.Сейфуллин атындағы Қазақ мемлекеттік агротехникалық университеті, 2014. - 220 б.                             | Москвин, В.Н. Нұржұмин Е.К., Берістенов Ә.Т.                       | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?990632">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?990632</a> |
| 13 | Экология и безопасность жизнедеятельности            | Экология и устойчивое развитие [Текст] : учебное пособие / ; Министерство образования и науки Республики Казахстан. - Алматы : Бастау, 2012. - 268 с.                           | Алинов М. Ш.   | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?277405">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?277405</a> |
|    |  | Жалпы экология [Текст] : Оқулық ; Қазақстан Республикасы білім және ғылым министрлігі. - Алматы : ЖШС РПБК "Дәуір", 2012. - 376 б   | Қуатбаев А. Т.   | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?216584">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?216584</a> |
| 14 | Охрана труда и основы безопасности жизнедеятельности | Безопасность жизнедеятельности. Правовые основы охраны труда и производственной санитарии: учебное пособие / 2016г. – 103 стр.  | Буловская Л. П., Иванов В. К.                                      | <a href="https://e.lanbook.com/book/181465">https://e.lanbook.com/book/181465</a>   |
|    |  | Безопасность жизнедеятельности. Организационно-правовые основы охраны труда Учебное пособие / Ростов-на-Дону, 2018, 96 с.   | Пушенко С.Л.,  | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=35525707">https://elibrary.ru/item.asp?id=35525707</a>   |
| 15 | Математика   | Математика 2 в упражнениях и задачах : Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина 2015г. -  | Апарнев А. И.  | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/800">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/800</a>                                   |
|    |  | Высшая математика [Текст : Электронный ресурс] : pdf /. - Астана : КазАТУ им. С. Сейфуллина, 2015. - 2 638 КБ on-line. - Б. ц.  | .Ажигитов, Е. А., Аруова А. Б.                                     | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?932923">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?932923</a> |
| 16 | Химия  | Химия: Методические указания к лабораторным работам: Алтайский государственный медицинский университет, 2021.- 80 стр.  | Апарнев А. И.  | <a href="https://e.lanbook.com/book/216173">https://e.lanbook.com/book/216173</a>   |
|    |  | Химия: Учебник / Москва, 2020. Сер. 76 Высшее образование (1-е изд.)  | Зайцев О.С.  | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=42653476">https://elibrary.ru/item.asp?id=42653476</a>   |

|    |   |  |   |   |
|----|---|--|---|---|
| 17 | Физика  | Практикум по физике: учебное пособие: Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина, 2020. – 87 стр.   | Логунова Э. В   | <a href="https://e.lanbook.com/book/136149">https://e.lanbook.com/book/136149</a>   |
|    |   | Заманауи физика. 1 бөлім [Текст : Электронный ресурс] : pdf / - Алматы : [б. и.], 2013. - 18 416 КБ on-line. - Б. ц  | Крэйи С. К.   | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?65888">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?65888</a>   |
| 18 | Микробиология                                 | Микробиология: Учебное пособие / Белгород, 2020. - 70 стр.   | Кузнецова Л.Н,<br>Линков С.А,<br>Морозова Т.С,<br>Романцова И.Е.      | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=44726736">https://elibrary.ru/item.asp?id=44726736</a>   |
|    |   | Тағам және биотехнологиялық өндірістерінің микробиологиялық негіздері [Текст] : оқулық / - Алматы : ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы, 2013. - 272 б            | Лесова Ж. Т.,<br>Макажанова Х. Х.,<br>Надилова С. А.                  | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?659028">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?659028</a> |
|    |   | Микробиология: Учебник / Москва, 2016. Сер. 68<br>Профессиональное образование (8-е изд., испр. и доп)   | Емцев В.Т.,<br>Мишустин Е.Н.,<br>Селицкая О.В.                        | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=27904135">https://elibrary.ru/item.asp?id=27904135</a>   |
| 19 | Химия и биохимия пищевых продуктов            | Биохимия. Часть 2, уч.пособие / Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина, 2015. – 157 стр.  | Высокогорский В.Е., Воронова Т.Д., Лазарева О.Н.                      | <a href="https://reader.lanbook.com/book/90740#7">https://reader.lanbook.com/book/90740#7</a>   |
|    |   | Биохимия негіздері [Текст] : оқулық / - Алматы : ЖШС РПБК "Дәуір", 2012. - 336 б : сурет., кестелер. - (ҚР Жоғары оқу орындарының қауымдастығы). - Әдебиет.: б. 330. | Тұртабаев С. Қ.,<br>Кабдрахимова Ә.<br>К., Еримова А. Ж.              | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?663819">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?663819</a> |
