


АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

7M07241 - «Пищевая безопасность»

код и наименование образовательной программы


Уровень: *магистратура*
(научно-педагогическое направление)

Утверждена
Советом директоров АО «КазУТБ»
от «18» 05 2023 г.
протокол № 17

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

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

Образовательная программа 7M07241 - «Пищевая безопасность» разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом высшего образования, утвержденным приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2.

Образовательная программа 7M07241 - «Пищевая безопасность» одобрена на заседании Совета внутреннего обеспечения качества от «28» 03 2023г., протокол № 2-1


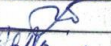

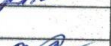




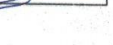
Председатель  С. Байбеков


Образовательная программа 7M07241 - «Пищевая безопасность» одобрена на заседании Комиссии по обеспечению качества факультета от «24» 03 2023г., протокол № 211

Председатель  Г. Жунусова

Образовательная программа 7M07241 - «Пищевая безопасность» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Технология и стандартизация» от «27» 02 2023г., протокол № 7


Заведующий кафедрой  А. Омаралиева

Фамилия, имя, отчество	Учёная степень / Учёное звание	Должность	Место работы	Подпись
Омаралиева А.М.	К.т.н.	Зав.кафедрой	КазУТБ	
Тыкешанова Г.М.	К.б.н.	Асс.профессор	КазУТБ	
Ботбаева Ж.Т.	К.б.н.	Асс.профессор	КазУТБ	
Агедилова М.Т.	К.т.н.	Асс.профессор	КазУТБ	
Жунусова Г.С.	К.т.н.	Асс.профессор	КазУТБ	
Хастаева А.Ж.	PhD	Асс.профессор	КазУТБ	
Машанова Н.С.	д.т.н.	Профессор	КазАТУ им С.Сейфуллина	
Искакова Д.М.	к.э.н.	Директор	ТОО «Иноватор»	
Досмагамбетова М.	-	магистрант	КазУТБ	

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


Содержание

1. Паспорт образовательной программы	4
2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы	5
3. Структура образовательной программы	7
4. Карта компетенций ОП 7М07239-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)	8
5. Результаты обучения образовательной программы и модулей	9
6. Содержание и результаты обучения дисциплин образовательной программы	11
7. Структура образовательной программы	21
8. Матрица достижимости результатов обучения ОП и их соотношение с дескрипторами	23
9. Рекомендуемые технологии оценивания РО, методы обучения и преподавания	24
10. Технологии (средства) оценивания	25
12. Экспертное заключение	33
13. Лист согласования	34
14. Лист ознакомления	35
15. Лист регистрационных изменений	36
16. Лист учета периодических проверок	37

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


1 Паспорт образовательной программы

Уровень по Международной стандартной классификации образования (МСКО)	7
Уровень по Рациональной рамке квалификаций (НРК)	7
Уровень по отраслевой рамке квалификаций (ОРК)	7
Код и наименование области образования	7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Профиль ОП	Научно-педагогический
Код и наименование направления подготовки	7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Номер и наименование группы образовательной программы	М111 Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы (ОП)	7М07241 - «Пищевая безопасность»
Цель ОП	Подготовка высококвалифицированных кадров, отвечающих современным запросам науки, образования и производства, обладающих углубленной профессиональной подготовкой в области технологии производства и безопасности пищевых продуктов
Критерий завершения ОП	Не менее 120 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности обучающегося
Язык обучения ОП	Казахский, русский, английский
Отличительные особенности ОП	Аккредитация ОП международным аккредитационным агентством по обеспечению качества образования IAAR
Вуз-партнер	- Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой и промышленности;


АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

Присуждаемая степень	Магистр технических наук по ОП «Пищевая безопасность»
Область профессиональной деятельности (сфера)	Область профессиональной деятельности магистранта являются отрасли пищевой промышленности, проектные, научно-исследовательские организации, предприятия различных форм и видов собственности, высшие учебные заведения
Виды профессиональной деятельности	<p>Организационно-управленческая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - руководство деятельностью предприятий общественного питания, мясной, рыбной, молочной, консервной промышленности, - разработка и внедрение новейших прогрессивных форм управления; <p>Производственно-технологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация работы всех подразделений предприятий общественного питания, мясной, рыбной, молочной, консервной промышленности по выпуску пищевой продукции; <p>Научно-исследовательская:</p> <ul style="list-style-type: none"> - научные исследования в области технологии и производства пищевых продуктов <p>Педагогическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализация образовательных услуг
Объект профессиональной деятельности	Объектами профессиональной деятельности магистранта являются предприятия по производству продовольственных продуктов, проектные институты, научные учреждения, учебные заведения.
Функции профессиональной деятельности (трудовые функции)	<p>Организационно-управленческая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - руководит в соответствии с законодательством производственно-хозяйственной деятельностью предприятия; - руководит в соответствии с законодательством финансово-экономической деятельностью предприятия; - разрабатывает и внедряет новейшие прогрессивные формы управления; - организует производственную деятельность предприятия; - принимает меры по обеспечению предприятия квалифицированными кадрами, рациональному использованию и развитию их профессиональных знаний и опыта; <p>Производственно-технологическая деятельность:</p>

