

Қазақстан Республикасы Ауылшаруашылық министрлігі
С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті КеАҚ

Қаралды
университеттің Ғылыми
кеңесінің отырысында
« 31 » 08 2022ж.
№ 19 Хаттама

«БЕКІТЕМІН»
«С.Сейфуллин атындағы Қазақ
агротехникалық университеті» КеАҚ
Басқарма Төрағасы

« 08 » 2022 ж.



БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ
6B07201 «Тамақ өнімдерінің технологиясы»

Білім беру саласының коды және жіктемесі: 6B07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары

Дайындау бағытының коды мен жіктемесі: 6B072 - Өндірістік және қайта өңдеу салалары

Білім берудің Халықаралық стандарттық жіктемесіндегі код: 0720

Берілетін дәреже / біліктілік: 6B072-«Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры

Оқу мерзімі: 4 жыл

Нұр-Сұлтан 2022

Авторлар ұжымы:

1. Какимов М.М., т.ғ.к., доцент, С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының меңгерушісі;
2. Бекбаев К.С., т.ғ.к. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының аға оқытушысы;
3. Игенбаев А.К., PhD, С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының аға оқытушысы;
4. Оспанкулова Г.Х., б.ғ.к. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының аға оқытушысы;
5. Байтукенова Ш.Б., т.ғ.к. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының аға оқытушысы;
6. Мустафаева А.К., т.ғ.к. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының аға оқытушысы;
7. Болкенов Б.Т., PhD-докторант, UCDevis Калифорния университеті
8. Сомова Л.М., С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының ассистенті;
9. Искаков Б.М., С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының ассистенті

Авторлық ұжым " С.Сейфуллин ат. ҚАТУ" АҚ бұйрығымен бекітілген № 964-Н 28.12.2018 ж.,

«Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім бағдарламасы «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедра мәжілісінде қаралды хаттама № 10, 28.06.2022 ж.,

факультет Кеңесінде мақұлданды хаттама № 10(Е), 29.06. 2022 ж.

Мазмұны

№	Компонент атауы	Беті.
1.	Білім беру бағдарламасының паспорты	4
	1.1 Білім беру бағдарламасының мақсаты	4
	1.2 Оқыту нәтижелері	4
2.	Білім беру бағдарламасының жалпы сипаттамасы	5
3.	Бітіруші түлектің құзіреттелік үлгісі (портреті)	7
	3.1 Кәсіби қызметінің аумағы	7
	3.2 Кәсіби қызметінің түрлері	7
	3.3 Жалпы білім беру құзыреті	7
	3.4 Базалық құзіреттілік	8
	3.5 Кәсіби құзіреттілік	9
4.	Кәсіби тәжірибеден өту базасы	10
5.	Білім беру бағдарламасының құрылымы	11
6.	Қосымша 1. Академиялық күнтізбе	13
7.	Қосымша 2. Оқу жұмыс жоспары	15
8.	Қосымша 3. Оқу пәндерінің көмегімен білім беру бағдарламасы бойынша қалыптасқан оқу нәтижелеріне қол жеткізу матрицасы.	18
9.	№1 Карта. Оқу және ғылыми әдебиет қорының болуы туралы мәліметтер	46
10	№1 Карта. Цифрлық тасымалдағыштардағы оқу және ғылыми әдебиеттің болуы туралы мәліметтер	71

1 Білім беру бағдарламасының паспорты

1.1 Білім беру бағдарламасының мақсаты

6B072 - «Өндірістік және қайта өңдеу салалары» бағыты бойынша «Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының (ББ) мақсаты тамақ өнеркәсібі және ғылыми-зерттеу ұйымдарына бәсекеге қабілетті мамандар даярлау болып табылады.

Білім беру бағдарламасының жоғарыда көрсетілген мақсаттарына қол жеткізу үшін төмендегідей міндеттер қойылды:

1. Талап етілген мамандарды дайындау үшін қоғамның әлеуметтік тапсырысын орындау;

2. Білімалушылардың білім салалары бойынша: функционалдық тамақтану өнімдерінің технологиясы; биологиялық белсенді заттардың қолжетімділігін арттыру; байыту өнімдері; ұзақ мерзімде сақтайтын өнімдерді ашыту; «таза орамды» өнімдер, канцерогендердің деңгейін төмендету, жаңа компоненттерді іздеу және т.б.білімі мен құзыреттілігін қалыптастыру.;

3. Республиканың және Орталық Азияның ғылым- білім беру мекемелері арасында тамақ өндірісі саласындағы негізгі білім беру және сараптамалық ұйым ретінде ҚАТУ имиджін қалыптастыру.

1.2 Оқыту нәтижелері

ОН 1 - Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениеттің негіздері мен тыныс-тіршіліктің кәсіби және әлеуметтік-экономикалық салаларында іргелі және қолданбалы жаратылыстану-ғылыми білім негізінде қойылған міндеттерді шешуге қабілеттілік пен әзірлікке ие болу;

ОН 2 - Білім беру бағдарламасы бойынша кәсіби деңгейде тілді меңгеру, сала бойынша терминдерді еркін аудару, еркін коммуникативтік дағдыларды меңгеру;

ОН 3 - Кәсіби қызмет саласында заманауи техникамен жұмыс істеу дағдыларын меңгеру, техникалық сызбаларды орындау және оқу;

ОН 4 - Өңдеу саласының және тамақ өнімдері өндірісінің тиімділігін арттыру үшін өнімді өңдеу, сақтау және қайта өңдеу технологиясының негіздерін пайдалану;

ОН 5 - Тамақ және қайта өңдеу саласы кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастыру, ұйымдастырушылық-басқарушылық шешімдер қабылдау, стандарттау және өнімді кәсіби қызмет саласында сәйкестікті растау рәсімін жүргізуге дайындау жөніндегі жұмыстарды орындау;

ОН 6 - Шикізат пен дайын өнімнің сапасын, технологиялық процестердің параметрлерін және өңдеу әдістерін бақылауды ұйымдастыру және жүзеге асыру;

ОН 7 - Техникалық қауіпсіздік талаптарына сәйкес кәсіби қызметте технологиялық жабдықтардың әртүрлі түрлерін қолдана білу;

ОН 8 - Өнімді өндірудің технологиялық процестерін жетілдіру бойынша іс-шараларды әзірлеу қабілетін көрсету және зерттеулерді жобалау және

жүргізу кезінде процестерді математикалық модельдеу заңдылықтарын пайдалана білу;

ОН 9 - Тамақ саласы кәсіпорындарын жобалау және реконструкциялау саласындағы қызметтердің сапасын бағалау;

ОН 10 - Шикізат ресурстарын ұтымды пайдалануды, жаңа тамақ өнімдерінің кең ассортиментін алуды қамтамасыз ететін жаңа технологияларды іске асыру;

2 Білім беру бағдарламасының жалпы сипаттамасы(өзектілігі, ерекшелігі, бәсекелестік артықшылығы, бірегейлік, мүдделі тараптаржәне т.б.)

Қазіргі кезеңдегі тамақ өнеркәсібінің рөлі айқындалуда, яғни заманауи білім беру бағдарламаларын тиянақты меңгерген бәсекеге қабілетті мамандарды даярлау Қазақстан Республикасында бірден- бір өзекті міндеттердің бірі болып табылады.

"Тамақ өнімдерінің технологиясы" білім беру бағдарламасы Ұлттық біліктілік аясында және кәсіби стандарттарға сәйкес әзірленген, Дублин дескрипторларымен және Еуропалық біліктілік аясында, ҚР Білім және ғылым министрінің 2018 жылдың 31 қазандағы № 604 (Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрінің 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығымен өзгерістер еңгізілген) бұйрығымен бекітілген Жоғары білімнің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты, бакалавриат негізінде және 6B072 - өндірістік және өңдеу салалары дайындау бағыты бойынша үлгілік оқу жоспары негізінде келісілген.

Онда теориялық оқу көлемі 220 кредитті және тәжірибелік оқыту 20 кредитті қамтиды. Бұл жағдайда студент міндетті түрде 51 кредит немесе 1530 сағат міндетті компонентті меңгеруі тиіс.

Білім беру бағдарламасының ерекшелігі:

- Білім беру бағдарламасы бағдарламасы Дэвис қаласындағы (АҚШ) Калифорния университетінің профессорларымен бірлесіп және осы саладағы жетекші мамандардың ұсыныстарын ескере отырып әзірленді;

- 2015-2019 жылдарға арналған Қазақстан Республикасының индустриялық-инновациялық дамуының Мемлекеттік бағдарламасы аясында құрылған ауылшаруашылық өнімдерін өндіру және қайта өңдеу бойынша ғылыми-тәжірибелік платформа, бұл UC Davis зертханаларының бейнесі болып табылады. Платформаның құрамына ет, сүт, нан-тоқаш өнімдері мен өсімдік майларына арналған 4 тәжірибелік-өндірістік цехтар кіреді, олардың жұмыс істеуі жоғары білікті мамандарды даярлаудың кепілі болып табылады. Барлық аудиториялар оқу процесін цифрландыру жүйелерімен жабдықталған, яғни цехтардағы технологиялық процестерді онлайн режимде бақылауға мүмкіндік береді.

- Жоғары білікті профессорлық - оқытушылық құрам. Профессорлық - оқытушылық құрамныңшамамен 70% -ының ғылым докторы және кандидаты, PhD ғылыми дәрежелері бар.

- Көп тілді және дуальды технологиямен оқыту топтарында, яғни сабақтардың теориялық бөлімі университеттің аудиторияларында, ал практикалық сабақтар өндірістік кәсіпорындар базасында өткізіледі.

- Білім алушылардың Еуропаның, АҚШ пен басқа да шет елдердің жетекші университеттерінде семестрлік білім алуға баруға мүмкіндіктері бар. Жыл сайын орта есеппен 10-15 білім алушы әр түрлі бағдарламалардың шеңберінде (Халықаралық кредиттік ұтқырлық, LOGO - Landwirtschaftund Oekologisches Gleichgewichtmit Osteuropa, Вайенштефан-Триздорф, Анже және т.б.) әлемнің жетекші университеттеріне, мысалы, Анжер Университеті (Université d'Angers, Франция), Калифорнияның (UCDavis, АҚШ) Дэвис университеті, Вайенштефан-Триздорф қолданбалы ғылымдар университетінде (Германия) және т.б. білім алады және тәжірибеден өтеді.

- ВУС-250300 «Азық-түлік өнімдермен қамтамасыз ету» мамандығы бойынша әскери-есепті мамандық бойынша оқуға және бір уақытта параллелді түрде жоғары оқу орнында магистратурада оқуды жалғастыруға мүмкіндік бар.

- университеттегі тауарлар мен әлеуметтік қызметтер пакетіне пайдалануға мүмкіндік бар, яғни студенттік жатақханаларында тұру, әлеуметтік дәріханалар мен азық-түлік дүкенінен тауарларды сатып алу, университеттің негізгі кампусында орналасқан асханаларда тамақтану сияқты әлеуметтік пакет алуға болады.

Білім беру бағдарламасының бәсекелестік артықшылықтары мыналар болып табылады:

- жоғары білікті және салыстырмалы түрде жас профессорлық-оқытушылық құрам (шамамен 70%-ның ғылыми дәрежесі болуы);

- білім беру бағдарламасының жоғары материалдық-техникалық жабдықталуы (кафедрада 4 тәжірибелік- өндірістік цех жұмыс істеп тұр);

- оқыту үш тілде (мемлекеттік, орыс және ағылшын тілдерінде) жүргізіледі;

Білім беру бағдарламасының бәсекелестік артықшылықтары мыналар болып табылады:

- дуалды оқыту технологиясы енгізілді (кейбір сабақтар өндірісте өткізіледі);

- бағдарламалар кеңінен жүзеге асырылуда: халықаралық несиелік ұтқырлық, ҚР БҒМ сыртқы және ішкі ұтқырлық;

- жұмыс берушілермен және білім беру бағдарламалары түлектерімен тығыз байланыс орнатылған;

- оқу кезінде 100% жатақханамен қамтамасыз ету;

- әскери кафедраның және медициналық орталықтың болуы;

- білім алушыларға арналған әлеуметтік дәріхана мен дүкеннің болуы.

Білім бер бағдарламасындағы негізгі мүдделі тараптар:

1. ПОҚ, студенттер, ата-аналар, студенттердің туыстары мен жақындары;

2. ҚР АШМ – мал шаруашылығы өнімдерін өндіру және өңдеу департаментті;

2. ҚР АШМ - өсімдік шаруашылығы өнімдерін өндіру және өңдеу департаменті;
3. Аккредиттеу орталығы;
4. ҚР «Атамекен» ҰКП–Тамақ өндірісі комитеті;
5. Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің кәсіпорындары;
6. Ғылыми-зерттеу институттары және ғылыми-өндірістік орталықтар.

ЗБітіруші түлектің құзіреттелік үлгісі (портреті)

3.1 Кәсіби қызметінің аумағы

«Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша бакалаврдың кәсіби қызмет аясы тамақ өнеркәсібі саласы (сүт, ет, май, макарон, кондитерлік өнімдер, шарап жасау және сыра қайнату өнеркәсібі және т.б.), жобалау, ғылыми-зерттеу ұйымдары, әртүрлі жеке меншік кәсіпорындар.