| 20 | Начертательная геометрия и инженерная графика | Начертательная геометрия и инженерная графика: Рабочая тетрадь для практических занятий / Омск, 2019. (3-е издание, стереотипное) – 32 стр.                          | Курьшева Е.А.   | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=41541218">https://elibrary.ru/item.asp?id=41541218</a>   |
|    |   | Основы начертательной геометрии и инженерной графики: учебное пособие / Сургут, 2018. - 40 стр.  | Ибрагимова Н.И.   | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=39235714">https://elibrary.ru/item.asp?id=39235714</a>   |
| 21 | Прикладная механика                           | Прикладная механика: учеб. пособие /Омский государственный технический университет, 2018. – 156 стр.   | Абакумов А. Н.,<br>Захарова Н. В.,<br>Коновалов В. Е.                 | <a href="https://e.lanbook.com/book/149050">https://e.lanbook.com/book/149050</a>   |
|    |   | Материалдар механикасы.Оқулық. [Текст : Электронный ресурс] : djvu. / . - 3-е изд. - Алматы : Эверо, 2012. - 7561 кб. on-line. - Б. ц.                               | Рахимбекова З. М.   | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/izzdeu.php">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/izzdeu.php</a>   |
| 22 | Автоматизация выполнения чертежей             | Системы автоматизированного проектирования. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Воронеж, 2016.   | Беляев А.Н.,<br>Шередекин В.В.,<br>Кузьменко С.В.,<br>Заболотная А.А. | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=27257032">https://elibrary.ru/item.asp?id=27257032</a>   |



|    |   |  |   |   |
|----|---|--|---|---|
|    |   | Компас-3D жүйесі негізіндегі компьютерлік графика [Текст] : оқу құралы /; Қазақстан Респ. білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2015. - 176 б : сурет. - Әдебиет.: б. 168 | Нәби Ы. А.  | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?199097">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?199097</a> |
| 23 | Стандартизация метрология и сертификация в пищевой промышленности     | Методические рекомендации по улучшению качества молока: Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина, 2015. – 49 стр.                             | Гуляев Е.Г  | <a href="https://e.lanbook.com/book/130929">https://e.lanbook.com/book/130929</a>   |
|    |   | Отраслевая стандартизация и сертификация мясной промышленности: учеб.-метод. Пособие / Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления, 2016. – 156 стр.      | Баженова Б. А., Забалуева Ю. Ю., Бадмаева Т. М., Андреева С. В. | <a href="https://reader.lanbook.com/book/236105#106">https://reader.lanbook.com/book/236105#106</a>   |
| 24 | Менеджмент  | Стратегический менеджмент: управление инновациями в АПК: Учебное пособие /Тверская государственная сельскохозяйственная академия, 2016. – 237 стр.                                   | Гамаюнов С. Н., Глебова А. Г., Фаринюк Ю. Т.                    | <a href="https://e.lanbook.com/book/134156">https://e.lanbook.com/book/134156</a>   |
|    |   | Инновациялық менеджмент [Текст] : оқу құралы /; Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2012. - 212 б  | Әлинов М. Ш.  | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?857941">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?857941</a> |
| 25 | Экономика предприятия и предпринимательство                           | Лекции по курсу "Экономика предприятия и предпринимательства" В 9-х частях / Санкт-Петербург, 2012.  | Бойко И.П.  | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=28984166">https://elibrary.ru/item.asp?id=28984166</a>   |
|    |   | Менеджмент малого предпринимательства: Издательство "Лань", 2020. – 500стр.  | Шемятихина Л. Ю., Шипицына К. С., Синякова М. Г.                | <a href="https://reader.lanbook.com/book/193431#24">https://reader.lanbook.com/book/193431#24</a>   |
| 26 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств                      | Процессы и аппараты химических технологий: А. Н. Пахомов и др. – Тамбов : Изд-во ФГБОУ ВО «ТГТУ», 2016.  | Гагапова Н. Ц., Колиух А. Н,                                    | <a href="https://drive.google.com/file/d/1qmTnYkbOSwT7911J_YaOLA61jO_Gzdq/view">https://drive.google.com/file/d/1qmTnYkbOSwT7911J_YaOLA61jO_Gzdq/view</a>     |
|    |   | Процессы и аппараты химической технологии . – Минск : БГТУ, 2012. – 426 с.   | Калишук Д. Г., Саевич Н.П., Вилькоцкий А. И                     | <a href="https://drive.google.com/file/d/10joXb_Ib4o54K7lxWc-nPxPM5D7A_bw8/view">https://drive.google.com/file/d/10joXb_Ib4o54K7lxWc-nPxPM5D7A_bw8/view</a>   |
|    |   | Қатты денені ұсақтау, 2018   | Шкалұлы, Қ. Ермекбаев, С.Б. Какимов, М.М.                       | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/598">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/598</a>                                   |
