

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6B07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720
(Код в международной стандартной классификации образования)

B068 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

6B07202 - Технология продовольственных продуктов
(Код и наименование образовательной программы)

Бакалавр
(уровень подготовки)

Семей

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6B07 -- Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720
(Код в международной стандартной классификации образования)

B068 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

6B07202 - Технология продовольственных продуктов
(Код и наименование образовательной программы)

бакалавр
(уровень подготовки)

ПРЕДИСЛОВИЕ

Разработано

Академическим комитетом образовательная программа 6B07202 - Технология продовольственных продуктов по направлению подготовки 6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли на основании ГОСВиПО утвержденного Приказом МНиВО Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2

Состав АК	Ф.И.О.полностью	Ученая степень, ученое звание, должность
Руководитель АК	Касымов Самат Кайратович	заведующий кафедрой "Пищевая технология"
Менеджер ОП	Смольникова Фарида Харисовна	ассоциированный профессор кафедры "Пищевые технологии"
Член АК	Камбарова Арай Сагинбековна	старший преподаватель, PhD кафедры "Пищевые технологии"
Член АК	Окусханова Элеонора Курметовна	ассоциированный профессор кафедры "Пищевые технологии"
Член АК	Мусина Анар Маулеткановна	Директор ТОО "Семнан"
Член АК	Мамирканова Гульмира Оразхановна	Главный технолог кафе "Халва"
Член АК	Канатова Айша	Группа ПП - 201, обучающийся
Член АК	Тимур Нурай	Группа ПП - 201, обучающийся

Рецензирование

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы
Абзоллин Канат Жумагазыевич	ЖК Абзоллин
Сайлаубаев Аскар Сейлжанович	Директор ТОО «Корпорация Восток-Молоко»

Рассмотрено

на заседании совета исследовательской школы пищевой инженерии
Рекомендовано к утверждению на Ученом совете университета
Протокол N 7 от 11.03.25 г.

Утверждено

на заседании Ученого совета университета
Протокол №7 «27» марта 2025 г.

Решением Правления университета
Протокол № 23 «04» 04 2025 г.

Содержание

1. ВВЕДЕНИЕ

2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

2.1. Цель образовательной программы;

2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы:

Код и классификация области образования;

Код и классификация направления подготовки;

Код в международной стандартной классификации образования;

Код и классификация группы образовательной программы;

Код и наименование образовательной программы;

2.3. Отличительные особенности ОП (двудипломная/совместная, ОВПО-партнер, Double major, инновационная);

2.4. Квалификационная характеристика выпускника:

Присуждаемая степень / квалификация;

Наименование профессионального стандарта;

Атлас новых профессий;

Региональный стандарт;

Наименование профессии / перечень должностей специалиста;

Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации);

Область профессиональной деятельности;

Объект профессиональной деятельности;

Виды профессиональной деятельности;

2.5. Модель выпускника.

3. Модули и содержание образовательной программы

4. Сводная таблица по объему образовательной программы 6B07202 - Технология продовольственных продуктов»

1.ВВЕДЕНИЕ

1.1.Общие данные

Кафедра «Пищевые технологии» Исследовательской школы пищевой инженерии осуществляет подготовку кадров по образовательной программе «6B07202 Технология продовольственных продуктов».

Данная образовательная программа разработана с учетом потребностей рынка труда в пищевой промышленности. Модульная организация программы направлена на постепенное приобретение обучающимися компетенций, необходимых для качественного выполнения своей профессиональной деятельности.

Особенность образовательной программы заключается в высококвалифицированном профессорско-преподавательском составе - около 70% профессорско-преподавательского состава имеют ученые степени PhD, кандидата и доктора наук, имеется материально-техническое оснащение образовательной программы; внедрены международная кредитная мобильность, внешняя и внутренняя мобильность; налажена тесная связь с работодателями и выпускниками образовательной программы, возможность продолжить послевузовское образование.

При реализации образовательной программы предусматривается применение в учебном процессе инструментов искусственного интеллекта, тем самым развивая цифровые компетенции у обучающихся в быстроменяющейся технологической среде.

Образовательная программа предусматривает обучение студента с особыми образовательными потребностями в условиях высшего учебного заведения, а также его социализацию и интеграцию в общество.

1.2.Критерии завершенности

Основным критерием завершенности образовательного процесса по подготовке бакалавров является освоение обучающимся не менее 205 кредитов теоретического обучения, а также не менее 27 кредитов практик, 8 кредитов итоговой аттестации. Всего 240 кредитов.