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


	<ul style="list-style-type: none"> - руководит работой подразделения по продажам произведенных продуктов питания; - проводит семинарские, практические, лабораторные занятия с учетом требований разработанных и утвержденных методических указаний; - под руководством наставника определяет содержание и выбирает формы, методы и средства учебных занятий (семинарские, практические, лабораторные) в соответствии с целями курса; - под руководством наставника планирует и организует самостоятельную работу обучающихся; - под руководством наставника разрабатывает учебно-методические комплексы дисциплин; <p>Расчетно-проектная деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводит научные исследования в области производства пищевых продуктов; - самостоятельно использует теоретические и практические знания для постановки и решения исследовательских задач; - самостоятельно внедряет результаты исследований в практическую педагогическую деятельность; - самостоятельно и во взаимодействии с коллегами осуществляет апробацию полученных результатов исследований; - привлекает к учебно-воспитательному процессу работодателей, представителей профессиональных объединений, научных организаций, зарубежных партнеров; - развивает у обучающихся навыки международного сотрудничества
--	--

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

3 Структура образовательной программы


Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
Цикл базовых дисциплин (БД)	35
Вузовский компонент, в том числе педагогическая практика	20
Компонент по выбору	15
Цикл профилирующих дисциплин (ПД)	53
Вузовский компонент, в том числе исследовательская практика	15
Компонент по выбору	29+9
Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	24
Итоговая аттестация	8
Оформление и защита магистерской диссертации	8
Итого	120

Компоненты	Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах			
		всего	ОК	ВК	КВ
ООД	Общеобразовательные	-	-	-	-
БД	Базовые	35	-	20	15
ПД	Профилирующие	53	-	15	29+9
	Итоговая аттестация Оформление и защита магистерской диссертации, НИРМ	32	-	32	-
	Итого	120	-	67	53


АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

4 Карта компетенций ОП

Профессиональные компетенции	Результат обучения (РО)	Порядковый номер декрипторов
Базовые (БД)	РО1 Проводит исследования в сфере пищевых технологий на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний истории и философии науки	1,3,5
	РО2 Использует современные методы и технологии научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности	1,3,5
	РО3 Применяет знания психологии в решении управленческих задач и при планировании профессионального и личностного развития	1,3,5
	РО4 Применяет знание методологических основ педагогики высшей школы и профессиональных знаний и умений в профессиональной и образовательной деятельности	1,3,5
Профилирующие (ПД)	РО 5 Применяет на профессиональном уровне знания в области системы менеджмента качества для решения задач и проблем, обеспечивающих конкурентоспособность пищевого производства	1,2
	РО 6 Осуществляет сбор и интерпретацию информации по результатам научных исследований для формирования решения по оценке качества пищевой продукции	1,2
	РО 7 Демонстрирует знания, понимание и способности применения передового международного опыта на национальном уровне в области технического регулирования	1,2,3,5
	РО 8 Применяет на профессиональном уровне навыки обучения по оценке качества и безопасности пищевой продукции с использованием современных методов исследования	1,2,3,5
	РО 9 Анализирует производственно-	2,3,5


АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

	технологический потенциал и безопасность продукции, технологических процессов на основе нетрадиционного сырья, отходов и наноматериалов для производства пищевых продуктов	
	<p>РО 10</p> <p>Применяет инновационные методы и технологии при оценке качества, безопасности пищевых продуктов, степени риска на основе научных знаний и передового опыта</p>	2,3,5
	<p>РО 11</p> <p>Квалифицированно проводит научные исследования по избранной направленности, с использованием научных методов проведения исследований, анализа и обобщения полученных результатов.</p>	
	<p>РО 12</p> <p>Принимает меры по внедрению и освоению в производстве новых технологических процессов пищевого производства в соответствии с нормативной документацией</p>	


АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

5 Результаты обучения образовательной программы и модулей


РО по ОП	Наименование модуля	РО по модулю	Дисциплины
РО1 Проводит исследования на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний истории и философии науки	Базовый модуль	Демонстрирует знания основных этапов становления и развития науки и мировой философской мысли; понимание профессиональной и социальной необходимости собственной научной работы	История и философия науки
РО2 Использует современные методы и технологии научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности		Применяет приемы логического анализа научных текстов на иностранном языке. Демонстрирует знания современных методов и технологий профессиональной коммуникации на иностранном языке	Иностранный язык (профессиональный)
РО3 Применяет знания психологии в решении управленческих задач и при планировании профессионального и личностного развития		Описывает содержание психологических особенностей личности при проектировании будущей профессиональной деятельности. Демонстрирует умение применять знания психологии в целях самопознания и познания других.	Психология управления
РО4 Применяет знание методологических основ педагогики высшей школы и профессиональных знаний и умений в профессиональной и образовательной деятельности		Применяет знания методологических основ педагогики высшей школы и профессионального образования в образовательной деятельности	Педагогика высшей школы
		Использует знания методики преподавания в организации и проведении учебных	Педагогическая практика