|    |   | Жарма өндірісінің технологиясы, 2016   | Ермекбаев С.Б.  | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/433">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/433</a>                                   |
| 27 | Оборудование для глубокой переработки сырья и производства биотоплива | «Ауыл шаруашылық өнімдерді өңдейтін технологиялық жабдықтар» пәні бойынша практикum, 2018  | Әбдіров, А.М. Мұстафин, Ж.Ж. Қайыржанова Ж.С., Володя Қ.        | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/685">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/685</a>                                   |

|    |  |   |  |   |
|----|--|---|--|---|
|    |  | Оборудование перерабатывающих производств, 2018   | Курочкин А.А.  | <a href="https://studref.com/312600/agropromyshlennost/oborudovanie_pererabatyvayuschih_proizvodstv">https://studref.com/312600/agropromyshlennost/oborudovanie_pererabatyvayuschih_proizvodstv</a> |
|    |  | Біртұғас, шағын астық өңдеу құрылымдары, 2016   | Шкалұлы, Қ.<br>Ермекбаев, С.Б.                       | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/597">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/597</a>   |
|    |  | Учебное пособие "Технологические схемы машин и аппаратов перерабатывающих производств", 2008 год  | Галкин В.Т., Адуов М.А.                              | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/R7xFr9P2cFZ7kAVxBcap/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/R7xFr9P2cFZ7kAVxBcap/</a>   |
| 28 | Тепловое и холодильное оборудование пищевого производства                          | Теплотехническое оборудование [Текст] : учебник /. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2015. - 192 с.   | Боровков В. М.,<br>Калютник А. А.,<br>Сергеев В. В.  | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?757325">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?757325</a>                                       |
|    |  | Астықты өңдеу өндірістерінің арнайы жабдықтары : Оқу-әдістемелік кешен. 5В072800 – Өңдеу өндірістерінің технологиясы. - Қостанай: А. Байтұрсынов атындағы ҚМУ, 2013. - 43 б.                      | Мухамедов Т.А.                                       | <a href="http://rmebrk.kz/book/1024433">http://rmebrk.kz/book/1024433</a>   |
|    |  | Астықты өңдеу өндірістерінің арнайы құрал жабдықтары : Оқу бағдарламасы (Syllabus). Мамандығы 050728 - Өңдеу өндірістерінің технологиясы. - Қостанай: А. Байтұрсынов атындағы ҚМУ , 2013. - 41 б. | Мухамедов Т.А.                                       | <a href="http://rmebrk.kz/book/1024433">http://rmebrk.kz/book/1024433</a>   |
|    |  | Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Слесарчук В.А.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. — 372 с.                                      | Слесарчук В.А.                                       | <a href="https://www.iprbookshop.ru/67669.html">https://www.iprbookshop.ru/67669.html</a>   |
| 29 | Технохимический контроль, оценка качества и безопасность продукции растениеводства | Организация контроля качества зерна [Текст] : учеб. пособие /. - М. : РИОР: ИНФРА-М, 2014. - 224 с.   | Устименко Т. В.                                      | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?739411">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?739411</a>                                       |
|    |  | Физико-химические методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов, 2016 г.  | Жақупова, Г.Н.<br>Омаралиева А.М                     | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/679">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/679</a>   |
|    |  | Сапаны басқару [Текст] : оқулық / - Алматы : ЖШС РПБК "Дәуір", 2013. - 248 б  | Мендебаев Т. М.                                      | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?251648">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?251648</a>                                       |
|    |  | Управление качеством продукции растениеводства и животноводства, 2018   | Хаметова, Ш.Б.<br>Жусупбеков Ж.М.<br>Серекпаева М.А. | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/423">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/423</a>   |
| 30 | Зерноведение и теоретические основы перерабатывающих производств                   | Астықтану (зертханалық практикүм), 2014   | Ермекбаев С.Б.                                       | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/429">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/429</a>   |
|    |  | Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу негіздері, 2016   | Әлтайұлы, С.   | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/419">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/419</a>   |