1.3.Типичный срок обучения: 4 года

2.ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1.Цель образовательной программы	Формирование конкурентоспособного компетентного специалиста пищевой промышленности, максимально соответствующего требованиям современного промышленного производства.
2.2.Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы	
Код и классификация области образования	6B07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направления подготовки	6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
Код в международной стандартной классификации образования	0720
Код и классификация группы образовательной программы	B068 - Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы	6B07202 - Технология продовольственных продуктов
2.3.Отличительные особенности ОП (двудипломная/совместная, ОВПО-партнер, Double major, инновационная)	
2.4.Квалификационная характеристика выпускника	
Присуждаемая степень / квалификация	Бакалавр техники и технологии по образовательной программе «6B07202 Технология продовольственных продуктов»
Наименование профессионального стандарта	1.Профессиональный стандарт «Производство мяса и мясопродуктов». 2. Профессиональный стандарт «Производство молока и молочных продуктов». 3. Профессиональный стандарт «Производство молочных продуктов» 4. Профессиональный стандарт «Производство круп». 5. Профессиональный стандарт «Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка». 6. Профессиональный стандарт «Производство макаронных изделий». 7. Профессиональный стандарт «Производство сыров». 8. Профессиональный стандарт «Технология растительных масел». 9. Профессиональный стандарт «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий». 10. Профессиональный стандарт «Переработка и консервирование мяса домашней птицы». 11. Профессиональный стандарт «Рыбоводство и производство рыбной продукции».
Атлас новых профессий	-
Региональный стандарт	-
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	- Технолог - Техник-технолог производственной лаборатории - Технолог-калькулятор - Мастер цеха

	- Техник-лаборант производственной лаборатории - Специалист в научно-исследовательских лабораториях - Лаборант в учебных заведениях - Специалист проектных организаций - Методист в отделах образования
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	6
Область профессиональной деятельности	Областью профессиональной деятельности бакалавра являются отрасли пищевой промышленности, обеспечение раз-работки технологических процессов и производственного получения продукции пищевых производств, проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности.
Объект профессиональной деятельности	- Мясокомбинаты - Колбасные цеха - Рыбоконсервные заводы - Пельменные цеха - Молокозаводы - Кондитерские цеха - Предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны) - Лаборатории пищевых производств и ветеринарно-санитарного контроля; - Научно-исследовательские институты и лаборатории - Конструкторские организации - Учебные заведения
Виды профессиональной деятельности	- организация ведения технологических процессов; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожар взрывобезопасности и производственной санитарии; - организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сер-тификации пищевых продуктов; - разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания; реконструкция существующих предприятий пищевой промышленности и общественного питания; - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности; - работа в сфере образования.
2.5. Модель выпускника	ON1 Демонстрировать социально-культурные, экономико-правовые, экологические знания,

	коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества. ON2 Использовать основы естественнонаучных знаний и методологии для выявления производственных проблем и решения профессиональных задач. ON3 Показывать общеинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства. ON4 Применять научные знания, полученные в ходе общеинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов ON5 Применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности ON6 Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса ON9 Управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности ON10 Разрабатывать проектно-конструкторские нормы для организации деятельности предприятия
--	---

3. Модули и содержание образовательной программы

Модуль 1. Основы общественных и гуманитарных знаний

Результаты обучения по модулю

Приобретает знания и навыки в области социокультурных, экономико-правовых и экологических аспектов, развивает коммуникативные умения, применяет информационных технологий в контексте современных тенденций развития общества.

Дисциплины модуля

Иностранный язык

Казахский язык

Основы права и антикоррупционной культуры

Основы финансовой грамотности

Основы экономики и предпринимательства

Русский язык

Устойчивое развитие, экология и основы безопасности жизнедеятельности

Физическая культура

Формирование ценностей инклюзивного общества

Казахский язык

Иностранный язык

История Казахстана

Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)

Русский язык

Физическая культура

Физическая культура

Мир Абая

Информационно-коммуникационные технологии

Физическая культура

Философия

Модуль 2. Естественно-научные знания

Результаты обучения по модулю

Объясняет основные закономерности природных явлений и процессов на основе знаний в области естественных наук, анализирует влияние естественно-научных факторов на окружающую среду и жизнедеятельность человека, распознаёт научные проблемы, связанные с современными экологическими, технологическими аспектами, применяет методы естественно-научного познания и элементарного эксперимента для решения практических задач, оценивает достоверность научной информации и формулирует обоснованные выводы на основе наблюдений и фактов.