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


		занятий	
<p>РО 5</p> <p>Применяет на профессиональном уровне знания в области системы менеджмента качества для решения задач и проблем, обеспечивающих конкурентоспособность пищевого производства</p>	<p>Методология ведения научных исследований</p>	<p>Составляет план организации системы менеджмента качества. Использует в решении научных задач методы анализа и обработки данных</p> <p>Использует инструментальные средства оценки качества для разработки систем менеджмента качества и политики предприятия в области качества</p>	<p>Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов</p> <p>Управление проектами</p>
<p>РО 6</p> <p>Осуществляет сбор и интерпретацию информации по результатам научных исследований для формирования решения по оценке качества пищевой продукции</p>		<p>Использует инструментальные средства оценки качества для разработки систем менеджмента качества.</p>	<p>Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов</p> <p>Планирование, организация эксперимента и обработка данных /</p>
<p>РО 7</p> <p>Демонстрирует знания, понимание и способности применения передового международного опыта на национальном уровне в области технического регулирования</p>	<p>Система менеджмента</p>	<p>Составляет план работы в области менеджмента качества и безопасности. Использует в решении научных задач методы анализа и обработки результатов.</p>	<p>Международные системы менеджмента качества и безопасности</p> <p>Техническое регулирование в области пищевой безопасности</p>
<p>РО 8</p> <p>Применяет на профессиональном уровне навыки обучения по оценке качества и безопасности пищевой продукции с использованием современных методов исследования</p>		<p>Использует физико-химические и биохимические методы в экспертировании, производстве и управлении качеством пищевых продуктов. Владеет навыками оценки пищевой и экологической безопасности ПП</p>	<p>Экспертная оценка качества пищевой продукции</p> <p>Оценка экологической безопасности пищевых продуктов</p>

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

<p>РО 9 Анализирует производственно-технологический потенциал и безопасность продукции, технологических процессов на основе нетрадиционного сырья, отходов и наноматериалов для производства пищевых продуктов</p>	<p>Безопасность и качества пищевых производств</p>	<p>Использует теоретические и практические навыки по повышению качества безопасности технологических процессов и производства пищевых продуктов. Оценивает безопасность пищевых продуктов, рационально использует вторичные ресурсы пищевой промышленности. Организует проведение технологических процессов производства на основе нетрадиционного сырья. Проводит оценку биодоступности и усвояемости компонентов пищевых продуктов, получаемых нанотехнологическим и нанобиотехнологическим путями.</p>	<p>Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов</p> <p>Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов</p> <p>«Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности»</p> <p>«Нетрадиционное сырье в пищевом производстве»</p> <p>Наноматериалы и нанобиотехнологии и в пищевой промышленности</p>
<p>РО 10 Применяет инновационные методы и технологии при оценке качества, безопасности пищевых продуктов, степени риска на основе научных знаний и передового опыта</p>		<p>Использует теоретические и практические навыки по контролю и оценке рисков пищевой безопасности, используя знания новейших инновационных разработок в профессиональной деятельности.</p>	<p>Методические аспекты оценки качества и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья</p> <p>Идентификация и фальсификация пищевых продуктов</p> <p>Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции</p> <p>Оценка рисков пищевой</p>


АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

			безопасности
<p>РО 11 Квалифицированно проводит научные исследования по избранной направленности, с использованием научных методов проведения исследований, анализа и обобщения полученных результатов.</p>		<p>Изучение законодательных и нормативных документов, регулирующих взаимоотношения между участниками научно-технических проектов (в том числе защита интеллектуальной собственности). Планирование и внедрение результатов научной деятельности на пищевых предприятиях.</p>	<p>Организация и планирование научных исследований</p>
<p>РО 12 Принимает меры по внедрению и освоению в производстве новых технологических процессов пищевого производства в соответствии с нормативной документацией</p>		<p>Формируют у магистрантов углубленных знаний в области законодательства о техническом регулировании в Республике Казахстан.</p>	<p>Техническое регулирование в области пищевой безопасности</p>


АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

6 Содержание и результаты обучения дисциплин образовательной программы


Наименование дисциплин	Содержание дисциплины	РО по дисциплинам
История и философия науки	Дисциплина направлена на формирование способности к независимому критическому мышлению и пониманию ключевых мировоззренческих понятий. Будут рассмотрены вопросы: Мировоззренческие основания науки, Функции науки, Возникновение и становление науки. Структура и уровни научного познания, Наука как профессия. Философские основания науки и научная картина мира, История и философия естественных и технических наук.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания истории развития познавательных программ мировой и отечественной философской мысли, проблем современной философии науки и основных направлений специализированного знания; - демонстрирует знания социально-этических аспектов науки и научной деятельности, моральных, нормативно-ценностных проблем философской и научной мысли, вопросов социальной ответственности ученого и формы ее реализации; - осмысливает динамику научно-технического творчества в ее социокультурном контексте; - демонстрирует знания вопросов философии современного человека и в аксиологических аспектах науки; - характеризует ключевые проблемы науки как социокультурного феномена, ее функции и законы развития, объединяющие научно-методологическую идентичность с мировоззренческой направленностью - представляет научно-философскую природу и научнообразовательные функции науки как формы

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


		<p>общественного сознания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применяет базовый понятийный аппарат истории и философии науки в собственной исследовательской работе; - применяет философские знания в планировании задач профессионального и личностного развития
Иностранный язык (профессиональный)	<p>Цель курса - приобретение и совершенствование компетенции в соответствии с международными стандартами иноязычного образования, позволяющих использовать иностранный язык как средство общения в межкультурной, профессиональной и научной деятельности будущего магистра. Изучение дисциплины способствует подготовке высококвалифицированных специалистов, способных конкурировать на рынке труда.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использует общенаучную лексику и специальную терминологию научной специальности; - демонстрирует знания структуры и стилистических особенностей научной статьи на иностранном языке; - читает и понимает научную литературу по специальности со словарем (изучающее чтение) и без словаря (ознакомительное, просмотровое и поисковое чтение); - извлекает из научной литературы значимую информацию и использует её в своей профессиональной деятельности; - анализирует и интерпретирует информацию из звучащей иноязычной речи по специальности, участвует в диалогах и дискуссиях, задает вопросы; - переводит тексты научно-технического профиля по специальности с английского на казахский или русский язык; - передает на английском