|    |  | Өсімдік шаруашылығы негізінде астықтану [Текст] : оқулық Қазақстан Респ. білім және ғылым министрлігі. - Алматы : ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы, 2014. - 416 б                           | Ізтаев Ә. І.,<br>Ермекбаев С. Б.;                    | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?849518">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?849518</a>                                       |

|    |   |  |   |   |
|----|---|--|---|---|
|    |   | Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеу технологиясы [Текст] : оқулық / [ж.б.]. - Алматы : Бастау, 2016. - 528 б.  | Мұсынов Қ. М.   | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?496125">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?496125</a> |
|    |   | Челнокова, Е. Я. Зерноведение : учебное пособие /. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 148 с.                                      | Челнокова Е. Я., Федотов В. А.  | <a href="https://www.iprbookshop.ru/61889.html">https://www.iprbookshop.ru/61889.html</a>   |
| 31 | Основы технологии по глубокой переработке растительного сырья       | Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник Издательство "Лань", 2019. - 448 стр.   | Антипов С.Т., Журавлев А.В., Панфилов В.А., Шахов С.В.                      | <a href="https://reader.lanbook.com/book/121492#424">https://reader.lanbook.com/book/121492#424</a>   |
|    |   | Реология продовольственных продуктов. Курс лекций [Текст] : учебное пособие / ; М-во сельского хоз-ва РК. - Астана : КазАТУ им. С.Сейфуллина, 2012. - 242 с.           | Приходько А. Е., Заичко рец Г. А., Амаралиева А. ., Ермекбаев С. Б.         | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?289063">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?289063</a> |
| 32 | Элеваторно-складское хозяйство и хранения продукции растениеводства | Совершенствование переработки и хранения продукции растениеводства: учебное пособие, 2017 год  | Леонидова Б.Л., Диханова М.Б.   | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/3i1mf0zEULdXc2XPPccp/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/3i1mf0zEULdXc2XPPccp/</a>                     |
|    |   | Совершенствование переработки и хранения продукции растениеводства, 2017   | Леонидова, Б.Л. Диханова, М.Б.  | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/578">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/578</a>                                   |
|    |   | Технология послеуборочной обработки хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства, 2020   | Манжесов В И Попов И А Максимов И В Калашникова С В Чурикова С Ю Щедрин Д С | <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/139272/#135">https://e.lanbook.com/reader/book/139272/#135</a>   |
|    |   | Өсімдік шаруашылығының өнімдерін өңдеу және сақтау : Оқулық. ҚР Білім және ғылым министрлігі, ҚР Жоғару оқу орындарының қауымдастығы. - Алматы: Дәуір, 2012. - 416 б.  | Ізтаев Ә.І., Нәлеев О.Н., Қизатова М.Ж. т.б.                                | <a href="http://rmebrk.kz/book/41757">http://rmebrk.kz/book/41757</a>   |
|    |   | Астық, жемістер мен көкөністерді сақтау және қайта өңдеу [Текст] : оқу құралы /; ҚР Білім және ғылым министрлігі. - Астана : С. Сейфуллин атындағы ҚАТУ, 2012. - 278 б | Мұсынов Қ. М. Хусаинов А. Т., Бұлашев Б. Қ., Науанова А. П.                 | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?867737">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?867737</a> |
|    |   | Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеу технологиясы [Текст] : оқулық / [ж.б.]. - Алматы : Бастау, 2016. - 528 б.  | Мұсынов Қ. М.   | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?496125">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?496125</a> |
| 33 | Подъемно-транспортные устройства и вентиляционные установки         | Біртұтас, шағын астық өңдеу құрылымдары, 2016  | Шкалұлы, Қ. Ермекбаев, С.Б.   | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/597">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/597</a>                                   |
|    |   | Астық, жемістер мен көкөністерді сақтау және қайта өңдеу [Текст] : оқу құралы /; ҚР Білім және ғылым министрлігі. - Астана : С. Сейфуллин атындағы ҚАТУ, 2012. - 278 б | Мұсынов Қ. М. Хусаинов А. Т., Бұлашев Б. Қ.,                                | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?867737">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?867737</a> |

|    |   |  |   |   |
|----|---|--|---|---|
|    | предприятий по хранению и переработке зерна   |  | Науанова А. П.  |   |
|    |   | Технологические основы рециркуляционной сушки зерна [Текст] : моногр. /; М-во образования и науки Респ. Казахстан. - Алматы : LEM, 2014. - 212 с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 193 - 203.   | Тарабаев Б. К.  | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?804871">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?804871</a>                                       |