3.2 Кәсіби қызметінің түрлері

«Тамақ өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша кәсіби қызмет түрлері:

- технологиялық процесстерді ұйымдастыру; технологиялық операцияларды жетілдіру және ресурс үнемдейтін технологиялық процесстерді меңгеру жұмыстарына қатысу; экология, еңбекті қорғау, өрт қауіпсіздігі және өнеркәсіптік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық құралдармен жабдықталуын және өндірістік қызметін талдау;
- еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру, басқару шешімдерін қабылдау; кәсіпорындардың техника-экономикалық көрсеткіштерін және маркетингтік қызметтерін талдау; тамақ өнімдерін стандарттау және сертификаттау бойынша жұмыстар атқару;
- тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық сұлбаларын әзірлеу және жобалау; қолданыстағы тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандырудың кәсіпорындарын қайта құру;
- тамақ өнеркәсібі салаларындағыотандық және шетелдік тәжірибелер туралығылыми-техникалық ақпаратты зерттеу және талдау;
- білім беру саласында жұмыс істеу.

3.3 Жалпы білім беру құзыреті

Ақпараттық-коммуникациялық технологияларды білу негізінде бәсекеге қабілетті болашақ маманның дүниетанымын, азаматтық-адамгершілік ұстанымын қалыптастыруға, қазақ, орыс және шет тілдерінде коммуникациялық бағдарламалар құруға, салауатты өмір салтын ұстануға, өзін-өзі жетілдіруге және кәсіби табысқа жетуге бағытталған; болашақ маманның дүниетанымын, азаматтық және адамгершілік ұстанымдарын қалыптастыру негізінде оның тұлғасының әлеуметтік-мәдени дамуын қамтамасыз ететін жалпы құзыреттер жүйесін қалыптастыру; қазақ, орыс және шет тілдерінде тұлғааралық әлеуметтік және кәсіби қарым-қатынас жасау қабілеттерін дамыту;

өз өмірі мен қызметінің барлық салаларында заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологияларды меңгеру және пайдалану арқылы ақпараттық сауаттылықты дамытуға ықпал ету; өмір бойы өзін-өзі дамыту және білім алу дағдыларын қалыптастыру; заманауи әлемде ұтқырлыққа, сыни ойлауға және физикалық өзін-өзі жетілдіруге қабілетті тұлғаны қалыптастыру; студенттердің экономика және құқық саласындағы құзыреттіліктерін, сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздерін, экология және өмір қауіпсіздігін, сондай-ақ кәсіпкерлік дағдыларын, зерттеу әдістерін қалыптастыру.

3.4 Базалық құзыреттілік

Кәсіптік білімнің іргетасы ретінде жаратылыстану, жалпы техникалық және экономикалық сипаттағы терең білім беру; ғылымның негізгі заңдылықтарының мәнін түсіне отырып, дүниенің ғылыми бейнесі туралы негізгі түсінік; негізгі гипотезаларды, заңдарды, әдістерді түсіну, қорытындыларды тұжырымдау және қателерді бағалау.

Оқушылардың дайындық деңгейіне қойылатын талап негізінде олар:

- оқу саласындағы озық білімге сүйене отырып, оқу саласындағы білімі мен түсінігін көрсету;
- білімі мен түсінігін кәсіби деңгейде қолдану, дәлелдер құрастыру және оқу саласындағы мәселелерді шешу;
- әлеуметтік, этикалық және ғылыми пікірлерді ескере отырып, пайымдауларды қалыптастыру үшін ақпаратты жинау және түсіндіру;
- оқу саласындағы оқу, практикалық және кәсіптік міндеттерді шешу үшін теориялық және практикалық білімдерін қолдану;
- оқу саласында одан әрі білім алуды өз бетінше жалғастыру үшін қажетті оқу дағдыларын;
- ғылыми зерттеу және академиялық жазу әдістерін білу және оларды оқу саласында қолдану;
- фактілер, құбылыстар, теориялар және олардың арасындағы күрделі тәуелділіктер туралы білім мен түсінуді зерттеу саласында қолдану;
- академиялық адалдық принциптері мен мәдениетінің маңыздылығын түсіну.

3.5 Кәсіби құзіреттілік

Білім беру бағдарламасын меңгеру барысында қалыптасқан студенттің кәсіби құзыреті:

Жалпы құзыреттілік:

- болашақ мамандықтың мәнін және әлеуметтік маңызын түсіну, оған деген қызығушылығын таныту; өзінің жеке жұмысын ұйымдастыру, кәсіби міндеттерді орындау тәсілдерін және типтік әдістерін таңдау, олардың тиімділігі мен сапасын бағалау; стандартты және стандартты емес жағдайлар туындағанда шешімдер қабылдау және олар үшін жауапкершілік алу;
- кәсіби және жеке дамуды үшін, кәсіби міндеттерді, тиімді орындауға қажетті ақпараттарды іздеу және пайдалану; кәсіби қызметте ақпараттық және

коммуникациялық технологияларды пайдалану; ұжыммен және командамен жұмыс істеу, әріптестермен, басшылықпен, тұтынушылармен тиімді қарым-қатынас жасау; кәсіби және жеке даму міндеттерін дербес анықтай білу, өзін-өзі тәрбиелеу, біліктілікті арттыруды жоспарлы түрде орындау; кәсіби қызметте технологияларды жиі ауыстыру жағдайларын басшылыққа алу.

Кәсіптік құзыреттілік:

- күрделі аспаздық өнімдер үшін жартылай фабрикаттарды дайындау және дайындау процесін ұйымдастыру; күрделі суық аспаздық өнімдерді дайындау және дайындау процесін ұйымдастыру; ас дайындау процесін ұйымдастыру және күрделі ыстық аспаздық өнімдерді дайындау; күрделі наубайхана, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді дайындау және дайындау процесін ұйымдастыру; күрделі суық және ыстық десерттерді дайындау және дайындау процесін ұйымдастыру;

- инвентарды пайдалану, қызмет көрсету процесінде өлшеу және сауда-технологиялық жабдықтарды қолдану; нормативтік талаптарға сәйкес бухгалтерлік-есептік жазбаларды жүргізу; аспаздық өнімдердің белгілі бір түрін дайындап шығару; есептеудің әртүрлі формаларын қолдана отырып, тұтынушылармен есептеулер жасау; аралас сусындар дайындау, соның ішінде коктейльдерді түрлі әдістермен, ыстық сусындармен жасау; дайын өнімнің сапасын бақылау және қауіпсіздігін қамтамасыз ету.

4 Кәсіби тәжірибеден өту базасы(практиканың барлық түрлері үшін)

Білім беру бағдарламасында қарастырылғаноқу, өндірістік және диплом алдындағы тәжірибеден өтубілімалушы үшін міндетті болып табылады, Практикадағы кредиттердің жалпы саны - 20 кредит, академиялық сағаттар бойынша– 600 сағат.

Оқу практикасы білімалушылардың бастапқы практикалық кәсіби дағдыларын қалыптастыруға бағытталған.

Өндірістік практикадан өту нәтижесінде білімалушы шикізатты есептей білуі керек; дайын өнімнің рецептурасын есептей алуы керек; технологиялық схемаларды жасау; технологияны сақтау дәрежесін анықтау; зертханалық сынақтар шін үлгілерді таңдау; цехтардың орналасу орындарын, құрылыс материалдарын, шикізат пен дайын өнімдер ағынының бағыттарын; пайдаланылатын жабдықтардың түрлерін, оның техникалық сипаттамалары мен мүмкіндіктерін білуі керек.

Диплом алдындағы тәжірибе қоғамдық тамақтану өнімдерінің техникалық және технологиялық карталарын әзірлеуде практикалық дағдыларды дамытуға бағытталған; нақты кәсіпорынның қызметін зерделеу және жұмыс түрлерімен танысу; құрылымдық бөлімшелердің жұмысын ұйымдастыру дағдыларын меңгеру; өнім сапасын бақылау әдістерін дамыту; кәсіпорынның технологиянан практикалық тәжірибе алу, сондай-ақ тамақ өндірісі кәсіпорындарында бітірушінің біліктілік жұмыстарын аяқтауға дайындау.

Өндірістік практикадан өту үшін база ретінде кафедраның өзінің тәжірибелік өндірістік шеберханалары пайдаланылады, сонымен қатар ірі

кәсіпорындар: «Родина» ЖШС, «Астана Оним» ЖШС, «Гормолзавод» ЖШС, «Бақара» ЖШС, «JFOOD KAZAKHSTAN» АҚ, «Гарант» ЖШС, «Ауылшаруашылық өнімдерін қайта өңдеу жөніндегі Қазақ ғылыми-зерттеу институты» ЖШС және т.б. 35-тен астам кәсіпорынмен келісім-шарт жасалды.

5. Білім беру бағдарламасының құрылымы

№	Циклдер және пәндер атауы	Жалпы еңбек сыйымдылығы	
		академиялық сағаттар	академиялық кредиттер
1	2	3	4
1	Жалпы білімдік пәндер циклы (ЖБП)	1680	56
1)	Міндетті компонент	1530	51
	Қазақ (Орыс) тілі	300	10
	Шет тілі	300	10
	Философия	150	5
	Мәдениеттану және психология	120	4
	Әлеуметтану және саясаттану	120	4
	Қазақстан тарихы	150	5
	Ақпараттық-коммуникациялық технология (ағылшын тілінде)	150	5
	Дене шынықтыру	240	8
	2)	Таңдау компоненті	150
	Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі негіздері / Білім берудегі көшбасшылыққа кіріспе / Инновациялық кәсіпкерлік / Жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері / Экономика және құқық негіздері / Экология және тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі	150	5
2	Базалық пәндер циклы (БП)	3360	112
1)	ЖОО компоненті	1650	55
	Математика	150	5
	Химия	180	6
	Физика	120	4
	Оқу практикасы	30	1
	Микробиология	120	4
	Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы	300	10
	Кәсіби - бағытталғаншет тілі	120	4
	Кәсіби –бағытталғанқазақ (орыс) тілі	90	3
	Сызба геометрия және инженерлік графика	90	3
	Қолданбалы механика	150	5
	Сызбаларды орындауды автоматтандыру	150	5
	Тағам саласын стандарттау, метрология және сертификаттау	150	5
2)	Таңдау компоненті	1680	56
	Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары/Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары	180	6
	Электротехника және электроника негіздері/Тамақ өндірістері жылулық және тоңазытқыш жабдықтары	120	4
	Тамақ өнімдері өндірісінің жабдықтары / Шикізатты терең өңдеу мен биоотын өндірісіне арналған құрал-жабдықтар	210	7
	Сүт және ет өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі/ Өсімдік өнімдерінің теххимиялық бақылауы, сапасын	270	9

	бағалау және қауіпсіздігі		
	Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері/Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері және астық тану	300	10
	Жануар тектес екіншілік шикізаттарды терең өңдеу технологияларының негіздері/Биоотын өндірісі және шикізатты терең өңдеудің технологияларының негізі	180	6
	Тамақ өнімдерінің тауартануы/ Элеватор-қойма шаруашылығы және өсімдік өнімдерін өңдеу мен сақтау	90	3
	Тамақ өнімдерінің ғылыми зерттеу негіздері/ Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарының көтеру-тасымалдау құрылғылары және желдету қондырғылары	180	6
	Тамақ өнімдерін өңдеудің физико-химиялық әдістері/ Астықты жинағаннан кейінгі өңдеу технологиясы және астық кептіру	180	6
3	Бейіндік пәндер циклы (Бейіндік пәндер)	1800	60
1)	ЖОО компоненті	870	29
	Менеджмент	90	3
	Кәсіпорын экономикасы және кәсіпкерлік	180	6
	Өндірістік практика	510	17
	Диплом қорғау алды тәжірибе	60	2
2)	Таңдау компоненті	930	31
	Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау/ Өсімдік шикізатын қайта өңдеу және биоотын өндірісі кәсіпорындарын жобалау	240	8
	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы/ Макарон өнімдері және нан технологиясы	240	8
	Ет және ет өнімдерінің технологиясы/ Ұн, жарма және құрамажем технологиясы	240	8
	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы/Өсімдік майлары технологиясы	240	8
4	Оқытудың қосымша түрлері (ОҚТ)	-	-
1)	Таңдау компоненті (<i>әскери даярлық және студент өздігінен анықтайтын басқа да оқу түрі</i>)	-	-
5	Қорытынды аттестаттау	360	12
1)	Дипломдық жұмысты, дипломдық жобаны жазу және қорғау немесе кешенді емтиханды дайындау және тапсыру	360	12
	Жиыны	7200	240

Қосымша 1. Академиялық күнтізбе



 Бекітемін
 Басқарма төрағасының академиялық
 қызмет жөніндегі орынбасары-Ректор
 А.М.Абдыров
 2022 ж.