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


		<p>языке содержание казахского или русского текста по специальности (устное реферирование);</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует навыки написания научных статей и выступления с научными докладами на конференциях на иностранном языке.
Психология управления	<p>Дисциплина направлена на формирование социально-психологической компетенции по объективной оценке психологических теорий управления и лидерства, динамики группового развития и командообразования, особенностей психологии масс и толпы, психологических теорий коммуникации и стратегии разрешения конфликта, необходимых для своей профессиональной деятельности в рамках управленческих взаимоотношений.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания различных концепций, основных понятий и закономерностей психологии управления; - характеризует индивидуальную управленческую концепцию руководителя; - демонстрирует знания методик психологического исследования в сфере управленческой деятельности; - описывает актуальные проблемы психологии управления; - описывает содержание психологических особенностей личности при проектировании будущей профессиональной деятельности; - демонстрирует умение применять психологические знания в целях самопознания и познания других.
Педагогика высшей школы	<p>Изучение курса направлено на формирование способности педагогической деятельности в контексте профессионально-педагогической культуры на основе знаний дидактики высшей школы, теории воспитания и менеджмента образования, анализа и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания о сущности и структуре, закономерностях и принципах обучения, современных дидактических концепциях, содержании образования, формах, методах и технологиях

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


	самооценки преподавательской деятельности. В процессе освоения дисциплины изучаются цели, ценности современного высшего образования, дидактические принципы, образовательные и педагогические технологии, методы обучения и воспитания, самообразование обучающихся.	обучения, современных моделей организации обучения, типологии и многообразии образовательных учреждениях повышения квалификации, инновационных образовательных процессах; - классифицирует принципы, функции, методы обучения; - описывает содержание основных понятий курса: дидактика, обучение, преподавание, учение, содержание образования, государственный образовательный стандарт, методы обучения, технологии обучения, форма организации обучения, средства обучения.
Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов	Цель дисциплины: изучение основных концепций современного менеджмента, как модель TQM. Обобщение вопросов по истории развития науки управления, основных подходов и принципов управления в СМК. Рассмотрение вопросов в области качества и безопасности сырья, пищевых продуктов. Рассматривает CALS, ARIS - технологии, роль внешнего и внутреннего аудита системы качества.	- владеет основными концепциями современного менеджмента, как концепции и модели TQM; - анализирует организационную структуру и разрабатывать предложения по ее совершенствованию методов контроля, по разработке мероприятий и изучению вопросов политики организации в области качества безопасности сырья и пищевых продуктов, демонстрирует знания по системе качества - CALS, ARIS - технологии, роли внешнего и внутреннего аудита; владеет методами

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


		разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства; навыками менеджмента качества и организации производства.
Управление проектами	Целью дисциплины является освоение современных технологий и методов для эффективного стратегического, тактического, оперативного управления проектами. Обобщение теоретических знаний и практических навыков, связанных с пониманием роли проекта в организации в сфере закупок, основных положений современной концепции управления проектами, техники управления проектами с использованием экономико-математических методов	<p>- владеет современной методологией управления проектом; определения и понятия проектов, программ и их контекста как объектов управления; определения и понятия о субъектах управления и используемого ими инструментария;</p> <p>процессы и инструменты управления различными функциональными областями проекта;</p> <p>современные программные средства и информационные технологии, используемые в управлении проектами;</p> <p>историю и тенденции развития управления проектами; основные инструменты контроллинга проекта;</p> <p>- анализирует цели и интересы стейкхолдеров проекта; определять цели, предметную область и структуры проекта;</p> <p>рассчитывать календарный план осуществления проекта;</p> <p>формировать основные разделы сводного плана проекта; анализировать риски проекта;</p> <p>осуществлять выбор программных средств для решения основных задач управления проектом;</p> <p>-владеет навыками командной работы в</p>

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


		<p>проектах; техникой самостоятельного управления несложными проектами; быть способным помогать управляющему сложными проектами во всех функциональных областях управления проектами; быть способным эффективно участвовать в работе команды в сложных проектах</p>
<p>Планирование, организация эксперимента и обработка данных</p>	<p>Целью дисциплины является ознакомление с методами поиска и структурирования научной информации, планирования эксперимента и обработки полученных данных. Освоение современных, информационных технологий, технических средств и программных обеспечений, необходимых для жизни и деятельности в информационном обществе. Владение принципами хранения, обработки, распространения научной информации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - изучает экспериментальные методы; - работает с современной учебно – научной аппаратурой при проведении математических экспериментов; владеет навыками математического анализа различных соединений.
<p>Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов</p>	<p>Целью дисциплины является проведение расчета и выбор показателей качества различных видов продукции для совершенствования производства пищевых продуктов. Освоение методов классификации промышленной продукции, номенклатур и оценки уровня качества продукции:</p> <p>классификационных, ограничительных и оценочных показателей продукции. Сравнение коэффициентов весомости показателей базовых образцов для оценки уровня качества продукции</p>	<ul style="list-style-type: none"> - владеет навыками расчета и выбора показателей качества различных видов продукции; решения задач по контролю качества продукции для совершенствования производства; быть компетентным: в вопросах обоснования выбора номенклатуры показателей качества для оценки уровня качества изделия, в области выбора методов оценки уровня качества и алгоритма квалиметрической оценки.