|    |   | Өсімдік шаруашылығының өнімдерін өңдеу және сақтау : Оқулық. ҚР Білім және ғылым министрлігі, ҚР Жоғару оқу орындарының қауымдастығы. - Алматы: Дәуір, 2012. - 416 б.  | Ізтаев Ә.І., Нәлсеев О.Н., Қизатова М.Ж. т.б.                             | <a href="http://rmebrk.kz/book/41757">http://rmebrk.kz/book/41757</a>   |
| 34 | Технология послеуборочной обработки зерна и зерносушение                                | Астық кептіру және сақтау технологиясы [Текст] : оқулық / Ә. І. Изтаев [ж.б.]. ; Қазақстан Респ. Білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Экономика, 2012. - 502 б   | Ізтаев Ә.І., Кизатова М.Ж., Байбатыров Т.А., Баймұратов Д.Ш., Изтаев Б.Ә. | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?605317">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?605317</a>                                       |
|    |   | Курс лекций по дисциплине: Теоретические основы технологии хранения и переработки продукции растениеводства [Текст] : учеб. пособие /; М-во образования и науки Респ. Казахстан, Алматинский технол. ун-т. - Алматы : LEM, 2015. - 354 с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 352 - 353. | А. И. Изтаев, Г. Т. Увакасова, Б. А. Изтаев                               | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?780091">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?780091</a>                                       |
|    |   | Совершенствование переработки и хранения продукции растениеводства, 2017   | Леонидова, Б.Л. Диханова, М.Б.  | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/578">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/578</a>   |
|    |   | Қатты денені ұсақтау, 2018   | Шкалұлы, Қ. Ермекбаев, С.Б. Какимов, М.М.                                 | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/598">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/598</a>   |
|    |   | Жарма өндірісінің технологиясы, 2016   | Ермекбаев С.Б.  | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/433">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/433</a>   |
| 35 | Проектирование предприятий по переработке растительного сырья и производству биотоплива | Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Новосибир. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2015. – 340 с.   | Медведева З.М. Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А.                              | <a href="http://etc.nsau.edu.ru/files/TPSe1%20Hoz%207/Pererabotka%20produkcii%20rastenievodstva.pdf">http://etc.nsau.edu.ru/files/TPSe1%20Hoz%207/Pererabotka%20produkcii%20rastenievodstva.pdf</a> |
|    |   | Проектирование предприятий по переработке растительного сырья: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017 г. - 170 стр.   | Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В.                          | <a href="https://e.lanbook.com/book/106795">https://e.lanbook.com/book/106795</a>   |
|    |   | Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Новосибир. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2015. – 340 с.   | Медведева З.М. Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А.                              | <a href="http://etc.nsau.edu.ru/files/TPSe1%20Hoz%207/Pererabotka%20produkcii%20rastenievodstva.pdf">http://etc.nsau.edu.ru/files/TPSe1%20Hoz%207/Pererabotka%20produkcii%20rastenievodstva.pdf</a> |
| 36 | Технология хлеба и макаронных изделий   | Научно-теоретические основы пищевых производств: учебное пособие, 2018 год   | Леонидова Б.Л.  | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/rkEEYhEuSsi72NacKOIZ/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/rkEEYhEuSsi72NacKOIZ/</a>   |

|    |  |   |   |   |
|----|--|---|---|---|
|    |  | Бауырсақ өндіру технологиясы, 2019  | Шкалұлы, Қ.<br>Ермекбаев, С.Б.<br>Какимов, М.М.               | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/428">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/428</a>                                   |
|    |  | Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: методические указания/ 2018 год. – 30стр.   | Макушин А.Н.  | <a href="https://e.lanbook.com/book/123555">https://e.lanbook.com/book/123555</a>   |
| 37 | Технология муки, крупы и комбикормов             | Краткий конспект лекций "Технология муки" Астана, изд.КАТУ, 2013. -270с.  | Сомова Л.М.   | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/0MLvMdJnYtrFuzv4JV2J/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/0MLvMdJnYtrFuzv4JV2J/</a>                     |
|    |  | Ұн өндірісінің технологиясы [Текст] : оқулық /; Қазақстан Респ. білім және ғылым министрлігі. - Алматы : ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы, 2015. - 408 б  | Ізтаев Ә. І.  | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?944336">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?944336</a> |