2022-2023 оқу жылына арналған АКАДЕМИЯЛЫҚ КҮНТІЗБЕ

Бакалавриатты дайындау бағыттары бойынша

I триместрдің басталуы		I қыркүйек
1	Презентациялық апта, білім алушылардың пәндерге тіркелуі	1 қыркүйектен 2 қыркүйекке дейін (1 курстар үшін 29 тамыздан 2 қыркүйекке дейін)
2	<i>Конституция күні</i>	30 тамыз
3	<i>Білім күні</i>	1 қыркүйек
4	Емтихан сессиясы	14 қарашадан 25 қарашаға дейін
5	<i>Тұңғыш Президент күні</i>	1 желтоқсан
6	FX тапсыру	14 қарашадан 9 желтоқсанға дейін
7	<i>Тәуелсіздік күні</i>	16 желтоқсан
8	Демалыс	28 қарашадан 31 желтоқсанға дейін
9	<i>Жаңа жыл</i>	1, 2, 3 қаңтар
2 триместрдің басталуы		1 қаңтар
10	<i>Рождество</i>	7 қаңтар
11	<i>Халықаралық әйелдер күні</i>	8 наурыз
12	<i>Наурыз мейрамы</i>	21,22,23 наурыз
13	Емтихан сессиясы	13 наурыздан 24 наурызға дейін
14	FX тапсыру	13 наурыздан 31 наурызға дейін
15	Демалыс	27 наурыздан 31 наурызға дейін
3 триместрдің басталуы		1 сәуір
16	<i>Қазақстан халқының бірлігі мерекесі</i>	1 мамыр
17	<i>Отан қорғаушы күні</i>	7 мамыр
18	<i>Жеңіс күні</i>	9 мамыр
19	Емтихан сессиясы	12 маусымнан 23 маусымға дейін
20	Демалыс	26 маусымнан 31 тамызға дейін
21	FX тапсыру	12 маусымнан 30 маусымға дейін
22	Жазғы триместрге жазылу	26 маусымнан 30 маусымға дейін
23	Қорытынды емтихан	30 маусымға дейін
24	Жазғы триместр	3 шілдеден 11 тамызға дейін
25	<i>Астана күні</i>	6 шілде

Ескерту: сабақ демалыс немесе мереке күндеріне сәйкес келсе, онда келесі жұмыс күнінен басталады.

Академиялық мәселелер жөніндегі
 департаменті директорының орынбасары  Имашева А.Ш.

3 Қосымша. Оқу пәндерінің көмегімен білім беру бағдарламасы бойынша қалыптасқан оқу нәтижелеріне қол жеткізу матрицасы.

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредиттер саны	Қалыптастырылатын оқыту нәтижелері										
				ОН1	ОН2	ОН3	ОН4	ОН5	ОН6	ОН7	ОН8	ОН9	ОН10	
Жалпы білім беретін пәндер циклі. Міндетті компонент														
1	Қазақ (орыс) тілі	<p>Функционалды-семантикалық сөйлеу түрлері. Функционалды сөйлеу стилі. Сөйлеудің функционалдық стилінің жалпы сипаттамасы. Тілдің ғылыми стилінің жалпы тұжырымдамасы. Лексикалық, морфологиялық, синтаксистік деңгейдегі ғылыми стильдің ерекшеліктері. Мәтін ауызша сөйлесудің жетекші бөлігі ретінде. Мәтіннің құрылымдық және семантикалық артикуляциясы. Тақырып мәтін. Мәтіннің құрылымы мен мағынасы. Мәтіннің коммуникативті тапсырмалары, сөйлемдегі сөйлемдердің ролі. Мәтінді қалыптастыратын сөйлем функциялары. Шағын мәтіндер. Резюме. Пікір. Қорытынды. Ауызша сөйлеу мәдениеті (жалпы түсінік). Сөйлеу мәдениетінің нормалары (орфографиялық, лексикалық, морфологиялық, синтаксистік нормалар). Кәсіби салада сөйлеу мінез-құлық мәдениеті. Дұрыс (мәдениетті) сөйлеудің түрі. Сөйлеу мәдениеті этикасын жетілдіру (сөйлеу этикеті,</p>	10											

		іскерлік этикет). Іскерлік қарым-қатынас түрлері (іскерлік әңгіме, телефонмен сөйлесу).												
2	Шет тілі	Курстың бағдарламасы 300 сағат оқыту көлеміне арналған, оның ішінде: 90 сағат – аудиториялық жұмыс үшін және 180 сағат – өзіндік жұмыс үшін. Курс кешенді емтиханмен аяқталады. Курс 3 триместрге арналған. Бағдарламаны меңгеру нәтижелері бойынша студент оқу деңгейіне байланысты курсты аяқтаған кезде В1/ В2) деңгейіне жетеді,	10											
3	Философия	Философияның пайда болуы және дамуы. Дүниені философиялық түсінудің негіздері. Сана, рух және тіл. Болмыс. Онтология және метафизика. Адам философиясы және құндылықтар әлемі. «Мәңгілік Ел» және «Рухани жаңғыру» - жаңа Қазақстан философиясы.	5											
4	Мәдениеттану және психология	Студенттерде мәдениет туралы идеяны ең жоғары адами құндылық ретінде қалыптастыру, мәдени құндылықтарды өз бетінше игеру қажеттіліктерінің дамуына ықпал ету, қазіргі мәдениеттанудың негізгі мәселелерінің мәнін ашу және адам психикасы, тұлғасы және шығармашылық табиғаты туралы тұтас түсінік қалыптастыру. Командада жұмыс істеу мүмкіндігі. Әлеуметтік-психологиялық талдау және нақты кәсіби жағдайларды	4											

		шешу дағдыларына оқыту.												
5	Әлеуметтану және саясаттану	Әлеуметтік әлемдік түсінудегі әлеуметтану. Әлеуметтану теорияларына кіріспе. Әлеуметтанулық зерттеулер. Әлеуметтік құрылым және қоғамның стратификациясы. Әлеуметтену және бірегейлік. Әлеуметтік өзгерістер: жаңа әлеуметтанулық пікір-таластар. Саясаттану ғылым және оқу пәні ретінде. Саяси ғылымның қалыптасуы мен дамуының негізгі кезеңдері. Қоғамдық өмір жүйесіндегі саясат. Саяси билік: мәні және жүзеге асыру механизмдері. Әлемдік саясат және қазіргі халықаралық қатынастар.	4											
6	Қазақстан тарихы	Қазақстан тарихы 5 тақырыптық блоктан тұрады: Ежелгі адамдар және көшпелі өркениеттің қалыптасуы, Түркі өркениеті және Ұлы дала, Жаңа дәурдегі Қазақстан (XVIII-XX ғ.басы), Қазақстан кеңестік әкімшіл-әміршіл жүйенің құрамында, Қазақстан әлемдік қауымдастықта (1991-2022 жж.).	5											
7	Ақпараттық-коммуникациялық технология (ағылшын тілінде)	Пән келесі тақырыптарды қамтиды: Компьютерлік жүйелерге шолу. Компьютерлік жүйелердің эволюциясы. Компьютерлік жүйелердің сәулеті және компоненттері. Компьютерлік жүйелерде деректерді ұсыну. Сандарды және нәтижелерді ұсыну. Бағдарламалық қамтамасыз етудің	5											

		түрлері, тағайындалуы және сипаттамасы. ОЖ негізгі ұғымдары. Операциялық жүйелердің жіктелуі, оның ішінде мобильді құрылғыларға арналған ОЖ түрлері. Үстел қосымшаларының жіктелуі. Қосымшалармен жұмыс істеу.												
8	Дене шынықтыру	Тиімді кәсіби еңбекке қабілеттілікті және денсаулық сақтау үшін өмірлік маңызды дене қасиеттерін дамыту жолында дене шынықтыру және спортты қолдану бойынша базалық ғылыми-негізделген білім; дене шынықтыру және спортпен айналыстырудың жүйелі сабақтарына деген қажеттілік пен дене шынықтыруға мотивациялық-құндылықтық қатынасты қалыптастыру; ағзаның еңбек қызметінің қолайсыз факторларының әсеріне кедергісін арттыру, денсаулығын нығайту және машықтану; өзара көмекке, коллективизмге және тәртіпке тәрбиелеу; психикалық тұрақтылықты, өз күшіне сенімділікті, мақсаттылықты, батылдық пен табандылықты, бастамашылықты, қайсарлық пен қажырлықты тәрбиелеу; негізгі қозғалтқыш қасиеттерін дамыту және жетілдіру - төзімділік, күш, жылдамдық, икемділік; дене шынықтыру мен спорттың әлеуметтік-мәдени тәжірибесі мен	8											

		әлеуметтік-мәдени құндылықтарын дамыту бойынша әртүрлі дағдылар мен қабілеттерге ие болуды қамтамасыз ету; қарым-қатынас дағдыларын дамыту, атап айтқанда, әр түрлі көздерден ақпаратты пайдалану қабілеттілігі, сәйкес формада нақты ұсыну; ойлау дағдыларын, өзін-өзі дамыту дағдылары және зерттеу дағдыларын дамыту.											
Жалпы білім беретін пәндер циклі. Таңдау компоненті													
9	Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі негіздері	Өндірістік ортадағы қауіпті факторларды, еңбек процесін ескере отырып, жұмыс орнында, өндірісте, кәсіпорындарда еңбек қорғау; өндірісте, жұмыс орындарындағы, технологиялық өндірістік процестер туралы білімдерін пайдалана отырып, кәсіпорынның еңбек заңнамасының талаптарын, еңбек нормаларын және еңбек қорғау стандарттары; Қазақстан Республикасының Еңбек кодексі және еңбек туралы заңнаманың нормаларын қамтитын басқа да нормативтік құқықтық актілері.	5								+		
10	Білім берудегі көшбасшылыққа кіріспе	Тиімді коммуникациялық көшбасшы модельдері. Күрделі жағдайларда басқарудың жолдары. Басқару тобындағы жұмыс әдістері	5	+									

		және командадағы рөлдерді бөлу принциптері. Оқуды тиімді бақылау және ынталандыру әдістері. Көшбасшылық теориясы. көшбасшылық мінез-құлық басшылығының (үш стильдер (К.Левин) тұжырымдамасы, Огайо штатының университетіндегі зерттеулер, Мичиган университетінің зерттеу, басқару жүйесі (Р.Ликерт) басқарушылық тор моделі (Блейк және Моутон), Көтермелеу және жазалау туралы түсінік, көшбасшылық алмастырғыштар (С. Керр мен Дж.Джермьер).											
11	Инновациялық кәсіпкерлік	Студенттерде инновациялық дамудың іргелі тұжырымдамаларын, нарықта инновациялық кәсіпорынның бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз ету үшін жаңа технологиялар саласында кәсіпкерлік қызметті жүзеге асырудың заманауи тәсілдерін қалыптастыру. Инновациялық кәсіпкерліктің экономикалық мәні. Бизнес-жоспарлау. Венчурлық қаржыландыру. Венчурлық капитал фирмаларының түрлері. Тәуекелдерді басқару.	5	+									

		Инновациялық менеджменттегі адам ресурстарын басқару. Инновациялық процестер экономикалық өсудің шарты ретінде.											
12	Жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері	«Сыбайлас жемқорлық» ұғымының теориялық және әдіснамалық негіздері Сыбайлас жемқорлыққа қарсы тұру шарты ретінде қазақстандық қоғамның әлеуметтік-экономикалық қатынастарын жетілдіру Сыбайлас жемқорлық мінезінің психологиялық ерекшеліктері Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті қалыптастыру Жастардың сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетін қалыптастыру ерекшеліктері Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетті қалыптастырудың этникалық ерекшеліктері Түрлі салаларда жемқорлық үшін моральдық және этикалық жауапкершілік. Сыбайлас жемқорлық құқық бұзушылықтар үшін заңдық жауапкершілік.	5	+									
13	Экономика және құқық негіздері	Экономикалық теория пәні және зерттеу әдістері. Қоғамдық өндіріс негіздері және қоғамдық шаруашылық нысандары. Нарықтық жүйенің жұмыс істеу	5	+									

		<p>механизмі. Өндіріс, фирманың шығындары мен табыстары.</p> <p>Ұлттық экономика. Экономикалық өсу және нарықтық экономиканың тұрақсыздығы. Жұмыссыздық пен инфляция - экономикалық тұрақсыздықтың көрінісі. Ұлттық экономикадағы қаржы және ақша жүйесі және экономикалық қауіпсіздік. Мемлекет және құқық теориясының негіздері.</p> <p>Конституциялық, әкімшілік, азаматтық, еңбек, отбасылық, қылмыстық құқық негіздері.</p>											
14	Экология және тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі	<p>Пән ағзалардың тіршілік ету орталарымен өзара әрекет ету заңдылықтарын, биосфераның әртүрлі бөліктерінде биогеоценоздардың тіршілік етуі мен дамуының заңдылықтарын, техносферада адамның өмірі мен денсаулығын сақтауға байланысты сұрақтарды, техногенді және табиғи жағдайда пайда болатын қауіп қатерлерден қорғану және қолайлы жағдай жасауды оқытады.</p>	5	+									
Базалық пәндер циклі. Жоо компоненті													
15	Математика	<p>Сызықтық алгебраның элементтері (Екінші және үшінші ретті анықтауыштар, олардың қасиеттері, матрицаларға сызықтық амалдар қолдану, Сызықтық</p>	5	+									