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


Управление качеством продукции	<p>Цель изучения дисциплины: получение знаний в области управления качеством продукции, международных и национальных нормах, регламентирующих построение систем менеджмента качества на современном предприятии, приобретение практических умений обеспечения качества в соответствии с новыми подходами и принципами управления. Формирование научных знаний по унификации, нормированию, стандартизации и сертификации как инструментами управления качеством, определение номенклатуры и объема данных для управленческого учета в менеджменте качества. Анализ состояния управления качеством на предприятии, применение научных методов управления качеством, методов квалиметрии и статистического регулирования технологических процессов</p>	<p>- понимает суть социально-экономических явлений, связанных с управлением качеством; модели современных систем управления качеством; международные стандарты серии ИСО-9000; правовые механизмы управления качеством: сертификация продукции, СМК, стандартизация, закон о защите прав потребителей; основные положения квалиметрии.</p> <p>- использует нормативные правовые документы по управлению качеством; быть способным работать с информацией; находить организационно-управленческие решения по управлению качеством на основе имеющихся данных применять методы управления в соответствии с поставленной задачей и имеющимися ресурсами; использовать в управлении качеством бенчмаркинг и реинжиниринг</p>
Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов	<p>Цель данной дисциплины: получение магистрантами теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области производства функциональных и специализированных продуктов питания. Определение принципов функционального питания, видов и особенностей воздействия физиологически функциональных пищевых ингредиентов на</p>	<p>- имеет представление об основных потребностях человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в профилактическом и лечебном питании;</p> <p>- владеет знаниями и принципами функционального питания, видами и особенностями</p>

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


	физиологические функции организма человека. Анализ ассортимента функциональных и специализированных продуктов, требований к их производству и применению.	функциональных пищевых ингредиентов и специализированных продуктов.
Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов	Цель дисциплины: формирование знаний и практического навыка в организации безопасности технологических процессов на пищевых предприятиях. Оценка и производственный контроль на этапах технологических процессов производства продуктов питания. Анализ соответствия технологического процесса действующей нормативной и технической документации производства. Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей качества и безопасности готовой продукции.	Осуществляет знания и практические навыки в организации безопасности технологических процессов на пищевых предприятиях; применяет производственный контроль на этапах технологических процессов производства продуктов питания; владеет информацией по проведению технологических процессов производства, а также по определению контрольных критических точек и нормируемых показателей; имеет опыт по обеспечению безопасности технологических процессов и производств пищевых продуктов.
Международные системы менеджмента качества и безопасности	Целью дисциплины является изучение международной системы управления безопасностью пищевых продуктов, регламентирующейся протоколом BRC. Обобщение вопросов о международной системе менеджмента качества пищевой безопасности, стандартов качества пищевой продукции. Оценка соблюдения и использования производителями требований системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Формирование компетентности в области	- работает с нормативно-технической документацией, инструкциями, умеет составлять план мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции. - владеет навыками по разработке международных стандартов, а также регулированию соблюдения международных требований безопасности пищевой продукции,

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


	контроля безопасности пищевой продукции	формирование компетентности в области контроля безопасности пищевой продукции.
Техническое регулирование в области пищевой безопасности	Целью изучения: формирование углубленных знаний в области законодательства о техническом регулировании в Республике Казахстан. Приобретение умений и навыков для решения сложных профессиональных задач по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. Рассмотрение вопросов совершенствования подходов к разработке общих и отраслевых технических регламентов, республиканских стандартов и стандартов организаций, взаимодействию предприятий с органами государственной власти	- применяет на практике основные методы и средства получения и обработки информации, формировать основные документы по стандартизации, разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты, проводить процедуру подтверждения соответствия. Осуществляет навыки для решения сложных профессиональных задач по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. Демонстрирует совершенствование разработок общих и отраслевых технических регламентов, республиканских стандартов и стандартов организаций, взаимодействию предприятий с органами государственной власти.
Методические аспекты оценки качества и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья	Цель дисциплины: изучение вопросов в области обеспечения безопасности продовольственного сырья, контроля качества и подтверждения соответствия при производстве готовой пищевой продукции. Обобщение вопросов по организации деятельности	- демонстрирует знания в области обеспечения безопасности продовольственного сырья, контроля качества и подтверждения соответствия при производстве готовой пищевой продукции.- анализирует результаты

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


	технологических разработок и сертификации систем менеджмента качества и экологического менеджмента на предприятиях пищевых отраслей. Освоение методов обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья	исследования имеющихся литературных данных по организаций деятельности в системе менеджмента качества и экологического менеджмента на предприятиях пищевых отраслей. владеет методами обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья
Методы исследования пищевых продуктов	Цель дисциплины: изучение вопросов организации и планирования и основных этапов проведения научно-исследовательской работы. Ознакомление с основными видами научной деятельности и особенностями реализации научных исследовательских проектов в сфере производства безопасной пищевой продукции. Анализ законодательных и нормативных документов, регулирующих взаимоотношения между участниками научно-технических проектов (в том числе защита интеллектуальной собственности). Планирование и внедрение результатов научной деятельности на пищевых предприятиях. Приобретение практических навыков в применении основных научных методик и критериев контроля и оценки качества пищевого сырья и готовой продукции.	Осуществляет сбор и интерпретацию информации по результатам научных исследований для формирования решения по оценке качества пищевой продукции области обеспечения безопасности продовольственного сырья, контроля качества и подтверждения соответствия при производстве готовой пищевой продукции.- анализирует результаты исследования имеющихся литературных данных по организаций деятельности в системе менеджмента качества и экологического менеджмента на предприятиях пищевых отраслей. владеет методами обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья
Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	Цель дисциплины: приобретение теоретических знаний и практических навыков по изучению нормативно-	Имеет теоретические и практические навыки по изучению нормативно-правовой базы,