Дисциплины модуля

Математика

Физика

Химия

Модуль 3. Общеинженерная подготовка

Результаты обучения по модулю

Применяет фундаментальные знания в области математики, естественных, инженерных и экономических наук для идентификации, формулирования и решения профессиональных задач, использует современные информационно-коммуникационные технологии для поиска, обработки и анализа профессиональной информации, планирует и проводит экспериментальные и промышленные испытания, оценивает их результаты, читает и интерпретирует техническую документацию, распознаёт чертежи и схемы, анализирует их содержание, изучает и сравнивает отечественный и зарубежный опыт в области пищевой инженерии, оценивает возможности его применения в профессиональной деятельности.

Дисциплины модуля

Учебная практика

Инженерная графика

Микробиология пищевых продуктов

Биохимия

Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания

Технологическое оборудование хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности

Модуль 4. Общая характеристика сырья и технологических процессов

Результаты обучения по модулю

Классификацияны анықтайды және тамақтық шикізаттың негізгі сипаттамаларын айқындайды, тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестердің ғылыми негіздерін түсіндіреді, өндіріс технологияларын талдау және әзірлеу кезінде алынған білімді тәжірибеде қолданады, шикізатты өңдеудің әртүрлі әдістерін талдайды және олардың тиімділігін анықтайды, технологиялық процестерді жетілдірудің жаңа тәсілдерін және инновациялық өңдеу әдістерін әзірлейді, өнім мен шикізаттың сапасын бағалайды.

Дисциплины модуля

Введение в технологию пищевых производств

Инновации в технологии перерабатывающих производств и искусственный интеллект

Общая технология пищевых производств и производственный искусственный интеллект

Зерноведение с основами растениеводства

Производственная практика I

Физические методы обработки пищевых продуктов

Модуль 5. Обеспечение качества пищевой продукции

Результаты обучения по модулю

Определяет основные показатели качества сельскохозяйственной продукции и требования нормативной базы, объясняет факторы, обеспечивающие производство высококачественной и безопасной продукции, анализирует и оценивает методы контроля качества и безопасности пищевой продукции, определяет эффективность различных методов контроля качества и безопасности, формируют профессиональную позицию в данной области.

Дисциплины модуля

Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии питания

Товароведение зерномучных товаров

Товароведение продовольственных товаров

Научные основы исследований производства пищевых продуктов

Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов

Технохимический контроль перерабатывающих производств

Модуль 6. Технология производства продуктов животного и растительного происхождения

Результаты обучения по модулю

Определяет основные принципы организации и ведения технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности, использует методы расчета технико-экономических показателей для оптимизации производства продуктов питания, разрабатывает новые технологические решения для повышения выхода и качества готовой продукции, определяет соответствие выпускаемой продукции требованиям стандартов и формируют профессиональную позицию в области технологии продовольственных продуктов.

Дисциплины модуля

Технология крупяной промышленности

Технология цельномолочных продуктов

Технология макаронного производства

Технология производства продуктов общественного питания

Современные технологии хранения мясных, молочных продуктов и общественного питания

Современные технологии хранения хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий

Технология мукомольного производства

Технология производства колбасных изделий

Технология сливочного масла и сыров

Технология элеваторной промышленности

Производственная практика II

Сервис и обслуживание в сфере общественного питания

Специальные технологии перерабатывающих производств

Технология вегетарианских и диетических блюд на предприятиях общественного питания

Технология сахарных кондитерских изделий и шоколада

Кухня народов мира

Технология мучных кондитерских изделий

Технология производства мясных и рыбных консервов

Технология хлебопекарного производства

Технология производства функциональных пищевых продуктов

Технология бродильных производств

Технология детских и диетических молочных продуктов

Технология комбикормовой промышленности

Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания

Технология производства растительных масел

Технология сухих молочных продуктов и молочных консервов

Модуль 7. Организация деятельности предприятия

Результаты обучения по модулю

Определяет основные принципы управленческой деятельности предприятий и проектирования производственных процессов, объясняет влияние организации производства на экономический потенциал предприятия и его конкурентоспособность, использует методы технологических расчетов для подбора оборудования и проектирования пищевых технологических линий, анализирует нормативные документы по проектированию технологических линий пищевых производств, разрабатывает организационно-экономические мероприятия, направленные на повышение эффективности производства, контролирует расход сырьевых ресурсов и соблюдение норм расхода сырья и материалов, а также точность операций при приемке и реализации продукции.