		теңдеулер жүйелері, Жазықтықтағы аналитикалық геометрия, кеңістіктегі аналитикалық геометрия) Бір айнымалы функция, шектері, туындысы (Функцияның берілу тәсілдері, Функциялардың туындысы, Жоғары ретті туындылар, Функцияны зерттеу, Функцияны ойыс, дөңестікке зерттеу) Бір айнымалы функцияның интегралы (Алғашқы функция, Қарапайым бөлшектерді интегралдау, Анықталған интеграл, Интегралдың қолданылуы)											
16	Химия	Пән бейорганикалық заттардың құрылымы мен қасиеттерін, судың сапа сынбағалау дақолданылатын химиялық әдістер туралы қазіргі заманғы көзқарастарды оқытады. Бейорганикалық қосылыстардың маңызды кластарының қасиеттерін олардың құрылымымен байланыстыра зерттеу; химиялық процестердің жүру заңдылықтары; химия ғылымының әдістері мен жетістіктерін оқытады.	6	+									
17	Физика	Физика – қазіргі заманғы барлық техника мен технологияның негізі. Физиканы оқу теориялық дайындықтың негізін және білім беру бағдарламасының компонентін құрайды. Физиканың іргелі және негізгі заңдары өтіп жатқан табиғи құбылыстарды түсінуге, оларды сипаттап беретін	4	+									

		әдістер мен тәсілдерді білуге, ғылыми зерттеу және бақылау нәтижелерін өңдеуді білуге мүмкіндік береді.											
18	Микробиология	Микроорганизмдердің систематикасы, морфологиясы және көбеюі. Микроорганизмдер және қоршаған орта. Микроағзалардың физиологиясы, зат және энергия алмасуы. Негізгі ашыту және тотығу процестері. Көміртегі қосылыстарының микроорганизмдерде айналуы. Қоректік заттардың айналымында микроорганизмдердің қатысуы. Топырақ микробиологиясы. Агроқұрылымдардың топырақ микроорганизмдеріне әсері. Топырақтық микроорганизмдер мен өсімдіктердің өзара қарым-қатынасы. Микробиологиялық препараттар және өсімдіктерді қорғау құралдары. Мал азығы микробиологиясы.	4	+									
19	Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы	Тағам шикізатын бағалау үшін биохимиялық әдістерді қолдану; тағамдық жүйелердің қажетті қасиеттерін алу үшін химиялық құрамды өзгерту процестерін басқару; тамақ өнімдерін дамытуға жүйелі көзқарас негізінде дәстүрлі және жаңа тағамдық жүйелердің химиялық құрамын оңтайландыру. Биохимиялық процестер негізінде жатқан заманауи ғылымның әдістерін меңгеру. Тамақ өнімдерін	10	+									

		өндірісі технологиясын негіздеу кезінде биохимиялық процестер және оның химиялық құрамы туралы алған білімдерін қолдана білу											
20	Кәсіби бағытталған шетел тілі	Кәсіби қарым-қатынаста шет тілін белсенді пайдалану үшін мамандықтың тілінде практикалық біліктілігін арттыру. Мамандық бойынша нормативтік құжаттарды ағылшын тілінде оқып үйрену, мамандық бейіні бойынша зерттелетін тақырыптар шеңберінде тақырыптық сұхбат жүргізу. Пәндерді оқып-үйрену нәтижесінде студенттер өз ойларын ауызша және жазбаша түрде кәсіби тақырыптар бойынша білдіруге құқылы.	4		+								
21	Кәсіби қазақ (орыс) тілі	Курстың соңында студенттер қазақ (орыс) кәсіби әдеби тілінің барлық нормаларын сақтай отырып, жазбаша және сөйлеу дағдыларын дамытады; әртүрлі функционалдық стильдердің кәсіптік мәтіндерінің семантикалық құрылымдық ерекшеліктерін білу; коммуникативтік дағдылар және сөйлеу дағдылары мамандық бойынша кәсіби мәтіндерді оқығанда.	3		+								
22	Сызба геометриясы және инженерлік графика	Суреттер, эскиздер және сызбалар кескіндерімен байланысты механизмдерді, машиналарды жобалау, дайындау және пайдалану. Олар жалпы	3			+							

		әдістемелерді білуі керек: сызбаларды құрастыру және оқу; әр түрлі техникалық және басқа нысандарды жобалау, құрастыру, дайындау және пайдалану процесінде туындайтын түрлі инженерлік және геометриялық мәселелерді шешу. Машиналар, құрылғылар мен кешендерді құрастыру үшін қажетті заманауи дәлдік, тиімділік, сенімділік талаптарына жауап беретін сызба геометрия және инженерлік графика әдістерін білуге құзыретті											
23	Қолданбалы механика	Кез келген құрылғы барлық қабылданған стандарттарға жауап беретін нақты есептеулер мен әдістер негізінде жобаланады. Жабдықтың дұрыс жұмыс істеуі және жұмыс істеу ұзақтығы терең техникалық білімді талап ететін дұрыс есептеліп жобаланған құрылымға тәуелді болады. Бұл курста қолданбалы механика теориясын оқытылады және есептеу-тәжірибелік жұмыстар дағдыларын меңгеріледі. Бағдарлама механикалық жүйенің статикасы және кинетикасы бойынша мәселелерді шешуді, материалдарды таңдауды, жабдықтардың жұмыс істеу қабілеттіліктерін, яғни беріктік, қатандық және тұрақтылық сияқты критерилерін есептеуді; механикалық берілістер мен	5	+									

		қосылыстарды есептеуді қарастырады.												
24	Сызбаларды орындауды автоматтандыру.	Графикалық компьютерлік бағдарламалар, компьютерлік бағдарламалардың функционалдылығы және қосымшалары үшін механизмдердің негізгі түрлері; жұмыс қағидаттары, компьютерлік бағдарламалардың техникалық сипаттамаларын пайдалану, типтік механизмдердің жобалау ерекшеліктері; қозғалыс механизмдерінің кинематикалық және динамикалық параметрлерін талдау әдістері; әртүрлі мақсаттарда арнайы машиналарды жасау үшін компьютерлік жобалаудың және зерттеу механизмдерінің жалпы әдістерін қолданады;	5			+								
25	Тағам саласын стандарттау, метрология және сертификаттау	Сертификаттау бойынша Заңнамалық және нормативтік құжаттардың, әдістемелік материалдардың, өнімдер мен қызметтердің сәйкестігін растау ережелері мен рәсімдерінің, сәйкестікті растау бойынша сынақтар өткізу ережелерінің, сапа жүйелерінің және өндірістің сәйкестігін растаудың ережелерін білу. Өнімді сертификаттау саласында озық отандық және шетелдік тәжірибені оқу және жүйелеу.	5				+							
Базалық пәндер циклі. Таңдау компоненті														

26	Тамақ өнімдерінің үдерістері мен аппараттары	Тамақ өнімдерінің және шикізаттың негізгі қасиеттері. Процестер мен аппараттарды талдау және есептеу принциптері. Гидростатика. Гидродинамика. Сорғылар. Гетерогенді жүйелерді бөлу. Тұндыру және сүзу. Сүзу Газ біртекті емес жүйелерін бөлу. Араластыру Жылу беру. Жылыту, буландыру, салқындату және конденсациялау. Буландыру. Массаалмасу процесінің негіздері. Абсорбция. Дистиляция және түзету. «Сұйықтық-сұйықтық» жүйесінен алу. «Қатты-сұйықтық» жүйесіндегі экстракция. Адсорбция. Кептіру Кристалдану. Ұсақтау. Престеу.	6								+		
27	Қайта өңдеу өндірістерінің үдерістері мен аппараттары	Астықты терең қайта және алғашқы өңдеу процестері мен құрылғыларының жіктелуін. Гидравликалық және пневматикалық процестердің теориясын және конструкциялық ерекшеліктерін, жұмыс принциптерін, осы процестерді жүзеге асыруға арналған аппараттың негізгі есептеулері. Гидромеханикалық процестердің теориясы мен ерекшеліктері, жұмыс істеу принципі, осы процестерді жүзеге асыру үшін аппараттың негізгі есептері, жылу және масса алмасу процестерінің теориясы және конструкциялық ерекшеліктері, жұмыс принципі,	6								+		

		осы процестерді жүзеге асыруға арналған аппараттың негізгі есептері.Механикалық және биохимиялық процестер мен конструкцияларының ерекшеліктері, жұмыс істеу принципі, негізгі есептеулері және осы процестерді іске асыру құрылғылары.											
28	Электротехника және электроника негіздері	Электр және магнит тізбектерінің негізгі ұғымдары мен анықтамалары, электр тізбектерін есептеудің негізгі заңдары мен әдістері, электромагнетизм және негізгі ұғымдар, үшфазалы айнымалы тоқтың электр тізбектері, негізгі ұғымдар, векторлық және толқындық диаграммаларды құру, өнеркәсіптік электрониканың негізгі ұғымдары.	4							+			
29	Тамақ өндірістері жылулық және тоңазытқыш жабдықтары	Жылыту және тоңазытқыш жабдықтар. Техникалық процестерде жылу тасымалының және бұқаралық трансферттің рөлі. Жататын тамақтандыру жабдығы. ОТ-да термиялық өндеу әдістерінің классификациясы. Жылу құрылғыларының жалпы принциптері ОП. Қоғамдық тамақтанудағы жылыту құрылғыларының кейбір түрлерінің конструкциялары (тікелей жылыту қазандықтары, автоклавтар, қатты отын қазандықтары, бұға пештер, кофемашылар, шұжықтар) Пісіру және пісіру жабдығы.	4							+			

30	Тамақ өнімдері өндірісінің жабдықтары	"Тамақ өнімдері өндірісінің жабдықтары" білім алушылардың тамақ өндірісінің бакалаврларын дайындау кезінде қажетті ет және сүт өндірістерінің технологиялық қондырғылары бойынша теориялық білім мен практикалық дағдыларды алуын қарастырады. Ет және сүт өнеркәсібінің машиналары мен аппараттарының негізгі технологиялық есептеулері мен конструкциясын, сондай-ақ негізгі сипаттамаларын қарастырады. Жұмыс параметрлерін, пайдалану ерекшеліктерін, қолданыстағы жабдықты жетілдіру жолдарын, технологиялық процестерді механикаландыру және автоматтандыру және оларды басқару мүмкіндіктерін қамтиды.	7							+			
31	Шикізатты терең өңдеу мен биоотын өндірісіне арналған құрал-жабдықтар	Өсімдік шикізатын терең өңдеу және биоотын өндірісі бойынша жабдықтардың жіктелуін, құрылымын, негізгі элементтерін, жұмыс принципін зерттеу, сондай-ақ оларды өнімді қайта өңдеудің технологиялық схемаларында ұтымды қолдану. оқушылардың өсімдік шикізатын терең өңдеу және биоотын өндіру бойынша технологиялық схемаларда технология талаптарын сақтай отырып, тиімді пайдалану дағдысы болуы тиіс.	7							+			
32	Сүт және ет	Тамақ өнімдерінің сапасын	9							+			

	өнімдерінің технохимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі	бақылауды ұйымдастыру. Сапаны бақылау әдістері мен құралдары. Шикі сүттің, ауыз сүт және кілегейдің сапасын бақылау. Сұйық қышқыл сүт өнімдерінің өндірісін бақылау. Ірімшіктерді жіктеу. Өндірісті микробиологиялық бақылау және ТХ схемалары. Ет саласында ТХК ұйымдастыру. Технологиялық өңдеу сатылары бойынша өндірістік процесті бақылау. Бақылау-өлшеу аспаптары. Дайын шұжық өнімдерінің сапасын бақылау. Тұздау процесін және тұздалған және ысталған бұйымдардың сапасын бақылау.											
33	Өсімдік өнімдерінің технохимиялық бақылауы, сапасын бағалау және қауіпсіздігі	Астықты қайта өңдеу кәсіпорындарындағы техникалық талаптары; ауыл шаруашылығы шикізатының және оның өңделген өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі көрсеткіштері; технологиялық процестердің барлық кезеңдерінде шикізат, материалдар мен өңделген өнімдердің сапасын бақылаудың негізгі әдістері, шикізаттың сапасын және түпкілікті өнімге қойылатын талаптарды талдау негізінде қолданыстағы технологиялық процестерді жетілдіру әдістерін меңгеру, өндірістік бақылаудың негізгі схемаларын құрастыру.	9					+					
34	Тамақ өнімдері технологиясының	Тамақтану туралы жалпы ақпарат. Зат алмасу. Негізгі тағамдық және	10				+						

	теориялық негіздері	биологиялық белсенді заттар. Сипаттамалары, құрылымы мен қасиеттері, тамақтану құндылығы, керекті тұтынушыныңағзасына сіңірілу қажеттілігі мен сипаттамасы. Негізгі қасиеттері, тағамдық, биологиялық және энергетикалық құндылықтары. Сапа тұжырымдамасы, сапа көрсеткіштері. Тамақ өнімдерінің органолептикалық, физикалық-химиялық көрсеткіштері. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігінің көрсеткіштері. Сапаны бағалау. Сәйкестендіру сапасы. Технологиялық процестердің негіздері.											
35	Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері және астық тану	«Астықтану және қайта өңдеу өнеркәсібінің теориялық негіздері» пәні білім алушыларға теориялық білімдерді, тәжірибелік дағдыларды және астық, майлы дақылдар мен бұршақтар туралы жалпы мәліметтерді, олардың морфологиялық және анатомиялық құрылымын, «Тамақ өнімдерінің технологиясы» бакалаврларын дайындау кезінде қажетті астықты қайта өңдеу кәсіпорындарында қолданылатын дақылдар туралы ақпарат береді.	10				+						
36	Жануар тектес екіншілік шикізаттарды терең өңдеу технологияларының	Білім алушылар пәндердің постреквизиттерін зерделеу кезінде құзыреттілікті одан әрі қолдану үшін жануарлардан алынатын шикізатты терең өңдеу	6				+						