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


	<p>правовой базы, регулирующей обращение на рынке контрафактной и фальсифицированной продукции. Анализ классификации основных объектов, видов, методов и средств производства контрафактной и фальсифицированной продукции. Применение методов и способов обнаружения контрафактной и фальсифицированной продукции</p>	<p>регулирующей обращение на рынке контрафактной и фальсифицированной продукции, а также по изучению классификации основных объектов; может работать с информационными базами данных, обеспечивающими учет и движение товаров; проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования.
<p>Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности</p>	<p>Цель дисциплины: изучение вопросов в области ресурсосберегающих технологий. Овладение современными методами переработки отходов сырья, используемых в пищевой промышленности. Проведение оценки безопасности отходов и вторичного сырья пищевой промышленности и их рациональное применение для разработки новых пищевых продуктов функционального назначения. Владение методами определения загрязненных пищевых продуктов химическими веществами и токсинами для дальнейшего их использования в пищевой отрасли</p>	<p>имеет практические навыки по изучению и применению безопасности отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности, подходов к оценке безопасности пищевых продуктов; демонстрирует новые технологии по получению и переработки отходов; применяет навыки по безопасности вторичного сырья; Владеет методами определения загрязненных пищевых продуктов химическими веществами и токсинами для дальнейшего их</p>

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


		использования в пищевой отрасли.
Нетрадиционное сырье в пищевом производстве	Целью учебной дисциплины является получение обучающимися теоретических знаний о совокупности процессов и технологических операций, обеспечивающих получение пищевых продуктов на основе нетрадиционного сырья. Ознакомление их с закономерностями и процессами, которые являются общими для технологий пищевых производств, использование комплексного подхода к совершенствованию различных технологий на основе нетрадиционного сырья. Поиск, анализ и внедрение основного сырья с целью разработки новой технологии в пищевой отрасли.	Имеет практические навыки по проведению процессов и технологических операций, обеспечивает получение пищевых продуктов на основе нетрадиционного сырья и их применение в различных отраслях. Демонстрируют новые закономерности и процессы, которые являются общими для технологии пищевых производств. Использует и применяет комплексный подход к совершенствованию различных технологий на основе нетрадиционного сырья. Владеют новыми методами анализа сырья для разработки новой технологии в пищевой отрасли.
Экспертная оценка качества пищевой продукции	Цель дисциплины: изучение вопросов в области экспертной оценки качества пищевой продукции. Формирование знаний в области производственного процесса и организации работ по экспертной оценке качества пищевой продукции. Освоение вопросов разработки и реализации мероприятий по формированию и сохранению качества, безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на пищевых предприятиях. Применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственного сырья,	- осуществляет контроль за соблюдением участниками ВЭД правильности исчисления таможенных платежей; правильно составлять и оформлять документы в сфере таможенного дела. - владеет практическими навыками осуществления контроля достоверности заявленных сведений; навыками применения технологий таможенного контроля, навыками принятия законных и обоснованных процессуальных решений при осуществлении таможенного контроля.

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


	направленных на снижение риска появления некачественных пищевых продуктов	
Оценка экологической безопасности в пищевых продуктах	Целью дисциплины является формирование знаний, практических умений и навыков по вопросам оценки экологической безопасности пищевых продуктов. Классификация видов загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы, сырья растительного и животного происхождения и готовой продукции Освоение методов их контроля и способов снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду, применение полученных знаний при решении задач в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - определяет качественные характеристики сырья животного и растительного происхождения на основании органолептических и физико-химических показателей; оценивать безопасность продуктов и полуфабрикатов, применять на практике нормативные документы, регламентирующие безопасность и качество пищевых продуктов. - владеет методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; методами контроля загрязнителей с целью снижения вредного воздействия на организм человека и окружающую среду.
Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции	Цель дисциплины: освоение и применение современных методов контроля качества сырья пищевой продукции. Изучение новых видов приборов и оборудования для определения качества сырья и готовой продукции. Анализ структуры, состава и свойств пищевого сырья и продуктов для объективной оценки их качества и безопасности. Изучение вопросов разработки новых принципов, а также современных методов анализа пищевого сырья и продукции	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрирует знания по изучению современных методов анализа сырья и пищевой продукции для установления качественных показателей их структуру, состава и свойства. - имеет навыки для объективной оценки качества и безопасности сырья и пищевой продукции на основе результатов изучения с помощью современных инструментальных методов.

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

		- компетентен в вопросах по разработке новых принципов, а также современных методик анализа пищевого сырья и продукции.
Оценка рисков пищевой безопасности	Целью дисциплины является изучение основных подходов к оценке безопасности пищевых продуктов. Обобщение вопросов методологических основ для оценки рисков, связанных с опасными ситуациями при потреблении пищевой продукции. Оценивать и идентифицировать опасные факторы риска. Анализировать методы определения качества продовольственных товаров и обеспечение его контроля. Классифицировать виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, биологического и радиокативного происхождения.	- имеет практические навыки по изучению основных подходов к оценке безопасности пищевых продуктов; демонстрирует законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы и подходов к оценке безопасности пищевых продуктов; - применяет навыки по оценке рисков, связанных с опасными ситуациями при потреблении пищевой продукции; Владеет методами определения загрязненных пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения и продовольственного сырья.
Нanomатериалы и нанобиотехнологии в пищевой промышленности	Целью дисциплины является изучение современных вопросов в области безопасности применения наноматериалов и нанобиотехнологий в пищевой промышленности, инновационных разработок на основе нано- и биотехнологий пищевых добавок, вкусоароматических ингредиентов. Формирование научных знаний об обеспечении безопасного потребления продуктов питания, произведенных из наноматериалов. Изучение	- классифицирует основные направления применения наноматериалов и нанотехнологий в пищевой отрасли, проблемы безопасности и риски, возникающие при использовании нанотехнологий в пищевой промышленности - оценивает биодоступность и усвояемость компонентов пищевых продуктов, получаемых