|    |  | Ұн технологиясы. Тәжірибелік курс [Текст] : оқулық / . - Алматы : АТУ, 2014. - 260 б  | Онгарбаева Н.,<br>Аскарбеков Ә.                               | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?809357">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?809357</a> |
|    |  | Ұн және жарма технологиясы бойынша зертханалық практикум, 2015  | Ермекбаев С.Б.  | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/422">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/422</a>                                   |
| 38 | Технология растительных масел                    | Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дисциплине «Технология производства растительных масел», 2018 год  | Сатаева Ж.и.  | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/O4xIFdoy5VHA6oeNjmkG/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/O4xIFdoy5VHA6oeNjmkG/</a>                     |
|    |  | Масличные культуры и производство растительных масел: Учебное пособие, 2018 год   | Алтайұлы<br>Сағымбек  | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/YUf5khMaUCrFncHG3UvM/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/YUf5khMaUCrFncHG3UvM/</a>                     |
|    |  | Майлы дақылдарды өңдеу және сақтау технологиясы, 2017   | Ермекбаев, С.Б.<br>Какимов, М.М.                              | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/435">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/435</a>                                   |
|    |  | «Өсімдік майларын өндіру технологиясы» пәнінен зертханалық-тәжірибелік сабаққа әдістемелік нұсқау, 2019   | Сатаева, Ж.И.<br>Смагулова, М.Е.<br>Какимов, М.М.             | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/644">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/644</a>                                   |
| 39 | Профессиональный казахский (русский) язык        | В мире методики. Казахский и русский языки как иностранные : методический сборник для преподавателей казахского и русского языков как иностранных /. — Алматы : Казахский национальный университет им. аль-Фараби, 2013. — 176 с. | Азнабакиева М. А,<br>Айтпаева А. С.,<br>Валеева У. К. [и др.] | <a href="https://www.iprbookshop.ru/70343.html">https://www.iprbookshop.ru/70343.html</a>   |
|    |  | Русский язык для студентов казахских отделений [Текст] : учеб. пособие / - Алматы : Экономика, 2013. - 450 с.   | Абжанова Т. А.,<br>Абжанов Р. С.,<br>Вабдолова К. Л.          | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?712616">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?712616</a> |
| 40 | Профессионально ориентированный иностранный язык | Технологический русско-казахско-английский словарь по пищевой промышленности, 2016.   | Сатаева Ж.И.,<br>Нуртаева А.Б.                                | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/nKSM5ELcyCo0AYfJmyhy/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/nKSM5ELcyCo0AYfJmyhy/</a>                     |
|    |  | Английский язык в таблицах и схемах [Текст] : учебное пособие /. - 6-е изд. - Ростов н/Д : "Феникс", 2015. - 188 с.   | Первухина С. В.   | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?567505">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?567505</a> |

|     |  |  |  |   |
|-----|--|--|--|---|
|     |  | Учебное пособие «Англо-русский-казахский технологический словарь по масложировой отрасли», 2020 год  | Сатаева Ж.И.,<br>Ермекбаев С.Б.,<br>Изтаев А.И.                          | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/Gt3KJUp4CfmhasucJ1R2/index.pdf">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/Gt3KJUp4CfmhasucJ1R2/index.pdf</a>   |
| 41. | Процессы и аппараты пищевых продуктов  | Процессы и аппараты пищевых производств<br>Рубцовск, 2014. – 208 с.  | Гриценко В.В.  | <a href="https://drive.google.com/file/d/1HzT5tdNql6sgH9Izn98nmWJzclFxxNjG/view">https://drive.google.com/file/d/1HzT5tdNql6sgH9Izn98nmWJzclFxxNjG/view</a>   |
|     |  | Процессы и аппараты химической технологии.<br>Гидромеханические процессы : учеб. пособие для студентов учреждений высшего образования по направлению «Химическая промышленность»<br>под ред. И. В. Войтова. – Минск : БГТУ, 2019. – 352 с. | Войтов И. В Боровик.<br>А. А. Сосновский Т.<br>Р.Вилькоцкий А. И         | <a href="https://drive.google.com/file/d/1g8qDTS1c2tzcw84KPxV9CdUNIOUTK46w/view">https://drive.google.com/file/d/1g8qDTS1c2tzcw84KPxV9CdUNIOUTK46w/view</a>   |
| 42. | Оборудование производства пищевых продуктов  | Индустриальные технологические комплексы продуктов питания: учебник / Издательство "Лань", 2020, 440 с.  | Антипов С. Т.,<br>Бредихин С. А.,<br>Овсянников В. Ю.,<br>Панфилов В. А. | <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/131008/#139">https://e.lanbook.com/reader/book/131008/#139</a>   |