	негіздері	технологиясының негізгі технологиялық тәсілдерін, ерекшеліктері мен принциптерін білуі тиіс. Білім алушылар шикізат материалдарын олардың компоненттік құрамы бойынша жіктей білуі және өзіндік құны жоғарылатылған өнімнің қандай да бір түрін алу үшін алдын ала және соңғы өндеудің тиісті түрлерін таңдай білуі тиіс. Білім алушылардың терең өндеу кезеңдерінде құрамы мен өңделу өзгерістерін анықтау үшін әртүрлі әдістемелерді өз бетінше қолдану дағдылары, сондай-ақ соңғы өнімдерді алуда ферментативті қайта өндеу үшін микроорганизмдердің әртүрлі штаммдарын пайдалану дағдылары болуы тиіс.											
37	Биоотын өндірісі және шикізатты терең өндеудің технологияларының негізі	Білім алушылар шикізат пен биоотын терең өндеу үшін технологиялық схемаларды, жабдықтардың орналасуын және өндіріс технологиясының ерекшеліктерін ескере отырып есептеулерді жүргізуге қабілетті болуы керек. Білім алушылар өндірісті оңтайлы ұйымдастыру, өнімдердің рентабельділігін жоғарылату бойынша ұсыныстар жасау үшін әртүрлі биожанармай түрлеріне арналған кәсіпорындар және өсімдік тектес шикізаттарды тереңдете өндеу технологиясы	6				+						

		негіздерін білуге құзыретті.											
38	Тамақ өнімдерінің тауартануы	Пәнді оқу барысында білімалушы тамақ өнімдері тауарының нарығын қалыптастыру және дамытудың негізгі бағыттары мен мәселелерін; тауартанудың міндеттерін, функциясы және әдістерін; тамақтану өнімдерінің химиялық құрамы және тағамдық құндылығын; азық-түлік өнімдерінің негізгі топтарының жәктелуі және ассортиментін; әртүрлі топтағы азық-түлік өнімдерін шығару, тасымалдау, сақтау режимдері мен шарттарын; тамақ өнімдерінің сапасын және сипаттамалық көрсеткіштерін қалыптастыратын факторларын; азық-түлік өнімдерінің әрбір түрлеріне нормативті-техникалық құжаттар әзірлеу; азық-түлік өнімдерін қабылдау ережелерін, азық-түлік өнімдерінің ақауларын және бұзылу түрлерін, сондай ақ олардың туындау себептерін біледі	3					+					
39	Элеватор-қойма шаруашылығы, өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау	Астық сақтау қоймаларының жіктелуі және оларға қойылатын талаптар, сусымалы материалдар механикасы; астық қабылдау кәсіпорындарына арналған құрылыс алағының бас жоспары, өмісдік тектес шикізаттарды жинаудан кейінгі қайта өңдеу операциялары; астық қоймалары және механизацияланған жұмысшы мұнаралар, элеваторлар,	3					+					

		элеватордың есебі, заманауи элеваторлардың технологиялық ерекшеліктері, тұқымдарды өңдеу цехтары мен зауыттары, элеваторлар мен астық қабылдау кәсіпорындарының пайдалану ерекшеліктері.											
40	Тамақ өнімдерінің ғылыми зерттеу негіздері	Ғылым мен ғылыми зерттеулер туралы жалпы мағлұмат. Ғылыми зерттеулерді ұйымдастыр. Ғылыми ақпараттарды өңдеу. Теориялық зерттеулер. Тәжірибелік зерттеулер. Тәжірибелік факторлы математикалық модельдер. Тәжірибе жоспары мен олардың құрылымы. Тәжірибе нәтижелерін талдау және ғылыми зерттеудің нәтижелерін рәсімдеу.	6							+			
41	Астықты сақтау және қайта өңдеу кәсіпорындарының көтеру-тасымалдау құрылғылары және желдету қондырғылары	Ғылым мен ғылыми зерттеулер туралы жалпы мағлұмат. Ғылыми зерттеулерді ұйымдастыр. Ғылыми ақпараттарды өңдеу. Теориялық зерттеулер. Тәжірибелік зерттеулер. Тәжірибелік факторлы математикалық модельдер. Тәжірибе жоспары мен олардың құрылымы. Тәжірибе нәтижелерін талдау және ғылыми зерттеудің нәтижелерін рәсімдеу. Өнеркәсіп пен ауыл шаруашылығын дамытудағы Көтеру-тасымалдау құрылғылары мен пневмокөлікшілердің рөлі. Жүк көтергіш және тасымалдаушы машиналардың негізгі тораптары. Вентиляция туралы жалпы	6							+			

		мәліметтер. Желдету және аспирациялық жүйелер.												
42	Тамақ өнімдерін өңдеудің физико-химиялық әдістері	Білім алушы электрофизикалық, құрылымдық-механикалық және жылуфизикалық қасиеттерін; әртүрлі технологиялық процестерде өңдеудің қазіргі заманғы физикалық әдістерін пайдалану ерекшеліктерін; тамақ шикізаты мен дайын өнімді физикалық өңдеуге арналған қондырғылар мен аппараттарды білуі тиіс. Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістерін таңдау, дайын өнімнің қасиеттеріне технологиялық факторлардың әсерін, қасиеттерін анықтау дағдыларын меңгеру.	6					+						
43	Астықты жинағаннан кейінгі өңдеу технологиясы және астық кептіру	Астық сақтау объектісі ретінде; астық массаларының сипаттамасы; астық қоймаларында орындалатын астық және тұқымдармен негізгі операциялар; тауар және тұтыну объектісі ретінде астық; таразы жабдығы, таразыларды өлшеу және пайдалану тәртібі; астықты тазарту технологиясы; астық кептіру және аэрациялық қондырғылар; шахталық және камералық астық кептіргіштер; рециркуляциялық астық кептіргіштер; жылжымалы астық кептіргіштер; астық сақтау қоймаларының ағынды технологиялық желілері; түрлі дақылдардың астығын өңдеуге арналған технологиялық желілердің ерекшеліктері; экологиялық қорғау	6				+							

		техникасы және өрт-жарылыс қауіпсіздігі.											
Бейіндік пәндер циклі. Жоо компоненті													
44	Менеджмент	Қазіргі ұйымдағы менеджердің рөлі, функциялары және міндеттері. Ұйымдағы негізгі бизнес-процестер. Ұйымдастыру жоспарлаудың түрлері мен әдістері. Ұйымдастыру құрылымдарының түрлері, ішкі бақылаудың негізгі түрлері мен процедуралары. Басқару шешімдерінің түрлері және оларды қабылдау әдістері. Ұйымдағы адамдардың өзара әрекеттесуінің негізгі теориялары мен ұғымдары. Ұйымдастыру мәдениетінің түрлері және оларды қалыптастыру әдістері. Салааралық байланыс. Ауыл шаруашылығындағы инновациялық технологияларды басқару.	3					+					
45	Кәсіпорын экономикасы және кәсіпкерлік	Кәсіпкерлік субъектісі және кәсіпкерлік қызмет объектісі ретінде тұжырымдамасы; Кәсіпорын өнімі, оның бәсекеге қабілеттілігі; Кәсіпорынның өндірістік ресурстары; Кәсіпорын - нарықтың экономикалық субъектісі; Акционерлік қоғамдар; Шағын бизнес; Шағын бизнеске салық салу; Сауда фирмасын ұйымдастыру және тіркеу; Бизнес-жүйеде бәсекелестік; Компанияның коммерциялық қызметі; Бизнес-инфрақұрылым; Бизнес жүйесінде маркетинг; Кәсіпорын қызметінде	6					+					

		басқару; Басқаруды ынталандыру											
Бейіндік пәндер циклі. Таңдау компоненті													
46	Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау. Ет және сүт өңдеу бойынша шағын қуатты тамақ өндірісі кәсіпорындары мен нысандарын жобалау. техникалық сұлбаны таңдау және негіздеу, ет өнеркәсібіндегі кәсіпорындарын қайта ұйымдастыру мен технико-экономикалық негіздемені құрастыру, өндірістік ғимараттар мен цехтың компоновкасын орындау, технологиялық жабдықтарды таңдау және есептеу, өнімдік есептеу.	8									+	
47	Өсімдік шикізатын қайта өңдеу және биоотын өндірісі кәсіпорындарын жобалау	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау, қайта өңдеу және биоотын өндіруге арналған технологиялық сұлбаларды жобалаудың негізгі кезеңдері қарастырылады. Негізгі технологиялық және көліктік жабдықтар есептерінің және оларды таңдау, өнімді өндіру технологиялық үдерісінің мөлшерлік балансы есебінің, цех іші коммуникацияларының жобалануының әдістемелері беріледі.	8									+	
48	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы	Сүт және сүт өнімдерінің микробиологиясы. Сүт және сүт өнімдерінің биохимиясы. Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы және өндірісін ұйымдастыру сүт өнімдерінің жіктелуі; сүт	8										+

		саласының спецификалық шикізаты мен материалдары; дайындық жұмыстарын ұйымдастыру; сүтті мал шаруашылығы туралы түсінік, сапалы сүт алу, сұйық диеталық қышқыл сүт өнімдері, қаймақ, сүзбе және сүзбе бұйымдары, балмұздақ, т.б.												
49	Макарон өнімдері және нан технологиясы	Нан және нан өнімдерін өндіру өндірістеріндегі шикізатты, дайын өнімді бақылау әдістерін қарастыру. Нан және нан өнімдерін өндіру өндірістеріндегі шикізаттың және өнімдердің сапасын бақылауды ұйымдастыру. Сапаға әсер ететін факторлар. Сапа көрсеткіштері. Бақылау сапаны қамтамасыз ететін құралы ретінде. Сапаны бақылау әдістері мен құралдары.	8											+
50	Ет және ет өнімдерінің технологиясы	Ет өнімдерінің химиялық құрамы, физикалық-химиялық, технологиялық және органолептикалық қасиеттерін анықтау. Ет және ет өнімдерінің технологиясы бойынша өнеркәсіптік – технологиялық және зерттеу саласында студенттің қажетті білімін қалыптастыру. Ет өндірісінің негізгі технологиялық процестерін білу және түсіну, ірі қара малдың, ұсақ малдың және құсты алғашқы өңдеу процестерін білу. Пәнді оқу барысында ет және ет өнімдерін өндіру кәсіпорынының техника экономикалық есептерін	8											+

		жүргізу, технологиялық процесті басқару, жартылайфабрикат өндіру технологиясын меңгеру керек											
51	Құрама жем, жарма және ұн технологиясы	Пәнді оқу кезінде ұн, жарма және құрама жем технологиясының принциптері мен әдістеріне, теориялық ережелерге ерекше көңіл бөлу қажет, онда астықты тазарту, дайындау және ұнтақтау және жарма дақылдарының астығын қауыздау процестерінің технологиялық операцияларының инженерлік нұсқалары негізделді, олар келесі жұмыста қолданылуы мүмкін. Астықты тазалау және өндеуге дайындау режимдері. Ұн тарту және жарма зауыттарының шикізатқа қойылатын талаптары. Диірмендерде, жарма және құрама жем зауыттарында технологиялық процестерді ұйымдастыру және жүргізу ережесі.	8										+
52	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы	Халық тағамдары және кәсіби аспаздық. Қоғамдық тамақтануды дамытудың қазіргі тенденциялары. Қоғамдық тамақтану өнімдері технологиясының теориялық негіздерін әзірлеу. Шикізаттың технологиялық қасиеттері, тамақ өнімдерін аспаздық өндеу тәсілдері, аспаздық өнімнің жіктелуі және ассортименті. Мәзір. Мейрамханалар мен барларда өндіріс жұмысын ұйымдастыру. Мейрамханалар мен барлардың сауда үй-жайларының түрлері мен	8										+

		сипаттамасы.												
53	Өсімдік майлары технологиясы	Сапасы мен тағайындалуын ескере отырып, майлы шикізатты сақтаудың ең тиімді режимдерін таңдау дағдысының болу; майлы шикізатты тиімді пайдалану мен өткізу үшін оның мақсатты мақсатын анықтау; өсімдік майын өндірудің теориялық негіздерін білу, жоғары сапалы өсімдік майын өндіру процесін ұйымдастыру; өсімдік майын өндіруді ұйымдастыру үшін ғылымға жетудің озық тәжірибесін қолдану.	8											+

Әдістемелік қамтамасыз ету - **КАРТАСЫ**

6B07201 Тамақ өнімдерінің технологиясы

Білім беру бағдарламасының барлық пәндері ___53___

Оның ішінде бітіруші кафедрада қанша пән жүргізіледі ___26___

Оның ішінде басқа кафедраларда қанша ___27___

№1 КАРТА.
Оқу және ғылыми әдебиет қорының болуы туралы мәліметтер
С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті КеАҚ
(01.09.2022)

6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»