Дисциплины модуля

Организация и планирование производства

Проектирование предприятий мясной, молочной промышленности и общественного питания

Проектирование предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности

Технологическая отчетность на предприятиях глубокой переработки зерна

Технологическая отчетность на предприятиях мясной, молочной промышленности и общественного питания

Управление затратами

Экономика предприятия

Преддипломная практика

Производственная практика III

Итоговая аттестация

Результаты обучения по модулю

Написание и защита дипломного проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена.

Дисциплины модуля

Дипломный проект

Комплексный экзамен

4.Сводная таблица по объему образовательной программы «6В07202 - Технология продовольственных продуктов»

Наименование дисциплины	Цикл/ Комп.	Семестр	Кредитов	Всего часов	Лек.	Пр./ Сем.	Лаб.	СРОП	СРО	Форма контроля знаний
Модуль 1. Основы общественных и гуманитарных знаний										
Иностранный язык	ООД/ОК	1	5	150		45		35	70	Экзамен
Казахский язык	ООД/ОК	1	5	150		45		35	70	Экзамен
Основы права и антикоррупционной культуры	ООД/КВ	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Основы финансовой грамотности	ООД/КВ	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Основы экономики и предпринимательства	ООД/КВ	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Русский язык	ООД/ОК	1	5	150		45		35	70	Экзамен
Устойчивое развитие, экология и основы безопасности жизнедеятельности	ООД/КВ	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Физическая культура	ООД/ОК	1	2	60		60				Дифференцированный зачет
Формирование ценностей инклюзивного общества	ООД/КВ	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Казахский язык	ООД/ОК	2	5	150		45		35	70	Экзамен
Иностранный язык	ООД/ОК	2	5	150		45		35	70	Экзамен
История Казахстана	ООД/ОК	2	5	150	15	30		35	70	Государственная аттестация
Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)	ООД/ОК	2	8	240	30	45		55	110	Экзамен
Русский язык	ООД/ОК	2	5	150		45		35	70	Экзамен
Физическая культура	ООД/ОК	2	2	60		60				Дифференцированный зачет
Физическая культура	ООД/ОК	3	2	60		60				Дифференцированный зачет
Мир Абая	БД/ВК	3	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Информационно-коммуникационные технологии	ООД/ОК	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Физическая культура	ООД/ОК	4	2	60		60				Дифференцированный зачет
Философия	ООД/ОК	5	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Модуль 2. Естественно-научные знания										
Математика	БД/ВК	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Физика	БД/ВК	1	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Химия	БД/ВК	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен

Модуль 3. Общеинженерная подготовка										
Учебная практика	БД/ВК	2	2	60						Итоговая оценка по практике
Инженерная графика	БД/ВК	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Микробиология пищевых продуктов	БД/ВК	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Биохимия	БД/ВК	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания	БД/КВ	5	5	150	15	30		35	70	Экзамен и курсовая работа/проект
Технологическое оборудование хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности	БД/КВ	5	5	150	15	30		35	70	Экзамен и курсовая работа/проект
Модуль 4. Общая характеристика сырья и технологических процессов										
Введение в технологию пищевых производств	БД/ВК	1	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Инновации в технологии перерабатывающих производств и искусственный интеллект	БД/КВ	3	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Общая технология пищевых производств и производственный искусственный интеллект	БД/КВ	3	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Зерноведение с основами растениеводства	БД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Производственная практика I	БД/ВК	4	5	150						Итоговая оценка по практике
Физические методы обработки пищевых продуктов	БД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Модуль 5. Обеспечение качества пищевой продукции										
Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии питания	БД/ВК	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Товароведение зерномучных товаров	БД/КВ	4	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Товароведение продовольственных товаров	БД/КВ	4	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Научные основы исследований производства пищевых продуктов	БД/ВК	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен и курсовая работа/проект
Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	БД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технохимический контроль перерабатывающих производств	БД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Модуль 6. Технология производства продуктов животного и растительного происхождения										
Технология крупяной промышленности	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология цельномолочных продуктов	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология макаронного производства	ПД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология производства продуктов общественного питания	ПД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Современные технологии хранения мясных, молочных продуктов и общественного питания	БД/КВ	5	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Современные технологии хранения хлебобулочных, макаронных,	БД/КВ	5	5	150	15		30	35	70	Экзамен