|     |  | Индустриальные технологические комплексы продуктов питания: учебник<br>Издательство "Лань", 2020, 440 с.   | Антипов С. Т.,<br>Бредихин С. А.,<br>Овсянников В. Ю.,<br>Панфилов В. А. | <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/131008/#139">https://e.lanbook.com/reader/book/131008/#139</a>   |
| 43. | Электротехника и основы электроники  | Электротехника и электроника: Учебник для бакалавров / Москва, 2019. Сер. 58 Бакалавр. Академический курс (2-е изд., испр. и доп)  | Новожилов О.П.   | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=41246329">https://elibrary.ru/item.asp?id=41246329</a>   |
|     |  | Основы электротехники и промышленной электроники в примерах и задачах с решениями [Текст] : учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений / . - М. : Высшая школа, 2012. - 343 с.  | Рекус Г. Г.  | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?800355">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?800355</a> |
|     |  | Электротехника, электроника и схмотехника: Учебник и практикум / Москва, 2019. Сер. 68 Профессиональное образование (2-е изд., пер. и доп)   | Миленина С.А.,<br>Миленин Н.К.   | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=41251256">https://elibrary.ru/item.asp?id=41251256</a>   |
| 44. | Технохимический контроль, оценка качества и безопасность мясных и молочных продуктов | Лабораторный практикум «Методы оценки качества продуктов на экспериментальных цехах мясных, молочных продуктов в КазАТУ им. С.Сейфуллина», 2019 год  | Смагулова М.Е.   | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/G9zF8mGYAMSy42RMZ8Px/index.pdf">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/G9zF8mGYAMSy42RMZ8Px/index.pdf</a>   |
|     |  | Физико-химические методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов, 2016.   | Жакупова, Г.Н.<br>Омаралиева, А.М.                                       | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/679">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/679</a>                                   |
|     |  | Управление качеством продукции растениеводства и животноводства, 2018  | Хаметова Ш.Б.<br>Жусупбеков, Ж.М.<br>Серекпаева М.А.                     | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/423">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/423</a>                                   |

|     |  |   |  |   |
|-----|--|---|--|---|
|     |  | Методы исследования свойств и состава молока и молочных продуктов, 2019.  | Жакупова, Г.Н.<br>Абдугамитова, А.Е.<br>Сагындык, А.Т.                     | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/660">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/660</a>   |
| 45. | Теоретические основы технологий пищевых продуктов                    | Практикум по теоретическим и практическим основам получения продуктов повышенной пищевой ценности: 2017 год. - 96 стр.  | Сухарева Т. Н.   | <a href="https://e.lanbook.com/book/157778">https://e.lanbook.com/book/157778</a>   |
|     |  | Научно-теоретические основы пищевых производств: учебное пособие, 2017 год  | Леонидова Б.Л.   | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/rkEEYhEuSsi72NacKOIZ/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/rkEEYhEuSsi72NacKOIZ/</a>   |
| 46. | Основы технологии глубокой переработки сырья животного происхождения | Технология микробного синтеза: курс лекций / . – Минск:БГТУ, 2014-167с.   | Ручай Н.С.,<br>Гребенчикова И.А  | <a href="https://drive.google.com/file/d/1VZZI0q8zRpakIzGO8MdnLU_ajTU3F0WD/view?usp=sharing">https://drive.google.com/file/d/1VZZI0q8zRpakIzGO8MdnLU_ajTU3F0WD/view?usp=sharing</a> |
|     |  | Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие / Кемеровский государственный университет, 2021 г. - 186 стр  | Мазеева И. А.  | <a href="https://reader.lanbook.com/book/172668#6">https://reader.lanbook.com/book/172668#6</a>   |
| 47. | Товароведение пищевых продуктов                                      | Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Текст] : учебник для бакалавров / . - 3-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация "Дашков и Ко", 2014. - 376 с. | Елисеева Л. Г.,<br>Иванова Т. Н.,<br>Евдокимова О. В.                      | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?6675717">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?6675717</a>                     |
|     |  | Товароведение пищевых продуктов из растительного сырья: Москва, 2018  | Елисеева Л. Г.,<br>Иванова Т. Н.,<br>Евдокимова О. В.                      | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=37118815">https://elibrary.ru/item.asp?id=37118815</a>   |
| 48. | Основы научных исследований пищевых продуктов                        | Научно-теоретические основы пищевых производств: учебное пособие, 2017 год  | Леонидова Б.Л.   | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/rkEEYhEuSsi72NacKOIZ/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/rkEEYhEuSsi72NacKOIZ/</a>   |