Р/Б №	Оқу пәні	Пәнді оқитын білім алушылардың саны (болжамды жиын)	Оқу әдебиеті (атауы, шыққан жылы, авторлары)	Оқу-әдістемелік, ғылыми әдебиет (атауы, шыққан жылы, авторлары)	Саны 1 данадан кем емес
1.	Қазақ (орыс) тілі	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 мультимедиалық 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.	Кәсіптік қазақ (орыс) тілі	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] : учеб. пособие / Т. М. Воителева. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2018. - 224 с. - (Профессиональное образование).		5
				Технологический русско-казахско-английский словарь по пищевой промышленности	15

				ости [Текст] / Ж. И. Сатаева [и др.] - Астана : КАТУ им.С.Сейфуллина, 2017. - 395 с.	
				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., Майқанов Б.С., Сейткажы Ж., Искинеева А.С. С. Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина. – Астана, 2014. -219с.	10
3.	Кәсіптік бағытталған шет тілі	118/19		Профессионально-ориентированный иностранный язык. Ж.М.Төлеужанова, А.С.Нұржанова, 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. Майқанов, 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., Майқанов 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.	Шетел тілі	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.	Мәдениеттану және 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.	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы	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.	Әлеуметтану және саясаттану	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.	Ақпараттық-коммуникациялық технология	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.	Дене шынықтыру	118/19	Физическая культура студента и жизнь [Текст] : учебник для вузов / В.И.Ильнич. - 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.	Білім берудегі көшбасшылыққа кіріспе	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.	Инновациялық кәсіпкерлік	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

			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.	2
13.	Жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері	103/20	Құқық және жемқорлыққа курсы мәдениет негіздері [Текст] : учебное пособие / Х Мәней // . - Астана : ҚазАТУ, 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 : ҚазАТУ 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.	Экономика және құқық негіздері	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 : ҚазАТУ им. С.Сейфуллина, 2012. - 142 с.	11
			Бизнесті ұйымдастыру [Текст] : оқулық / Н. Әліпбеков [ж.б.]. - 2-басылым. - Астана : Фолиант, 2012. - 328 б : сурет. - (Кәсіптік білім). - Әдебиет.: б. 321 - 322.	8
15.	Экология және тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі	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.	Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі негіздері	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 Казахстан. - 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. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2013. - 189 б.		50
			Математика 2 в упражнениях и задачах [Текст] : учебное пособие / Е. А. Ақжигитов [и др.]. ; рецензент: Р. О. Ойнаров, К. К. Тақабаев ; Министерство образования и науки Республики Казахстан, Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина. - Астана : ҚазАТУ им.С.Сейфуллина, 2015. - 226 с.		37
				Математика 1: есептер жинағы / Е. Ә. Ақжігітов, М. Ш. Тилепиев // . - Астана : ҚазАТУ, 2013. - С. 176.	1
				Математика 2: есептер жинағы / Е. Ә. Ақжігітов, М. Ш. Тилепиев // . - Астана : ҚазАТУ, 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 кешен;/ құраст. Э. Ж. Әлімқұлова; Астана: С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2012. - 124 б.		10
			Химия: оқу-әдістемелік кешені / Э.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 : ҚазАТУ, 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		1

				Ишмұханбетова. - Астана: С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2016. – 268 б.	
				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.	Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы	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.	Сызба геометрия және инженерлік 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 // . -		49

			Алматы : Бастау, 2012. - С. 271.		
			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.	Қолданбалы 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 орындарының қауымдастығы, 2012. - 276 б		7
			Қолданбалы механика-II [Текст] : оқулық / С. Т. Дузельбаев ; Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі. - 2-бас. - Алматы : Бастау, 2020. - 340 б.		25
24.	Сызбаларды орындауды автоматтандыру	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 куралы [Текст] / Т. К. Мусалимов // . - Астана : КазАТУ, 2018. - С. 148.		1
			Сызба геометрия және инженерлік графика пәнінің базалық курсы оқып білу жөнінде әдістемелік ұсынымдар [Текст] : методические указания / Ы. А. Нәби ; Қазақстан Респ. білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2013. - 172 б		121
25.	Тамақ өнімдерін стандарттау, метрология және сертификаттау	102/19	Стандартизация: учебник / А.А. Шаққалиев 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. Каржаубаев ; 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.	Кәсіпорын экономикасы және кәсіпкерлік	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. Лонгенекер [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.	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары	102/19	Техника и технология мясных продуктов [Текст] : Учебное пособие / Байтуkenова 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. Абилжанулы, 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.	Тамақ өнімдері өндірісінің жабдықтары	102/19	Машина танудың теориялық негіздері: Оқу құралы. Қ.Ж. Глеубердин, Ш.Б.Байтуkenова. – 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 және электроника негіздері	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.	Ет және сүт өнімдерінің қауіпсіздігін және сапасын бағалау, технокимиялық бақылау	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.	Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері	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 құралы. 2 бөліктерінде. 2-бөлім / Г. Есіркеп ; ҚР Білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2018.		30
			«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.	Жануарлардан шыққан шикізатты терең өңдеу технологиясының негіздері	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.	Тамақ өнімдерінің тауартануы	102/19	Управление ассортиментом товаров [Текст] : учеб. в 2 ч. Ч.1 / Л. В. Карташова, Н. И. Сергеева,		20

			Л. А. Колесникова. - М. : Издательский центр "Академия", 2017.		
			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. Вытовтов. - 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.	Тамақ өнімдерін зерттеудің ғылыми негіздері	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 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.		3

36.	Азық-түлік өнімдердің физика-химиялық әдістері	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. Кажыбаева, 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., Байтуkenова 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.	Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	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. Тоғузбаев, 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. Нурымхан, 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 Учебное пособие /Байтуkenова Ш.Б., Игенбаев А.К., Байтуkenова С.Б.: - НАО «Казахский агротехнический университет имен С.Сейфуллина»– Нұр-Сұлтан қаласы, мамыр, 2020. – 115 с.		5

38.	Сүт және сүт өнімдер технологиясы	175/23	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы: оқу құралы: Нұртаева А.Б., Беккожин А.Ж. - Астана: КазАТУ, 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 : КазАТУ 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 : КазАТУ, 2014. - С. 175.	83	
39.	Ет және ет өнімдер технологиясы	175/23	Техника и технология мясных продуктов- Учебное пособие/ Байтуkenова Ш.Б. -НАО «Казахский агротехнический университет имени 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 хозяйства 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.	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы	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.	Қайта өңдеу өндірісінің процестері мен аппараттары	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] 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.	Биоотын өндірісі және шикізатты терең өңдеуге арналған жабдықтар	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 өңдейтін технологиялық жабдықтар [Текст] : практикум / А. М. Әбдіров [ж.б.] ; Сын-пікірші М.	20

				Какимов. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2018	
			Машина танудың теориялық негіздері: Оқу құралы. Қ.Ж. Тлеубердин, Ш.Б.Байтуkenова. – 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.	Тамақ өнімдерін өндіруге арналған жылыту және тоңазытқыш жабдықтары	103/20	Теплотехническое оборудование [Текст] : учебник / В. М. Боровков, А. А. Калютин, 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.	Өсімдік шаруашылығы өнімдерінің қауіпсіздігін және сапасын бағалау, технокимиялық бақылау	102/19	Өңдеу өндірістерінің өнімдерін техникалық және химиялық бақылау [Текст] : оқу құралы / С. Әлтайұлы, С. Ермекбаев ; пікір беруші: Ә. І. Ізтаев, Б. К. Тарабаев ; ҚР Ауыл шаруашылығы министрлігі, С.Сейфуллин ат. Қазақ агротехникалық ун-ті. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚАТУ, 2017		4
			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		1

				хоз-ва РФ. - Саратов : Саратовский источник, 2013. - 240 с.	
			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.	Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері және астықтану	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. М. Мұсынов [ж.б.]. - Алматы : Бастау, 2016		127
			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.	Биотын өндірісі және шикізатты терең өңдеудің технологияларының негізі	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.	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау, элеваторлы-қойма шаруашылығы	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., Исаков 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. Жиёмбаева, 2016	1
			Производство, хранение и переработка продукции растениеводства в сельской усадьбе [Текст] : учеб. / Н. В. Федотова. - М. : Издательский центр "Академия", 2016		10
48.	Астықты қайта өңдеу және сақтау бойынша кәсіпорындардағы желдету қондырғылары мен көтеру-	101/19		Технологические основы рециркуляционной сушки зерна пшеницы. Монография / Б.К. Тарабаев. Алматы: ТОО «Издательство LEM», 2014. -212с.	5

	тасымалдау құрылғылары		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.	Астық жинағаннан кейінгі өңдеу және астық кептіру технологиясы	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 : С.Сейфуллин атындағы ҚАТУ, 2016		10
			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 шаруашылығы министрлігі, С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық ун-		10

			ті. - Астана : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2018. - 158 б		
				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. Исаков. 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.	Өсімдік шикізатын қайта өңдеу және биоотын өндіру кәсіпорындарын жобалау	175/23	Проектирование мукомольных заводов. - Адуов М.А., Сомова Л.М.- Астана: Издательство КазАТУ им. С. Сейфуллина, 2013. -270с.		1
			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: КазАТУ,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.	Нан және макарон өнімдерінің технологиясы	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.		10

			Какимов ; пікір беруші: А. М. Омаралиева, С. Өлтайұлы ; ҚР Ауыл шаруашылығы министрлігі, С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық ун-ті. - Нұр-Сұлтан : С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ, 2019.		
			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.	Ұн, жарма және құрамажем технологиясы	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., Аскарбеков Э.. С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университетінің баспасы. – Астана, 2014. -260 б.		5
			Ұн өндірісінің технологиясы[Текст] : оқулық 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. - ҚазАТУ, Астана, 2015.- 277 бет	25
			Азық-түлік өнімдерінің және өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы[Текст]: оқулық Г.Есіркеп, С.Ермекбаев,М.Құтыш- Астана: ҚазАТУ,2012.- 189 б.		10
			Ұн өндірісінің технологиясы[Текст] : оқулық/ Ізтаев Ә.Ш, Ермекбаев С.Б., Мыңбаева А.Б. - Алматы: ЖШС «Дәуір», 2015. – 408 бет		96
53.	Өсімдік майының технологиясы	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. Өлтайұлы. – 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.

**Цифрлық тасымалдағыштардағы оқу және ғылыми әдебиеттің болуы туралы мәліметтер
С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті КеАҚ
(01.09.2022)**

6B07201 - «Тамақ өнімдерінің технологиясы»

Р/Б №	Мамандық бойынша, кадрларды даярлау бағыты бойынша, мамандықтың даярланатын біліктіліктері бойынша оқу пәні	Атауы, құрылған жылы	Автор(лар)	Халықаралық, ұлттық дерекқорларға жазылудың болуы туралы мәліметтер
1.	Қазақ (орыс)тілі	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.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/k1JXrVryk56gF8ZAtils/
		Кәсіби қазақ тілі (оқу құралы),-Астана: С.Сейфуллин атындағы ҚазАТУ баспасы, 2016 - 97б.	Ж. М. Төлеужанова.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/RIKUNyMhF2obGBBayDOK/ http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/142
		Русский язык и культура речи: учебное пособие для студентов всех специальностей. – Астана: Издательство КАТУ им.С.Сейфуллина, 2018. – 157 с.	Туксаитова Р.О	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/CE5slx7yuX7ABzr1LEZN/http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/102
		Практические задания по орфографии, синтаксису и стилистике русского языка. 2012.	Альбекова А.Ш., Омарова Г.Т.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/JHU0vxMhgiDGmuzvE30x/ http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/161
2.	Шетел тілі	Мультимедийное электронный учебное пособие Сборник текстов на английском языке для всех специальностей бакалавриата и магистратуры, 2017	Капанова Д.Е., Байгошкарлова М.И,	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/bDZONvssAkkCk8c1pi8O/index.pdf
		Sicher! aktuell B2.2 – интерактивное цифровое издание с интегрированными аудио-и видео упражнениями, 2018	Сюзанне Швальб, Магдалене Матусек	https://educap.datenbank-bildungsmedien.net/player/d92ecb3f1ef7df8fbc1d3d35f8bd337f/edureader/app/pdf/lib/web/viewer.html
		Le français en action! 1: livre de l'élève. Alliance Française de Nour-Soultan, 2019	Domnina T., Tastambekova A.	https://www.calameo.com/books/0062014023815edfd9984?authid=hgI1cTqUj2i5
		Oxford EAP. A Course in English for Academic Purposes.Upper-Intermediate / B2 OxfordUniversityPress, 2017	Edward de Chazal &SamMcCarter	https://ebin.pub/oxford-eap-a-course-in-english-for-academic-purposes-upper-intermediate-b2.html
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.	https://e.lanbook.com/book/122226