кондитерских изделий										
Технология мукомольного производства	ПД/КВ	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология производства колбасных изделий	ПД/КВ	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология сливочного масла и сыров	ПД/КВ	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология элеваторной промышленности	ПД/КВ	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Производственная практика II	БД/ВК	6	5	150						Итоговая оценка по практике
Сервис и обслуживание в сфере общественного питания	БД/КВ	6	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Специальные технологии перерабатывающих производств	БД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология вегетарианских и диетических блюд на предприятиях общественного питания	БД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология сахарных кондитерских изделий и шоколада	БД/КВ	6	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Кухня народов мира	ПД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология мучных кондитерских изделий	ПД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология производства мясных и рыбных консервов	ПД/КВ	6	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология хлебопекарного производства	ПД/КВ	6	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология производства функциональных пищевых продуктов	БД/ВК	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология бродительных производств	ПД/КВ	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология детских и диетических молочных продуктов	ПД/КВ	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология комбикормовой промышленности	ПД/КВ	7	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания	ПД/КВ	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология производства растительных масел	ПД/КВ	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология сухих молочных продуктов и молочных консервов	ПД/КВ	7	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Модуль 7. Организация деятельности предприятия										
Организация и планирование производства	БД/КВ	7	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Проектирование предприятий мясной, молочной промышленности и общественного питания	БД/КВ	7	6	180	30	30		40	80	Экзамен и курсовая работа/проект
Проектирование предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности	БД/КВ	7	6	180	30	30		40	80	Экзамен и курсовая работа/проект
Технологическая отчетность на предприятиях глубокой переработки зерна	БД/КВ	7	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Технологическая отчетность на предприятиях мясной, молочной промышленности и общественного питания	БД/КВ	7	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Управление затратами	БД/КВ	7	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Экономика предприятия	БД/КВ	7	3	90	15	15		20	40	Экзамен

Преддипломная практика	ПД/КВ	8	15	450						Итоговая оценка по практике
Производственная практика III	ПД/КВ	8	15	450						Итоговая оценка по практике
Итоговая аттестация										
Дипломный проект		8	8	240						
Комплексный экзамен		8	8	240						

РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу «6B07202 – Технология продовольственных продуктов», группы образовательной программы - «B068 Производство продуктов питания», направления подготовки- «6B072 Производственные и обрабатывающие отрасли», области образования - «6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли», разработанную Академическим комитетом Исследовательской школы пищевой инженерии,

НАО «Университет имени Шакарима города Семей»

Код в международной стандартной классификации образования - 0720

Уровень подготовки - бакалавриат

Для набора 2025 года

Рецензируемая образовательная программа (далее ОП) 6B07202 «Технология продовольственных продуктов» (уровень бакалавриат) представляет собой систему документов, разработанную на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования (ГОСО), утвержденного министром науки и высшего образования РК от 20.07.2022 года № 2 (с изменениями и дополнениями от 27.08.2024 № 419), Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения от 12.10.2018 № 563 и П 042-1.06-2024 «Положение об образовательной программе» от 20.04.2021 года.

Рецензируемая программа состоит из: введения; паспорт образовательной программы; цель образовательной программы; модули и содержание ОП; сводную таблицу по объему ОП.

В данной программе целью ОП является формирование конкурентоспособного компетентного специалиста пищевой промышленности, максимально соответствующего требованиям современного промышленного производства.

Квалификационная характеристика выпускника - бакалавр техники и технологии по образовательной программе 6B07202 «Технология продовольственных продуктов».

Перечень должностей специалиста – технолог, техник-технолог производственной лаборатории, технолог-калькулятор, мастер цеха, техник-лаборант производственной лаборатории, специалист в научно-исследовательских лабораториях, лаборант в учебных заведениях, специалист проектных организаций, методист в отделах образования в соответствии с квалификационными требованиями Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного приказом министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553.

Областью профессиональной деятельности бакалавра являются отрасли пищевой промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции пищевых производств,

проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности.

Объектами профессиональной деятельности являются мясокомбинаты, колбасные цеха, рыбоконсервные заводы, пельменные цеха, молокозаводы, кондитерские цеха, предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны), лаборатории пищевых производств и ветеринарно-санитарного контроля, научно-исследовательские институты и лаборатории, конструкторские организации, учебные заведения.

Виды профессиональной деятельности- организация ведения технологических процессов; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожар взрывобезопасности и производственной санитарии; организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов; разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания; реконструкция существующих предприятий пищевой промышленности и общественного питания; изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности; работа в сфере образования.