|     |  | Азық-түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Текст] : оқулық / [ж.б.]. - Алматы : ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы, 2013. - 280 б                                   | Еркебаев М. Ж.   | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?667969">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?667969</a>                       |
|     |  | Учебное пособие «Методы исследования свойств и состава молока и молочных продуктов», 2019 год   | Жакупова Г.Н.,<br>Абдугамитова А.Е.,<br>Сагандык А.Т.                      | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/Ak4E6K7c2DTAP7DDyH4H/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/Ak4E6K7c2DTAP7DDyH4H/</a>   |
| 49. | Физико-химические методы обработки пищевых продуктов                 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: Омский государственный аграрный университет 2014. – 120 стр.   | П.А.Столыпина  | <a href="https://reader.lanbook.com/book/60697#90">https://reader.lanbook.com/book/60697#90</a>   |
|     |  | Rheology of food products, 2016 год   | Nurtayeva A.B.,<br>Satayeva Zh.I.,<br>Mashanova N.S.,<br>Koishybayeva A.T. | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/Euga6BjVcPEo3NY12Asu/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/Euga6BjVcPEo3NY12Asu/</a>   |
|     |  | Физико-химические методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов, 2017 год   | Жакупова Г.Н.,<br>Омаралиева А.М.  | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/FLuhgjeZB1foBnfVLCrm/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/FLuhgjeZB1foBnfVLCrm/</a>   |

|     |  |  |  |   |
|-----|--|--|--|---|
| 50. | Проектирование предприятий пищевых производств | «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығына дипломдық (курстық) жобаны (жұмысты) орындауға арналған «Тамақ өнеркәсібінің кәсіпорындарын жобалау» пәні бойынша әдістемелік нұсқау, 2016 | Нұртаева, А.Б.<br>Туменова, Ф.Т.<br>Сатаева, Ж.И.<br>Машанова, Н.С.  | <a href="http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/601">http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/601</a>                                   |
|     |  | Основы проектирования предприятий молочной и мясо-перерабатывающей отраслей пищевой промышленности: учеб. пособие/ Алматы 2021. - 148 стр.   | Нестеренко А.А.,<br>Кенийз Н.В.,<br>Ребезов М.Б.,<br>Молдабаева Ж.К. | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=45738159">https://elibrary.ru/item.asp?id=45738159</a>   |
| 51. | Технология молока и молочных продуктов         | Лекции по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов», 2020 год  | Жакупова Г.Н.  | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/ZRo6e3JjiOfklpP7XAN6/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/ZRo6e3JjiOfklpP7XAN6/</a>                     |
|     |  | Технология молока и молочных продуктов: Москва, 2018. - 159 стр.   | Шувариков А.С.,<br>Пастух О.Н.,<br>Жукова Е.В.                       | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=43075679">https://elibrary.ru/item.asp?id=43075679</a>   |
| 52. | Технология мяса и мясных продуктов             | «Наука о мясе» Оқу құралы - С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеттің Ғылыми кеңесімен бекітілген – Нұр-Сұлтан қаласы, мамыр, 2019. - 120 б                                   | Байтукенова Ш.Б.   | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/izzdeu.php">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/izzdeu.php</a>   |
|     |  | Технология переработки продукции животноводства [Текст] : учеб. пособие /; М-во образования и науки Респ. Казахстан. - Астана : КазАТУ им. С. Сейфуллина, 2012. - 225 с.                     | Шуркин А. И.,<br>Семенова К. А.,<br>Алибаева А. А.                   | <a href="http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?589325">http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?589325</a> |
| 53. | Технология продуктов общественного питания     | Методические указания к лабораторным и практическим занятиям по дисциплине «Технология продукции общественного питания», 2016 год  | Машанова Н.С.,<br>Сатаева Ж.И.,<br>Нуртаева А.Б.                     | <a href="http://portal.kazatu.kz/e-books/content/tEmvZHy5V7hRUxUI2ehy/">http://portal.kazatu.kz/e-books/content/tEmvZHy5V7hRUxUI2ehy/</a>                     |
|     |  | Технология продуктов общественного питания: Сборник задач / Москва, 2012. - 256 стр.   | Тамова М.Ю.,<br>Джабоева А.С.  | <a href="https://elibrary.ru/item.asp?id=20785244">https://elibrary.ru/item.asp?id=20785244</a>   |

Председатель СФАК Технического факультета



Мендалиева С.И.

Заведующий кафедрой «Технология пищевых и перерабатывающих производств»



Какимов М.М.