		Основы философии [Текст] : учеб. пособие /; М-во образования и науки РК. - 2-е изд. - Қарағанды : Medet Group, 2014. - 250 с.	Турсыжанова Р. К.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?744568
		Философия: Учебное пособие для технических вузов / 2019.- 115 стр.	Цымбал Е.А.	https://e.lanbook.com/book/129319
4.	Мәдениеттану және психология	Психология и мы. Введение в психологическую культурологию: учебно-методическое пособие / Минск, 2017. - 260 стр.	Коломинский Я.Л.	https://elibrary.ru/item.asp?id=41535838
		Әлеуметтану және тұлға психологиясы [Текст] : ғылыми-кең тараған әдебиеті / ауд.; Қазақ тіліне ауд. - Алматы : [б. и.], 2013. - 384 б.	Омарова С.С.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?162262
5.	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы	Электронные источники по современной истории Казахстана: методология и методики анализа / Алматы, 2012. - 390 стр	Алимгазинов К.Ш.	https://elibrary.ru/item.asp?id=21053271
		Современная история Казахстана : учебное пособие /; Министерство образования и науки Республики Казахстан. - Алматы : Бастау, 2017. - 456 с.	Аминов Т. М.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?694520
6.	Әлеуметтану және саясаттану	Основы социологии и политологии: Учебное пособие / Москва, 2019. Сер. 68 Профессиональное образование (2-е изд., испр. и доп)	Дымченко Л.Д., Дмитриев В.В.	https://elibrary.ru/item.asp?id=41244785
		Политология: Учебное пособие / Москва, 2018. Сер. 60 Бакалавр. Прикладной курс (7-е изд., испр. и доп)	Исаев Б.А.	https://elibrary.ru/item.asp?id=37539309
7.	Ақпараттық-коммуникациялық технология	Информационно-коммуникационные технологии в образовании: Лабораторный практикум: Гульский государственный педагогический университет им. Л.Н. Толстого, 208. - 125стр.	Ситникова Л.Д., Родионова О.В., Бойкова О.И.	https://e.lanbook.com/book/113616
		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., Меджитова А.С.	https://elibrary.ru/item.asp?id=37336228
8.	Дене шынықтыру	Физическая культура и спорт в вузах: Учебное пособие / Москва, 2020. Сер. 76 Высшее образование (2-е изд.)	Савинков В.И., Стриханов М.Н.	https://elibrary.ru/item.asp?id=43015779
9.	Білім берудегі көшбасшылыққа кіріспе	Лидерство : учебное пособие / составители. — Хабаровск : ДВГУПС, 2018. — 67 с.	Каминский А. В., Лукашова О. А	https://e.lanbook.com/book/179345
		Психология лидерства : учебник /— 2-е изд., исправ. и доп. — Оренбург : ОГУ, 2017. — 450 с.	Бендас. Т. В.	https://e.lanbook.com/book/159682
10	Инновациялық кәсіпкерлік	Основы инновационного предпринимательства : учебное пособие /; под редакцией Г. А. Гершанюка. — Пермь : ПНИПУ, 2012. — 167 с.	Гершанюк Г. А., Молодчик Н. А., Попов В. Л. [и др.]	https://e.lanbook.com/book/161063
		Культура и механизмы развития предпринимательства в инновационно-трансформирующейся экономике : монография — Омск : ОМГА, 2019. — 152 с.	Бирюков В. В., Романенко Е. В.	https://e.lanbook.com/book/171774

11	Жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері	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.	https://e.lanbook.com/book/259367
		Сыбайлас жемқорлықпен күресу: теория және практика [Текст] : оқулық / - Алматы : Заң әдебиеті, 2012. - 240 б.	Алауханов Е. О..	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?824219
12	Экономика және құқық негіздері	Основы экономики, управления и права : учебное пособие /— Новосибирск : НГИИ, 2019. — 287 с.	Глушакова О. В..	https://e.lanbook.com/book/199151
		Кәсіпорын экономикасы [Текст] : оқу құралы / Т.Рысқұлов атындағы Қазақ экономикалық университеті. - Алматы : Экономика, 2013. - 252 б.	Мейірбеков А.Қ., Әлімбетов Қ.Ә. ;	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?921723
		Жылжымайтын мүліктегі нарықтық менеджмент : оқулық / . - Астана : С.Сейфуллин атындағы Қазақ мемлекеттік агротехникалық университеті, 2014. - 220 б.	Москвин, В.Н. Нұржұмин Е.К., Берістенев Ә.Т.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?990632
13	Экология және тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі	Экология и устойчивое развитие [Текст] : учебное пособие / ; Министерство образования и науки Республики Казахстан. - Алматы : Бастау, 2012. - 268 с.	Алинов М. Ш.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?277405
		Жалпы экология [Текст] : Оқулық ; Қазақстан Республикасы білім және ғылым министрлігі. - Алматы : ЖШС РПБК "Дәуір", 2012. - 376 б	Қуатбаев А. Т.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?216584
14	Еңбекті қорғау және тіршілік қауіпсіздігі негіздері	Безопасность жизнедеятельности. Правовые основы охраны труда и производственной санитарии: учебное пособие / 2016г. – 103 стр.	Буловская Л. П., Иванов В. К.	https://e.lanbook.com/book/181465
		Безопасность жизнедеятельности. Организационно-правовые основы охраны труда Учебное пособие / Ростов-на-Дону, 2018, 96 с.	Пушенко С.Л.,	https://elibrary.ru/item.asp?id=35525707
15	Математика	Математика 2 в упражнениях и задачах : Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина 2015г. -	Апарнев А. И.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/800
		Высшая математика [Текст : Электронный ресурс] : pdf / . - Астана : КазАТУ им. С. Сейфуллина, 2015. - 2 638 КБ on-line. - Б. ц.	.Ақжигитов, Е. А., Аруова А. Б.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?932923
16	Химия	Химия: Методические указания к лабораторным работам: Алтайский государственный медицинский университет, 2021.- 80 стр.	Апарнев А. И.	https://e.lanbook.com/book/216173
		Химия:Учебник / Москва, 2020. Сер. 76 Высшее образование (1-е изд.)	Зайцев О.С.	https://elibrary.ru/item.asp?id=42653476
17	Физика	Практикум по физике: учебное пособие: Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина, 2020. – 87 стр.	Логунова Э. В	https://e.lanbook.com/book/136149
		Заманауи физика. 1 бөлім [Текст : Электронный ресурс] : pdf / - Алматы : [б. и.], 2013. - 18 416 КБ on-line. - Б. ц	Крэйи С. К.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?65888

18	Микробиология	Микробиология: Учебное пособие / Белгород, 2020. - 70 стр.	Кузнецова Л.Н, Линков С.А, Морозова Т.С, Романцова И.Е.	https://elibrary.ru/item.asp?id=44726736
		Тағам және биотехнологиялық өндірістерінің микробиологиялық негіздері [Текст] : оқулық / - Алматы : ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы, 2013. - 272 б	Лесова Ж. Т., Макажанова Х. Х., Надинова С. А.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?659028
		Микробиология: Учебник / Москва, 2016. Сер. 68 Профессиональное образование (8-е изд., испр. и доп)	Емцев В.Т., Мишустин Е.Н., Селицкая О.В.	https://elibrary.ru/item.asp?id=27904135
19	Тамақ өнімдерінің химиясы және биохимиясы	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.	https://reader.lanbook.com/book/90740#7
		Биохимия негіздері [Текст] : оқулық / - Алматы : ЖШС РПБК "Дәуір", 2012. - 336 б : сурет., кестелер. - (ҚР Жоғары оқу орындарының қауымдастығы). - Әдебиет.: б. 330.	Тұртабаев С. Қ., Кабдрахимова Ә. К., Еримова А. Ж.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?663819
20	Сызба геометрия және инженерлік графика	Начертательная геометрия и инженерная графика: Рабочая тетрадь для практических занятий / Омск, 2019. (3-е издание, стереотипное) – 32 стр.	Курышева Е.А.	https://elibrary.ru/item.asp?id=41541218
		Основы начертательной геометрии и инженерной графики: учебное пособие / Сургут, 2018. - 40 стр.	Ибрагимова Н.И.	https://elibrary.ru/item.asp?id=39235714
21	Қолданбалы механика	Прикладная механика: учеб. пособие /Омский государственный технический университет, 2018. – 156 стр.	Абакумов А. Н., Захарова Н. В., Коновалов В. Е.	https://e.lanbook.com/book/149050
		Материалдар механикасы.Оқулық. [Текст : Электронный ресурс] : djvu. /. - 3-е изд. - Алматы : Эверо, 2012. - 7561 кб. on-line. - Б. ц.	Рахимбекова З. М.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/izzdeu.php
22	Сызбаларды орындауды автоматтандыру	Системы автоматизированного проектирования. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Воронеж, 2016.	Беляев А.Н., Шередекин В.В., Кузьменко С.В., Заболотная А.А.	https://elibrary.ru/item.asp?id=27257032
		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.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?199097
23	Тамақ өнімдерін стандарттау, метрология және	Методические рекомендации по улучшению качества молока: Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина, 2015. – 49 стр.	Гуляев Е.Г	https://e.lanbook.com/book/130929

	сертификаттау	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.	https://reader.lanbook.com/book/236105#106
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.	https://e.lanbook.com/book/134156
		Инновациялық менеджмент [Текст] : оқу құралы /; Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрлігі. - Алматы : Бастау, 2012. - 212 б	Әлинов М. Ш.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?857941
25	Кәсіпорын экономикасы және кәсіпкерлік	Лекции по курсу "Экономика предприятия и предпринимательства" В 9-х частях / Санкт-Петербург, 2012.	Бойко И.П.	https://elibrary.ru/item.asp?id=28984166
		Менеджмент малого предпринимательства: Издательство "Лань", 2020. – 500стр.	Шемятихина Л. Ю., Шипицына К. С., Синякова М. Г.	https://reader.lanbook.com/book/193431#24
26	Қайта өңдеу өндірісінің процестері мен аппараттары	Процессы и аппараты химических технологий: А. Н. Пахомов и др. – Тамбов : Изд-во ФГБОУ ВО «ТГТУ», 2016.	Гатапова Н. Ц., Колиух А. Н,	https://drive.google.com/file/d/1qmTnYkbOSwT7911J_YaOLA61jO_Gzdq/view
		Процессы и аппараты химической технологии . – Минск : БГТУ, 2012. – 426 с.	Калишук Д. Г., Саевич Н.П., Вилькоцкий А. И	https://drive.google.com/file/d/10joXb_Ib4o54K7lxWc-nPxPM5D7A_bw8/view
		Қатты денені ұсақтау, 2018	Шкалұлы, Қ. Ермекбаев, С.Б. Какимов, М.М.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/598
		Жарма өндірісінің технологиясы, 2016	Ермекбаев С.Б.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/433
27	Биотын өндірісі және шикізатты терең өндеуге арналған жабдықтар	«Ауыл шаруашылық өнімдерді өңдейтін технологиялық жабдықтар» пәні бойынша практикум, 2018	Әбдіров, А.М. Мұстафин, Ж.Ж. Қайыржанова Ж.С., Володя Қ.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/685
		Оборудование перерабатывающих производств, 2018	Курочкин А.А.	https://studref.com/312600/agropromyshlennost/oborudovanie_pererabatyvayuschih_proizvodstv
		Біртұтас, шағын астық өндеу құрылымдары, 2016	Шкалұлы, Қ. Ермекбаев, С.Б.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/597
		Учебное пособие "Технологические схемы машин и аппаратов перерабатывающих производств", 2008 год	Галкин В.Т., Адуов М.А.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/R7xFr9P2cFZ7kAVxBcap/
28	Тамақ өнімдерін өндіруге арналған жылыту және	Теплотехническое оборудование [Текст] : учебник /. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр "Академия", 2015. - 192 с.	Боровков В. М., Калюттик А. А., Сергеев В. В.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?757325

	тоназытқыш жабдықтары	Астықты өңдеу өндірістерінің арнайы жабдықтары : Оқу-әдістемелік кешен. 5В072800 – Өңдеу өндірістерінің технологиясы. - Қостанай: А. Байтұрсынов атындағы ҚМУ, 2013. - 43 б.	Мухамедов Т.А.	http://rmebrk.kz/book/1024433
		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.	http://rmebrk.kz/book/1024433
		Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Слесарчук В.А.. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015. — 372 с.	Слесарчук В.А.	https://www.iprbookshop.ru/67669.html
29	Өсімдік шаруашылығы өнімдерінің қауіпсіздігін және сапасын бағалау, технокимиялық бақылау	Организация контроля качества зерна [Текст] : учеб. пособие /. - М. : РИОР: ИНФРА-М, 2014. - 224 с.	Устищенко Т. В.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?739411
		Физико-химические методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов, 2016 г.	Жакупова, Г.Н. Омаралиева А.М	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/679
		Сапаны басқару [Текст] : оқулық / - Алматы : ЖШС РПБК "Дәуір", 2013. - 248 б	Мендебаев Т. М.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?251648
		Управление качеством продукции растениеводства и животноводства, 2018	Хаметова, Ш.Б. Жусупбеков Ж.М. Серекпаева М.А.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/423
30	Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері және астықтану	Астықтану (зертханалық практикум), 2014	Ермекбаев С.Б.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/429
		Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу негіздері, 2016	Әлтайұлы, С.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/419
		Өсімдік шаруашылығы негізінде астықтану [Текст] : оқулық Қазақстан Респ. білім және ғылым министрлігі. - Алматы : ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы, 2014. - 416 б	Ізтаев Ә. І., Ермекбаев С. Б.;	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?849518
		Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеу технологиясы [Текст] : оқулық / [ж.б.]. - Алматы : Бастау, 2016. - 528 б.	Мұсынов Қ. М.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?496125
		Челнокова, Е. Я. Зерноведение : учебное пособие /. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 148 с.	Челнокова Е. Я., Федотов В. А.	https://www.iprbookshop.ru/61889.html
31	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін терең өңдеу технологиясының негіздері	Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник Издательство "Лань", 2019. - 448 стр.	Антипов С.Т., Журавлев А.В., Панфилов В.А., Шахов С.В.	https://reader.lanbook.com/book/121492#424
		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. .,	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?289063