Образовательная программа состоит из модулей: 1. Основы общественных и гуманитарных знаний, 2. Естественно-научные знания, 3. Общеинженерная подготовка, 4. Общая характеристика сырья и технологических процессов, 5. Обеспечение качества пищевой продукции, 6. Технология производства продуктов животного и растительного происхождения, 7. Организация деятельности предприятия, Итоговая аттестация.

В образовательной программе имеется 10 результатов обучения (ON1-ON10).

В модули входят учебные дисциплины, обучение которых, дает результаты обучения по каждой дисциплине указанных в ОП.

В таблице 4 показана сводная таблица по объему образовательной программы за весь период обучения и включает количество освоенных кредитов не менее 240 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности. В таблице представлены: дисциплины и практики формирующие компетенции; цикл блоков (ООД\БД\ПД) и компонентов ОК\ВК\КВ (обязательный компонент, вузовский компонент, компонент по выбору); количество кредитов и часов; академический семестр и форма контроля знаний.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОП формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с выполнением основных

трудовых функций профессии. Содержание дисциплин раскрывают сущность актуальных проблем на сегодняшний день и учитывают инклюзию, использование научных знаний.

Образовательная программа 6B07202 «Технология продовольственных продуктов» соответствует компетентностной модели выпускника, в ней отражены последовательное формирование у бакалавров компетенций в соответствии с требованиями ГОСО и с учетом запросов работодателей.

Считаю, что образовательная программа 6B07202 Технология продовольственных продуктов соответствует заявленному уровню подготовки бакалавра.

Директор предприятия
ИП Абзолин



Абзолин К.

« 11 » 02 2025 г

РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу «6B07202 – Технология продовольственных продуктов», группы образовательной программы - «B068 Производство продуктов питания», направления подготовки- «6B072 Производственные и обрабатывающие отрасли», области образования - «6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли», разработанную Академическим комитетом Исследовательской школы пищевой инженерии,

НАО «Университет имени Шакарима города Семей»

Код в международной стандартной классификации образования - 0720

Уровень подготовки - бакалавриат

Для набора 2025 года

Рецензируемая образовательная программа (далее ОП) 6B07202 «Технология продовольственных продуктов» (уровень бакалавриат) представляет собой систему документов, разработанную на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования (ГОСО), утвержденного Министром науки и высшего образования РК от 20.07.2022 года года № 2 (с изменениями и дополнениями от 27.08.2024 № 419), Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения от 12.10.2018 № 563 и П 042-1.06-2024 «Положение об образовательной программе» от 20.04.2021 года.

Рецензируемая программа включает: введение; паспорт образовательной программы; цель образовательной программы; модули и содержание ОП; сводную таблицу по объему ОП.

Целью ОП является формирование конкурентоспособного компетентного специалиста пищевой промышленности, максимально соответствующего требованиям современного промышленного производства.

Квалификационная характеристика выпускника - бакалавр техники и технологии по образовательной программе 6B07202 «Технология продовольственных продуктов».

Перечень должностей специалиста – технолог, техник-технолог производственной лаборатории, технолог-калькулятор, мастер цеха, техник-лаборант производственной лаборатории, специалист в научно-исследовательских лабораториях, лаборант в учебных заведениях, специалист проектных организаций, методист в отделах образования в соответствии с квалификационными требованиями Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного приказом министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553.

Областью профессиональной деятельности бакалавра являются отрасли пищевой промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции пищевых производств,

проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности.

Объектами профессиональной деятельности являются мясокомбинаты, колбасные цеха, рыбоконсервные заводы,пельменные цеха, молокозаводы, кондитерские цеха, предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны), лаборатории пищевых производств и ветеринарно-санитарного контроля, научно-исследовательские институты и лаборатории, конструкторские организации, учебные заведения.

Виды профессиональной деятельности- организация ведения технологических процессов; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожар взрывобезопасности и производственной санитарии; организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов; разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания; реконструкция существующих предприятий пищевой промышленности и общественного питания; изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности; работа в сфере образования.

Образовательная программа состоит из модулей: 1. Основы общественных и гуманитарных знаний, 2. Естественно-научные знания, 3. Общественно-инженерная подготовка, 4. Общая характеристика сырья и технологических процессов, 5. Обеспечение качества пищевой продукции, 6. Технология производства продуктов животного и растительного происхождения, 7. Организация деятельности предприятия, Итоговая аттестация.

В образовательной программе имеется 10 результатов обучения (ON1-ON10).