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

	<p>свойств нанопорошков, устойчивости систем их доставки в пищевых продуктах и рисках для здоровья. Анализ потенциальных рисков и побочных эффектов производства пищевых продуктов, имеющих в составе наночастицы, обладающие сильным бактерицидным и фунгицидным действием</p>	<p>нанотехнологическим и нанобиотехнологическим путями.</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет современными методами определения токсичности наночастиц, используемых в пищевых нанотехнологиях, характере их распределения, требованиями и методами определения безопасности продукции - применяет современные методы и способы определения безопасности продукции в процессе производства и контроля качества. - анализирует систему оценки безопасности и контроля наноматериалов и нанотехнологий
Оформление и защита магистерской диссертации	<p>магистерская диссертация – самостоятельное научное исследование, содержащее теоретические и/или практические разработки актуальной проблемы в области технологии пищевых продуктов, основанное на современных теоретических, методических и технологических достижениях науки и техники</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оформление магистерской диссертации; - защита магистерской диссертации


АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

8 Матрица достижимости результатов обучения ОП и их соотнесение с дескрипторами

Порядковый номер дескрипторов по перечню*	Модуль	Результаты обучения по ОП											
		PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12
1,3,5	Модуль базовых дисциплин	+	+	+	+								
1,2,3,5	Модуль обязательных профилирующих дисциплин Система менеджмента							+	+				
1,2	Методология ведения научных исследований					+	+					+	+
2,3,5	Техника и технология									+	+	+	+


*Перечень дескрипторов соответствии с ГОС ВО и ПВО:

1. Демонстрировать развивающиеся знания и понимание в изучаемой области, основанные на передовых знаниях этой области, при разработке и (или) применении идей в контексте исследования;
2. Применять на профессиональном уровне свои знания, понимание и способности для решения проблем в новой среде, в более широком междисциплинарном контексте;
3. Осуществлять сбор и интерпретацию информации для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений;
4. Четко и недвусмысленно сообщать информацию, идеи, выводы, проблемы и решения, как специалистам, так и неспециалистам;
5. Навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения в изучаемой области.


АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

9 Рекомендуемые технологии оценивания РО, методы обучения и преподавания

Номер результатов обучения (РО)	Технологии (средства) оценивания	Методы обучения и преподавания
PO1	Эссе, учебно-исследовательский проект, контент-анализ, реферат, доклад, творческая работа, эссе-обоснование, аналитический обзор, эссе-рассуждение, научно-исследовательский проект, кейс-анализ, тестирование	– студент центрированное обучение, основанное на рефлексивном подходе к обучению со стороны обучающегося; – интерактивная лекция (проблемная лекция, дискуссионная лекция, лекция-конференция, лекция-консультация, лекция «Пресс-конференция», лекция «Вопросы-ответы-обсуждение»);
PO2	Составление текстов, мини-зачет по словарям, диктант, написание эссе, анализ текстов разной жанровой принадлежности, творческие задания, показывающие умение грамотно выражать свои мысли, контрольная работа, презентация, деловая игра	– интерактивный семинар (семинар «Выявление проблемы», семинар «Решение проблемы», семинар «Применение решения проблемы»);
PO3	Деловая и/или ролевая игра, творческое задание, сообщение, презентация	– компетентностно-ориентированное обучение;
PO4	Творческое задание, собеседование, разработка учебно-методических комплексов дисциплин, презентация, интервью	– ролевые игры и учебные дискуссии различных форматов;
PO5	Собеседование, разработка учебно-методических комплексов дисциплин, презентация, интервью	– кейс-стади (анализ конкретных ситуаций);
PO6	Практическая работа с физическим или виртуальным оборудованием, рабочая тетрадь, коллоквиум, устный опрос, тестирование	– метод проектов (наработка и преобразование собственного опыта и компетентности, особенно в сфере использования профессионального языка);
PO7	Доклад, сообщение, творческая работа, научно-исследовательская работа, кейс-анализ, аналитический обзор,	– понимание и интерпретация смыслов текста на основе когнитивного моделирования его содержания и контекста его функционирования;
PO8	Научно-исследовательская работа, проект, лабораторная работа с физическим или виртуальным оборудованием, рабочая тетрадь, коллоквиум, статьи, портфолио	– коммуникативно-деятельностный подход к овладению языками; – конверсационный анализ речевой коммуникации; прагматическое фокусирование и распознавание намерения говорящего в потоке речи;


АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

PO9	Творческое задание, собеседование, разработка учебно-методических комплексов дисциплин, презентация, интервью	– порождение текстов нужной интенциональности и силы воздействия в процессе общения в различных сферах коммуникации;
PO10	Практическая работа с физическим или виртуальным оборудованием, рабочая тетрадь, коллоквиум, устный опрос, тестирование, анализ и отчет, презентация, доклад и защита магистерской диссертации.	
PO11	Коллоквиум, устный опрос, тестирование, анализ и отчет, презентация,	
PO12	Разработка учебно-методических комплексов дисциплин, презентация, интервью	


АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

10 Технологии (средства) оценивания


№ п/п	Технологии (средства) оценивания	Краткая характеристика	Фонд оценочных средств
1	Устный опрос (экзамен, теоретический зачет)	Диалог преподавателя с обучающимся, цель которого – систематизация и уточнение имеющихся у обучающегося знаний, проверка его индивидуальных возможностей усвоения материала.	Вопросы по темам
2	Коллоквиум	Способ промежуточной проверки знаний, умений, навыков студента в середине семестра по пройденным темам изучаемого предмета.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тестовые задания
4	Лабораторная работа	Оценка способности студента применить полученные ранее знания для проведения анализа, опыта, эксперимента и выполнения последующих расчетов, а также составления выводов	Индивидуальные или групповые задания, направленные на формирование практических навыков (методические указания по выполнению)
5	Проектная деятельность	Воплощение имеющегося замысла, идеи, образа решения какой-либо проблемы в подходящей для этого форме (описание, обоснование, расчеты, чертежи). Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий	Темы групповых и/или индивидуальных проектов
6	Творческие задания	Самостоятельная творческая деятельность обучающихся, в которой он реализует свой личностный потенциал, демонстрирует умение грамотно и ясно выражать свои мысли, идеи	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
7	Презентация	Представление обучающимся наработанной информации по заданной тематике в виде набора слайдов и	Темы презентаций

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	


		спецэффектов, подготовленных в выбранной программе	
8	Деловая/ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессиональноориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации.	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
9	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы путем решения нескольких задач. Студент самостоятельно формулирует цель, находит и собирает информацию, анализирует ее, выдвигает гипотезы, ищет варианты решения проблемы, формулирует выводы, обосновывает оптимальное решение ситуации	Задания для решения кейсзадачи
10	Интервью.	Одна из разновидностей разговора между двумя и более собеседниками по заранее обдуманному алгоритму, цель которой – выявить имеющиеся знания, умения, навыки у опрашиваемого/опрашиваемых	Темы для интервью
11	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
12	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемого вопроса, приводит различные точки зрения, а также собственное понимание проблемы	Темы рефератов

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

13	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме	Тематика эссе
14	Портфолио	Целевая подборка работ обучающегося, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или не скольких учебных дисциплинах, а также другие достижения в области науки, опыта выступлений на различных конференциях, симпозиумах. Позволяет оценивать достижения в самообразовании раз витии личности и показывает конкретные способности применения знаний и умений и демонстрирует уровней владения.	Структура портфолио
15	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Интерактивная форма проведения занятий, позволяющая выразить собственное мнение	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
16	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы	Образец рабочей тетради обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения знаний и учебного материала.
17	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетнографической работы
18	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные	Вопросы по темам/разделам дисциплины

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

		с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний, обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
19	Научно-исследовательская работа	Оценка способности магистранта применить полученные ранее знания для проведения, планирования эксперимента, анализа, опыта и выполнения последующих расчетов, а также составления выводов	Индивидуальные задания, направленные на формирование навыков исследователя

АО «Казахский университет технологий и бизнеса»	ОП 17/1-18-2022	
Образовательная программа	Редакция 2	

12. Экспертное заключение

Экспертное заключение на образовательные программы «7М07251- Пищевая безопасность (профильное направление), ОП «7М07241- Пищевая безопасность» (Н-П)

Образовательные программы 7М07251-Пищевая безопасность (профильное направление), ОП «7М07241- Пищевая безопасность» (Н-П) разработаны для магистрантов, обучающихся на кафедре «Технология и стандартизация» АО «КазУТБ».

Образовательные программы включают все необходимые разделы: содержание образовательной программы, перечень формируемых компетенций, рабочие учебные планы и графики прохождения учебного процесса, формуляры для описания модулей, сводную таблицу, отражающую объем освоенных кредитов в разрезе модулей образовательной программы и другие материалы. Анализ данной программы показал, что ОП созданы в соответствии с потребностями рынка труда в кадрах с высшим профессиональным образованием.

Необходимо отметить, что выбор дисциплин произведен достаточно рационально и целесообразно, дает возможность расширения и углубления подготовки и получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями рынка труда.

Сформированные компетенции позволят выпускникам магистерской программы осуществлять профессиональную деятельность на предприятиях пищевой и перерабатывающей отраслей. Образовательная программа имеет достаточное кадровое, учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение, необходимое для подготовки высококвалифицированных специалистов.

На основании выше сказанного считаю, что данная ОП является актуальной, а структура и содержание образовательных программ имеют направленность на удовлетворение потребностей рынка труда.

На 2022-2023 учебный год по ОП «7М07251- Пищевая безопасность (профильное направление), ОП «7М07241- Пищевая безопасность» (Н-П) были внесены и одобрены в ЕСУВО следующие изменения:

1. Актуализирована цель образовательной программы.
2. Обновлены результаты обучения.
3. Обновлены дисциплины такие как, «Безопасность технологии упаковочных материалов» на «Технология переработки нетрадиционного сырья» и «Безопасность пищевых добавок» на «Технология переработки отходов и вторичного сырья».

Таким образом, считаю, что представленные на экспертизу образовательные программы полностью соответствуют предъявляемым требованиям и не требуют обновления.

Директор ТОО «Иноватор»



Исхакова Д.М.

