

АО «Казахский университет технологии и бизнеса»	ОП 17/01-18-2023	
Образовательная программа	Редакция 2	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6В07220 Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
код и наименование образовательной программы

Уровень: бакалавриат

Утверждена
Советом директоров АО «КазУТБ»
от «18» 05 2023г. протокол № 14

Рекомендована
Ученым советом АО «КазУТБ»
от «29» 03 2023 г. протокол № 8

Астана, 2023

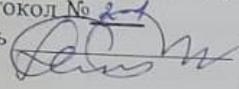
©Является интеллектуальной собственностью АО «КазУТБ»
Перепечатка и/или дальнейшая передача третьим лицам запрещается.

Предисловие

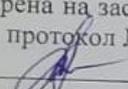
Образовательная программа «6В07220 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» разработана в соответствии с требованиями Государственного общеобязательного стандарта высшего и послевузовского образования, утвержденный приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2, а также на основе профессиональных стандартов, утвержденных приказом Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 26.12.2019 г № 263:

- Производство мяса и мясопродуктов;
- Производство продуктов из мяса и мяса домашней птицы;
- Переработка и консервирование мяса домашней птицы;
- Производство молока и молочных продуктов;
- Производство продуктов общественного питания.

Образовательная программа «6В07220 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» одобрена на заседании Совета по обеспечению качества от «28» 03 2023 г., протокол № 2/1

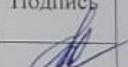
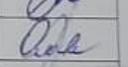
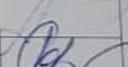
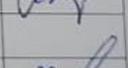
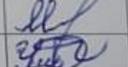
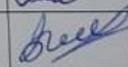
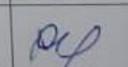
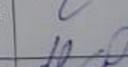
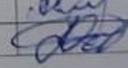
Председатель  Байбеков

Образовательная программа «6В07220 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» одобрена на заседании Комиссии по обеспечению качества факультета от «15» 03 2023 г., протокол № 3/1

Председатель  Г. Жунусова

Образовательная программа «6В07220 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Технология и Стандартизация» от «27» 02 2023 г., протокол № 7

Зав. кафедрой  Г. Жунусова

Фамилия, имя, отчество	Учёная степень/ Учёное звание	Должность	Место работы	Подпись
Жунусова Г.С.	к.т.н.	профессор	АО «КазУТБ»	
Омаралиева А.М.	к.т.н.	асс.профессор	АО «КазУТБ»	
Бектурганова А.А.	к.т.н.	асс.профессор	АО «КазУТБ»	
Есіркеп Г.Е.	к.т.н.	асс.профессор	АО «КазУТБ»	
Сафуани Ж.Е.	к.б.н.	асс.профессор	АО «КазУТБ»	
Муканова К.А.	магистр	ст.преподаватель	АО «КазУТБ»	
Умьянова С.Ж.	магистр	преподаватель	АО «КазУТБ»	
Баширова Ж.К.	магистр	директор по развитию	ТОО «Нэтиже Сүт Фабрикасы»	
Джахангирова Г.З.	доктор ф.т.н.	Доцент кафедры «Технология пищевых продуктов»	Ташкентский химико-технологический институт	
Махаш А.Е.	-	обучающийся	КазУТБ	
Денисенко Е.	-	обучающийся	КазУТБ	

Содержание

1	Паспорт Образовательной программы.....	4
2	Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы.....	5
3	Структура образовательной программы.....	7
4	Дополнительные образовательные программы (minor).....	7
4.1	Minor «Устойчивое развитие бизнеса».....	7
5	Результаты обучения образовательной программы и модулей.....	9
6	Содержание и результаты обучения дисциплин образовательной программы.....	14
7	Матрица достижимости результатов обучения ОП и их соотнесение с дескрипторами.....	30
8	Рекомендуемые технологии оценивания РО, методы обучения и преподавания.....	31
9	Технологии (средства) оценивания.....	32
10	Соотнесение результатов обучения образовательной программы «Технология продовольственных продуктов» трудовым функциям профессиональных стандартов.....	34
	Рабочий учебный план ОП «6В07220 – Технология продовольственных продуктов (по отраслям)»	36

1. Паспорт Образовательной программы

Уровень по МСКО (международная стандартная рамка классификаций)	6
Уровень по НРК (национальная рамка квалификаций)	6
Уровень по ОРК (отраслевая рамка квалификаций в сфере образования)	6
Код и наименование области образования	6В07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Направление подготовки	6В072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Номер и наименование группы образовательных программ	В068 Производство продуктов питания
Код и наименование ОП	6В07220 Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Профиль ОП	Высшее инженерное образование
Цель ОП	Подготовка конкурентоспособных, профессиональных кадров в сфере пищевых производств и общественного питания, обладающих профессиональными и социальными компетенциями, отвечающих требованиям современной экономики и рынка
Критерий завершенности ОП	Не менее 240 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности студента
Язык обучения ОП	Казахский, русский, английский
Отличительные особенности ОП	Аккредитация ОП международным аккредитационным агентством по обеспечению качества образования IAAR
Вуз-партнер	- Ташкентский химико-технологический институт, г.Ташкент - Алматинский технологический университет