В модули входят учебные дисциплины, обучение которых, дает результаты обучения по каждой дисциплине указанных в ОП.

В таблице 4 показана сводная таблица по объему образовательной программы за весь период обучения и включает количество освоенных кредитов не менее 240 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности. В таблице представлены: дисциплины и практики формирующие компетенции; цикл блоков (ООД\БД\ПД) и компонентов ОК\ВК\КВ (обязательный компонент, вузовский компонент, компонент по выбору); количество кредитов и часов; академический семестр и форма контроля знаний.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОП формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с выполнением основных

трудовых функций профессии. Содержание дисциплин раскрывают сущность актуальных проблем на сегодняшний день и учитывают инклюзию, использование научных знаний.

В целом, содержание образовательной программы соответствует компетентностной модели выпускника, так как полно и всесторонне отражает последовательное формирование у бакалавров компетенций в соответствии с требованиями ГОСО и с учетом запросов работодателей.

Разработанная ОП в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки бакалавра по образовательной программе 6B07202 «Технология продовольственных продуктов».

Директор
ТОО «Корпорация Восток-Молоко»



Сайлаубаев А.С.

« 11 » 02 2025 г

Некоммерческое акционерное общество
«Шәкәрім университет»

ПЛАН РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6B07202 «Технология продовольственных продуктов»

на 2025 – 2029 годы

Семей 2025 г.

№	Критерий	Ожидаемые результаты	Ед.изм.	2025-2026	2026-2027	2027-2028	2028-2029
Направление 1. Учебно-методическое обеспечение							
1.1	Обновление образовательной программы на основе профессиональных стандартов с учетом рекомендаций работодателей	Проведение экспертизы Образовательной программы «6В07202 Технология продовольственных продуктов» с целью повышения практикоориентированности и развития профессиональных компетенций выпускников	факт.	-	+	-	+
1.2	Мониторинг и обновление каталогов элективных дисциплин в соответствии с развитием ключевых и профессиональных компетенций, запросами рынка труда	Улучшение качества содержания образовательных программ за счет включения элективных курсов направленных на развитие ключевых и профессиональных компетенций выпускников в соответствии с запросами рынка труда.	факт.	+	+	+	+
1.3	Внедрение в учебный процесс современных технологий обучения, способствующих развитию познавательной активности, коммуникативной способности обучающихся	Совершенствование качества преподавания учебных дисциплин, с учетом новизны и разнообразия форм работ, способствующих развитию познавательной активности.	факт.	+	+	+	+
1.4	Внедрение в учебный процесс массовых открытых онлайн курсов (MOOK) по образовательной программе	Внедрение в учебный процесс дисциплин Совершенствование качества преподавания	ед.	-	1	1	1

	«6В07202 Технология продовольственных продуктов»	учебных дисциплин, с учетом новизны и разнообразия форм работ, способствующих развитию познавательной активности.					
1.5	Привлечение социальных партнеров и работодателей к разработке, экспертизе реализации образовательных программ	Улучшение качества реализуемых образовательных программ с учетом запросов рынка и рекомендаций работодателей	ед.	1	1	1	1
1.6	Разработка и внедрение элективных курсов на английском языке	Внедрение в учебный процесс дисциплин на английском языке	ед.	-	-	1	1
1.7	Проведение семинаров и круглых столов по применению инновационных технологий в учебный процесс	Внедрение инновационных технологий в учебный процесс	ед.	1	1	2	2
1.8	Издание учебной, учебно-методической и научной литературы по реализуемым ОП	Совершенствование учебно-методической обеспеченности по дисциплинам реализуемых образовательных программ	ед.	1	2	2	2
1.9	Заключение договоров с зарубежными и отечественными вузами - партнерами с целью развития академического обмена обучающихся всех уровней и ППС	Создание базы зарубежных и отечественных ВУЗов – партнеров для развития академического обмена обучающихся всех уровней и профессорско-преподавательского состава	ед.	–	1	1	1
1.10	Приглашение обучающихся из ВУЗов партнеров на обучение на семестр,	Развитие международной узнаваемости образовательных программ,	чел.	-	1	1	1