			Ермекбаев С. Б.	
32	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау, элеваторлық-қойма шаруашылығы	Совершенствование переработки и хранения продукции растениеводства: учебное пособие, 2017 год	Леонидова Б.Л., Диханова М.Б.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/3i1mf0zEULdXc2XPPccp/
		Совершенствование переработки и хранения продукции растениеводства, 2017	Леонидова, Б.Л. Диханова, М.Б.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/578
		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	https://e.lanbook.com/reader/book/139272/#135
		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.	http://rmebrk.kz/book/41757
		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.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?867737
		Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтау және қайта өңдеу технологиясы [Текст] : оқулық / [ж.б.]. - Алматы : Бастау, 2016. - 528 б.	Мұсынов Қ. М.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?496125
33	Астықты қайта өңдеу және сақтау бойынша кәсіпорындардағы желдету қондырғылары мен көтеру-тасымалдау құрылғылары	Біртұтас, шағын астық өңдеу құрылымдары, 2016	Шкалұлы, Қ. Ермекбаев, С.Б.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/597
		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.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?867737
		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.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?804871
		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.	http://rmebrk.kz/book/41757
34	Астық жинағаннан кейінгі өңдеу және астық кептіру технологиясы	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.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?605317

		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 : ЛЕМ, 2015. - 354 с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 352 - 353.	А. И. Изтаев, Г. Т. Увакасова, Б. А. Изтаев	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?780091
		Совершенствование переработки и хранения продукции растениеводства, 2017	Леонидова, Б.Л. Диханова, М.Б.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/578
		Қатты денені ұсақтау, 2018	Шкалұлы, Қ. Ермекбаев, С.Б. Какимов, М.М.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/598
		Жарма өндірісінің технологиясы, 2016	Ермекбаев С.Б.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/433
35	Өсімдік шикізатын қайта өңдеу және биоотын өндіру кәсіпорындарын жобалау	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.	http://etc.nsau.edu.ru/files/TPSe1%20Hoz%207/Pererabotka%20produkcii%20rastenievodstva.pdf
		Проектирование предприятий по переработке растительного сырья: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017 г. - 170 стр.	Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Плотникова И.В.	https://e.lanbook.com/book/106795
		Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2015. – 340 с.	Медведева З.М. Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А.	http://etc.nsau.edu.ru/files/TPSe1%20Hoz%207/Pererabotka%20produkcii%20rastenievodstva.pdf
36	Нан және макарон өнімдерінің технологиясы	Научно-теоретические основы пищевых производств: учебное пособие, 2018 год	Леонидова Б.Л.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/rkEEYhEuSsi72NacKOIZ/
		Бауырсақ өндіру технологиясы, 2019	Шкалұлы, Қ. Ермекбаев, С.Б. Какимов, М.М.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/428
		Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: методические указания/ 2018 год. – 30стр.	Макушин А.Н.	https://e.lanbook.com/book/123555
37	Ұн, жарма және құрамажем технологиясы	Краткий конспект лекций "Технология муки" Астана, изд.КАТУ, 2013. -270с.	Сомова Л.М.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/0MLvMdJnYtrFuzv4JV2J/
		Ұн өндірісінің технологиясы [Текст] : оқулық /; Қазақстан Респ. білім және ғылым министрлігі. - Алматы : ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы, 2015. - 408 б	Изтаев Ә. І.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?944336
		Ұн технологиясы. Тәжірибелік курс [Текст] : оқулық / . - Алматы : АТУ, 2014. - 260 б	Онгарбаева Н., Аскарбеков Ә.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?809357
		Ұн және жарма технологиясы бойынша зертханалық практикум, 2015	Ермекбаев С.Б.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/422
38	Өсімдік майының технологиясы	Методические указания к лабораторно-практическим занятиям по дисциплине «Технология производства растительных масел», 2018 год	Сатаева Ж.и.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/O4xIFdoy5VHA6oeNjmkG/

		Масличные культуры и производство растительных масел: Учебное пособие, 2018 год	Алтайұлы Сағымбек	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/YUf5khMaUCrFncHG3UvM/
		Майлы дақылдарды өңдеу және сақтау технологиясы, 2017	Ермекбаев, С.Б. Какимов, М.М.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/435
		«Өсімдік майларын өндіру технологиясы» пәнінен зертханалық-тәжірибелік сабаққа әдістемелік нұсқау, 2019	Сатаева, Ж.И. Смагулова, М.Е. Какимов, М.М.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/644
39	Кәсіптік қазақ (орыс) тілі	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, Айтпаева А. С., Валеева У. К. [и др.]	https://www.iprbookshop.ru/70343.html
		Русский язык для студентов казахских отделений [Текст] : учеб. пособие / - Алматы : Экономика, 2013. - 450 с.	Абжанова Т. А., Абжанов Р. С., Вабдолова К. Л.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?712616
40	Кәсіптік бағытталған шет тілі	Технологический русско-казахско-английский словарь по пищевой промышленности, 2016.	Сатаева Ж.И., Нуртаева А.Б.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/nKSM5ELcyCo0AYfJmyhy/
		Английский язык в таблицах и схемах [Текст] : учебное пособие /. - 6-е изд. - Ростов н/Д : "Феникс", 2015. - 188 с.	Первухина С. В.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?567505
		Учебное пособие «Англо-русский-казахский технологический словарь по масложировой отрасли», 2020 год	Сатаева Ж.И., Ермекбаев С.Б., Изтаев А.И.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/Gt3KJUp4CfmhasucJIR2/index.pdf
41.	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары	Процессы и аппараты пищевых производств Рубцовск, 2014. – 208 с.	Гриценко В.В.	https://drive.google.com/file/d/1HzT5tdNql6sgH9Izn98nmWJzclFxxNjG/view
		Процессы и аппараты химической технологии. Гидромеханические процессы : учеб. пособие для студентов учреждений высшего образования по направлению «Химическая промышленность» под ред. И. В. Войтова. – Минск : БГТУ, 2019. – 352 с.	Войтов И. В Боровик. А. А. Сосновский Т. Р.Вилькоцкий А. И	https://drive.google.com/file/d/1g8qDTS1c2tzcw84KPxV9CdUNIOUTK46w/view
42.	Тамақ өнімдері өндірісінің жабдықтары	Индустриальные технологические комплексы продуктов питания: учебник / Издательство "Лань", 2020, 440 с.	Антипов С. Т., Бредихин С. А., Овсянников В. Ю., Панфилов В. А.	https://e.lanbook.com/reader/book/131008/#139
		Индустриальные технологические комплексы продуктов питания: учебник Издательство "Лань", 2020, 440 с.	Антипов С. Т., Бредихин С. А., Овсянников В. Ю., Панфилов В. А.	https://e.lanbook.com/reader/book/131008/#139

43. Электротехника және электроника негіздері	Электротехника и электроника: Учебник для бакалавров / Москва, 2019. Сер. 58 Бакалавр. Академический курс (2-е изд., испр. и доп)	Новожилов О.П.	https://elibrary.ru/item.asp?id=41246329
	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.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?800355
	Электротехника, электроника и схемотехника: Учебник и практикум / Москва, 2019. Сер. 68 Профессиональное образование (2-е изд., пер. и доп)	Миленина С.А., Миленин Н.К.	https://elibrary.ru/item.asp?id=41251256
44. Ет және сүт өнімдерінің қауіпсіздігін және сапасын бағалау, технокимиялық бақылау	Лабораторный практикум «Методы оценки качества продуктов на экспериментальных цехах мясных, молочных продуктов в КазАТУ им. С.Сейфуллина», 2019 год	Смагулова М.Е.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/G9zF8mGYAMSy42RMZ8Px/index.pdf
	Физико-химические методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов, 2016.	Жакупова, Г.Н. Омаралиева, А.М.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/679
	Управление качеством продукции растениеводства и животноводства, 2018	Хаметова Ш.Б. Жусупбеков, Ж.М. Серекпаева М.А.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/423
	Методы исследования свойств и состава молока и молочных продуктов, 2019.	Жакупова, Г.Н. Абдугамитова, А.Е. Сагындык, А.Т.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/660
45. Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері	Практикум по теоретическим и практическим основам получения продуктов повышенной пищевой ценности: 2017 год. - 96 стр.	Сухарева Т. Н.	https://e.lanbook.com/book/157778
	Научно-теоретические основы пищевых производств: учебное пособие, 2017 год	Леонидова Б.Л.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/rkEEYhEuSsi72NacKOIZ/
46. Жануарлардан шыққан шикізатты терең өңдеу технологиясының негіздері	Технология микробного синтеза: курс лекций / . – Минск:БГТУ, 2014-167с.	Ручай Н.С., Гребенчикова И.А	https://drive.google.com/file/d/1VZZI0q8zRpakIzGO8MdnLU_aJTU3F0WD/view?usp=sharing
	Общие принципы переработки сырья животного происхождения: учебное пособие / Кемеровский государственный университет, 2021 г. - 186 стр	Мазеева И. А.	https://reader.lanbook.com/book/172668#6
47. Тамақ өнімдерінің тауартануы	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., Иванова Т. Н., Евдокимова О. В.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?765717
	Товароведение пищевых продуктов из растительного сырья: Москва, 2018	Елисеева Л. Г., Иванова Т. Н., Евдокимова О. В.	https://elibrary.ru/item.asp?id=37118815

48.	Тамақ өнімдерін зерттеудің ғылыми негіздері	Научно-теоретические основы пищевых производств: учебное пособие, 2017 год	Леонидова Б.Л.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/rkEEYhEuSsi72NacKOIZ/
		Азық-түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Текст] : оқулық / [ж.б.]. - Алматы : ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы, 2013. - 280 б	Еркебаев М. Ж.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?667969
		Учебное пособие «Методы исследования свойств и состава молока и молочных продуктов», 2019 год	Жакупова Г.Н., Абдугамитова А.Е., Сагандық А.Т.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/Ak4E6K7c2DTAP7DDyH4H/
49.	Азық-түлік өнімдердің физика-химиялық әдістері	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: Омский государственный аграрный университет 2014. – 120 стр.	П.А.Столыпина	https://reader.lanbook.com/book/60697#90
		Rheology of food products, 2016 год	Nurtayeva A.B., Satayeva Zh.I., Mashanova N.S., Koishybayeva A.T.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/Euga6BjVcPEo3NY12Asu/
		Физико-химические методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов, 2017 год	Жакупова Г.Н., Омаралиева А.М.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/FLuhgieZB1foBnfVLCrm/
50.	Тамақ өндірісі кәсіпорындарын жобалау	«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығына дипломдық (курстық) жобаны (жұмысты) орындауға арналған «Тамақ өнеркәсібінің кәсіпорындарын жобалау» пәні бойынша әдістемелік нұсқау, 2016	Нұртаева, А.Б. Туменова, Ф.Т. Сатаева, Ж.И. Машанова, Н.С.	http://repository.kazatu.kz/jspui/handle/123456789/601
		Основы проектирования предприятий молочной и мясо-перерабатывающей отраслей пищевой промышленности: учеб.пособие/ Алматы 2021. - 148 стр.	Нестеренко А.А., Кенийз Н.В., Ребезов М.Б., Молдабаева Ж.К.	https://elibrary.ru/item.asp?id=45738159
51.	Сүт және сүт өнімдер технологиясы	Лекции по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов», 2020 год	Жакупова Г.Н.	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/ZRo6e3JjiOfklpP7XAN6/
		Технология молока и молочных продуктов: Москва, 2018. - 159 стр.	Шувариков А.С., Пастух О.Н., Жукова Е.В.	https://elibrary.ru/item.asp?id=43075679
52.	Ет және ет өнімдер технологиясы	«Наука о мясе» Оқу құралы - С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеттің Ғылыми кеңесімен бекітілген – Нұр-Сұлтан қаласы, мамыр, 2019. - 120 б	Байтуkenова Ш.Б.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/izzdeu.php
		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., Семенова К. А., Алибаева А. А.	http://ecatalog.kazatu.kz/jirbis2/components/com_irbis/pdf_view/?589325
53.	Қоғамдық тамақтану өнімдерінің	Методические указания к лабораторным и практическим занятиям по дисциплине «Технология продукции общественного	Машанова Н.С., Сатаева Ж.И.,	http://portal.kazatu.kz/e-books/content/tEmvZHy5V7hRUxUI2ehy/

	технологиясы	питания», 2016 год	Нургаева А.Б.	
		Технология продуктов общественного питания: Сборник задач / Москва, 2012. - 256 стр.	Тамова М.Ю., Джабоева А.С.	https://elibrary.ru/item.asp?id=20785244

Техникалық факультетінің ФАСК Төрағасы

С.И. Мендалиева

«Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы»
кафедрасының меңгерушісі

М.М. Какимов