2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

Присуждаемая степень	Бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6В07220 - Технология продовольственных продуктов» (по отраслям)
Область (сфера) профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - организационно-управленческая - производственно-технологическая - научно-исследовательская - проектная
Виды профессиональной деятельности	<p><u>Производственно-технологическая</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование технологических процессов и организация производства пищевых продуктов и общественного питания; - контроль и оценка качества выпускаемой пищевой продукции на соответствие требованиям нормативных документов; <p><u>Организационно-управленческая</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - управление, организация и применение на предприятиях технологических схем производства продукции пищевой и перерабатывающей промышленности; <p><u>Проектная</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - проектирование и реконструкция предприятий пищевых производств и общественного питания; <p><u>Научно-исследовательская</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение, анализ и применение отечественного и зарубежного опыта, информации в области науки и инноваций в отраслях пищевой промышленности.
Объект профессиональной деятельности	<p>Предприятия по производству мясных, молочных, рыбных и других пищевых продуктов, а также предприятие общественного питания.</p> <p>Научно-исследовательские и проектные организации.</p>
Функции профессиональной деятельности (трудовые функции)	<ul style="list-style-type: none"> - контроль и обеспечение соблюдения параметров технологических процессов производства, оперативного выявления и устранения причин их нарушений; - проведение физико-химического контроля качества сырья, вспомогательных материалов, тары, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией; - контроль технологических процессов на пищевых производствах; - контроль соблюдения рецептур и технологических режимов производства продуктов на пищевых производствах и предприятиях общественного питания; - контроль за эксплуатацией технологического оборудования на пищевых производствах и предприятиях общественного питания; - разработка новых технологий и ассортимента пищевых продуктов; - организация и планирование повышения эффективности производства на пищевых производствах и предприятиях общественного питания;

	<p>-контроль за соблюдением санитарных норм и требований на пищевых производствах и предприятиях общественного питания;</p> <p>-разработка нормативно-технической документации на пищевых производствах и предприятиях общественного питания.</p>
--	---

3. Структура образовательной программы

Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
Цикл общеобразовательные дисциплины (ООД)	56
Обязательный компонент	51
Вузовский компонент	5
Цикл базовых дисциплин (БД)	84
Вузовский компонент	30
Компонент по выбору	54
Цикл профилирующих дисциплин (ПД)	70
Вузовский компонент	10
Компонент по выбору	60
Все виды практики	22
Итоговая аттестация	не менее 8
Итоговая аттестация	8
Итого	240

Компоненты	Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах			
		всего	ОК	ВК	КВ
ООД	Общеобразовательные	56	51	5	
БД	Базовые	84		30	54
ПД	Профилирующие	70		10	60
	Все виды практики	22	22		
	Итоговая аттестация	8	8		
	Итого	240	81	45	114

4. Дополнительные образовательные программы (minor)

4.1 Minor «Устойчивое развитие бизнеса»

Наименование дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
Планирование и прогнозирование бизнеса	5
Анализ и моделирование управленческих решений	5
Анализ и управление бизнес-процессами	5
Всего	15

Карта компетенций ОП «6В07220 – Технология продовольственных продуктов (по отраслям)»

Компетенции	Результат обучения (РО)	Дескрипторы в соответствии с ГОС ВО и ПВО
Общеобразовательные (ООК)	РО _{ООК1} Использует знания основ права, экономики и предпринимательства, безопасности жизнедеятельности в сфере профессиональной деятельности	1,2,7,8
Базовые (БК)	РО _{БК2} Применяет методы математического анализа, общие законы механики и инженерии для успешного изучения профилирующих дисциплин и использования в профессиональной деятельности	2,4
	РО _{БК3} Применяет теоретические и практические знания (основные санитарные нормы и правила) для решения учебно-практических и профессиональных задач в области пищевых производств	2,6,7
	РО _{БК4} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин и жанры академического письма в производственной и научной деятельности	4,5
	РО _{БК5} Владеет теоретическими знаниями и практическим опытом, а также навыками обучения для решения конкретных профессиональных задач по производству готовой продукции на пищевых предприятиях и в организациях общественного питания	4,5,7
	РО _{БК6} Демонстрирует знания и четкое понимание профессиональных компетенций в области оценки и контроля качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов. Разрабатывать новые функциональные продукты питания на основе передовых технологий пищевых отраслей	2,3,8
Профессиональные (ПК)	РО _{ПК7} Организует технологические процессы по выпуску и хранению продукции на предприятиях питания, а также владеть практическими навыками и умениями, необходимыми для успешного предпринимательства.	1,8
	РО _{ПК8} Применяет профессиональные и научные знания для решения практических задач по повышению эффективности производства продуктов питания на основе применения нанотехнологий и различных видов инновационных методов обработки	4,5