	краткосрочные стажировки, практику и др.	реализация программ академической мобильности обучающихся					
1.11	Участие ППС и обучающихся в международных программах академического обмена	Развитие международного сотрудничества с зарубежными университетами, реализующими образовательные программы по направлению Технология продовольственных продуктов	чел.	1	1	1	1
1.12	Развитие исходящей академической мобильности ППС и обучающихся по направлению Технология продовольственных продуктов	Совершенствование образовательной программы на основе использования опыта реализации подобных программ в ведущих зарубежных ВУЗах	чел.	1	1	1	1
Направление 2. Профессорско-преподавательский состав							
2.1	Повышение профессионального уровня и подготовка научно-педагогических кадров для реализации образовательных программ один раз в 5 лет	Доля ППС, прошедших повышение квалификации на республиканском и международном уровне не менее 20%	чел.	2	2	2	2
2.2	Прохождение повышения квалификации, переподготовки, стажировки ППС на международном уровне	Прохождение не менее 2-х преподавателей программы повышения квалификации, переподготовки, стажировки ППС на международном уровне	чел.	1	1	1	1
2.3	Продвижение публикаций трудов ППС в международных изданиях, индексируемых базами	Увеличение доли ППС, опубликовавших результаты научных исследований в изданиях, индексируемых	%	30	31	32	33

	данных Web of Science и Scopus	базами данных Web of Science и Scopus – не менее 30% от общего числа ППС					
2.4	Привлечение к преподавательской и научной деятельности специалистов практической сферы деятельности	Участие в реализации образовательных программ специалистов-практиков (не менее 20% специалистов)	%	20	20	21	21
Направление 3. Интернационализация образовательных программ							
3.1	Заключение договоров по международному сотрудничеству с зарубежными ВУЗами	Реализация совместных проектов, подготовка научных публикаций с зарубежными партнерами, создание баз для прохождения научных стажировок обучающихся	ед.	-	1	1	1
3.2	Привлечение иностранных обучающихся для обучения по образовательной программе «6B07202 Технология продовольственных продуктов»	Увеличение количества иностранных обучающихся	чел.	-	-	1	1
3.3	Организация совместных научно-практических мероприятий с международными партнерами	Повышение эффективности научной и научно-методической деятельности ППС, обмен опытом с зарубежными партнерами	ед.	1	1	1	1
3.4	Приглашение зарубежных специалистов для чтения лекций и консультаций по магистерским проектам и диссертациям	Улучшение содержательного компонента образовательных программ на основе внедрения опыта зарубежных специалистов в реализации	ед.	-	1	1	1

		образовательных программ					
3.5	Расширение сотрудничества с Передовыми зарубежными научно-образовательными организациями с целью привлечения наиболее квалифицированных зарубежных специалистов к реализации образовательных программ	Формирование ключевых и профессиональных компетенций в соответствии с практикой ведущих вузов	чел.	1	1	1	1
Направление 4. Материально-техническое обеспечение и цифровизация							
4.1	Поэтапное оборудование учебных аудиторий техническими средствами обучения (проекторы, панели, интерактивные и мультимедийные доски, многофункциональные устройства, веб-камера, экран для проектора и т.д.)	Оснащение закрепленных за кафедрой учебных аудиторий техническими средствами обучения (проекторы, панели, интерактивные и мультимедийные доски, многофункциональные устройства, веб-камера, экран для проектора и т.д.)	ед.	1	1	1	1
4.2	Проведение автоматизации образовательного процесса (тестирование, управление сессией, движение контингента студентов, деканат, кафедра, нагрузка ППС, расписание, библиотека, силлабусов)	Управление информацией на основе автоматизации образовательного процесса (тестирование, управление сессией, движение контингента студентов, деканат, кафедра, нагрузка ППС, расписание, библиотека, силлабусов)	факт.	+	+	+	+
4.3	Пополнение полнотекстовой базы результатов научных исследований ППС и обучающихся, ППС (статей, монографий и др.)	Увеличение количества результатов научных трудов ученых, исследований ППС и обучающихся, ППС (статей, монографий и др.)	ед.	10	11	12	12

4.4	Расширение фонда научной и учебной литературы, в том числе на электронных носителях по реализуемым образовательным программам	Обеспечение реализации образовательных программ на основе современных образовательных и информационных ресурсов, в том числе на электронных носителях	%	10	11	12	12
4.5	Мониторинг наполнения и совершенствования сайта исследовательской школы пищевой инженерии	Білім беру бағдарламасын іске асырудың әртүрлі аспектілері бойынша сайтты қалыптастыру.	%	20	21	22	22

Составлено:

Заведующий кафедрой Кадр С.К.Касымов

Утверждено на заседании Совета исследовательской школы пищевой инженерии протокол заседания № 9, от «15» 05 2025 г.

Декан Нур Нурымхан Г.Н.

