

АО «Казахский университет технологии и бизнеса» им. К.Кулажанова	ОП 25/01-11-25	
Образовательная программа	Редакция 4	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6B07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)

код и наименование образовательной программы

Уровень: бакалавриат



Утверждена

Советом директоров АО «КазУТБ имени

К.Кулажанова» от «02» 04 2025 г. протокол № 3

Рекомендована

Ученым советом АО «КазУТБ имени

К.Кулажанова» от «28» 03 2025 г. протокол № 8

Астана-2025

АО «Казахский университет технологии и бизнеса» им. К.Кулажанова	ОП 25/01-11-25	
Образовательная программа	Редакция 4	

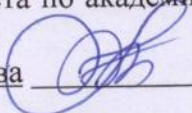
СОДЕРЖАНИЕ

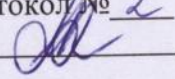
Предисловие	3
Лист согласования	4
1 Паспорт образовательной программы	5
2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы	5
3 Требования к содержанию образовательной программы	7
4 Дополнительные образовательные программы (minor)	7
5 Карта компетенций образовательной программы	7
6 Результаты обучения образовательной программы и модулей	9
7 Взаимосвязь достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе и учебных дисциплин	14
8 Согласование планируемых результатов обучения с технологиями оценивания и методами обучения в рамках модуля	42
9 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов	45
10 Модель выпускника	47
11 Типичный учебный план (приложение к ОП)	49
12 Экспертное заключение	53

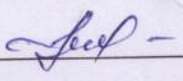
АО «Казахский университет технологии и бизнеса» им. К.Кулажанова	ОП 25/01-11-25	
Образовательная программа	Редакция 4	

Предисловие

Образовательная программа «6B07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)» разработана в соответствии с требованиями Государственного общеобязательного стандарта высшего и послевузовского образования, утвержденный приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года №2 и основе профессиональных стандартов, утвержденных приказом Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30.05.2023 г №100: Производство макаронных изделий (№263, 26.12.2019 г); Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (№195, 02.12.2021 г); Производство круп (№100, 30.05.2023 г);

Образовательная программа 6B07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям) одобрена на заседании Совета по академическому качеству от «27» 03 2025 г., протокол № 4
Председатель Л.К. Байболова 

Образовательная программа 6B07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям) согласована на заседании Комиссии по академическому качеству Технологического факультета от «29» 11 2024 г., протокол № 2
Председатель Г.С. Жунусова 

Образовательная программа 6B07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям) разработана и обсуждена на заседании кафедры «Технология и стандартизация» от «21» 10 2024 г., протокол № 3
Заведующий кафедрой С.Б. Байтуkenова 

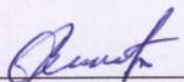
АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 25/01-11-25	
Образовательная программа	Редакция 4	

Лист согласования

Образовательная программа 6B07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по АВ



Э. Аскарбеков

" 27 " 03 2025 г.

Руководитель УОП



Б. Баядилова

" 27 " 03 2025 г.

И.о. Директора
Астанинский филиал
ТОО «Казахский
научно-
исследовательский
институт
перерабатывающей и
пищевой
промышленности»



Н. Альжаксина

" 21 " 10 2024 г.

Председатель ОЮЛ
«Ассоциация Халал
Индустрии Казахстана»



М. Сарсенбаев

" 21 " 10 2024 г.

Директор ТОО
«Научно-
производственный
центр экологической и
промышленной
биотехнологии»



А. Үсенова

" 21 " 10 2024 г.

Директор
ТОО "Bio DELTA
Trading KZ»



К. Айткенова

" 21 " 10 2024 г.

Директор
ТОО «Барыс «Р А»



С. Хайрлиева

" 21 " 10 2024 г.

Студент группы
ТППроиз-231



Б. Калмақан

" 21 " 10 2024 г.

АО «Казахский университет технологии и бизнеса» им. К.Кулажанова	ОП 25/01-11-25	
Образовательная программа	Редакция 4	

1 Паспорт образовательной программы

Уровень по Международной стандартной классификации образования (МСКО)	6
Уровень по Национальной рамке квалификации (НРК)	6
Уровень по отраслевой рамке квалификаций (ОРК)	6
Код и наименование области образования	6В07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Направление подготовки	6В072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Номер и наименование группы образовательных программ	В068 Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы (ОП)	6В07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)
Профиль ОП	Высшее инженерное образование
Цель ОП	Подготовка высококвалифицированных кадров для пищевых и перерабатывающих производств, обладающих профессиональными компетенциями, способствующими их социальной мобильности и устойчивости на рынке труда
Критерий завершенности ОП	240 академических кредитов
Язык обучения ОП	Русский, казахский
Отличительные особенности ОП	Нет
Вуз-партнер	Нет

2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

Присуждаемая степень	Бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6В07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)»
Область профессиональной деятельности	- организационно-управленческая - производственно-технологическая - научно-исследовательская - проектная
Виды профессиональной деятельности	<u>Производственно-технологическая</u> - организация и совершенствование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, а также производства муки и крупы; анализ технической оснащенности и производственной деятельности перерабатывающих предприятий с учетом требований экологической безопасности, охраны труда, пожаро-, взрывобезопасности и производственной санитарии; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации перерабатываемых пищевых продуктов; <u>Организационно-управленческая</u> - организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; <u>Проектная</u>

АО «Казахский университет технологии и бизнеса» им. К.Кулажанова	ОП 25/01-11-25	
Образовательная программа	Редакция 4	

	- разработка и проектирование технологических схем предприятий перерабатывающей промышленности; реконструкция существующих предприятий; <u>Научно-исследовательская</u> - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности; - работа в сфере образования.
Объект профессиональной деятельности	производство (технология, организация, управление и контроль) по производству сырья и продуктов питания (хлебобулочные, кондитерские, макаронные, крупяные изделия и др.), машины и оборудование элеваторов, мельзаводов, крупозаводов, макаронных и кондитерских фабрик
Функции профессиональной деятельности	-организация и контроль технологических процессов производства хлебобулочных и мучных кондитерских, макаронных изделий, а также производства муки и крупы; -управление технологическими процессами при переработке пищевых продуктов на хлебозаводах, макаронных и кондитерских фабриках, мукомольных и крупяных заводах; -контроль соблюдения существующей технологии переработки продукции; -контроль за правильностью упаковки, маркировки и условий хранения продукции; -контроль за соблюдением правильной эксплуатации технологического оборудования; -обеспечение внедрения на перерабатывающих предприятиях новой техники и технологий; -разработка методов технического контроля; -организация контроля и контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовых продуктов; -составление планов повышения технико-экономической эффективности производства; -разработка технологической документации; -разработка технологий новых видов продукции в соответствии с государственной политикой РК в области здорового питания населения; -обеспечение необходимым уровнем технической подготовки производства и его постоянного роста; -взаимодействие с подразделениями предприятий, проектными, исследовательскими организациями, представителями заказчиков по вопросам, входящим в его компетенцию; -руководство проектными работами, направленными на улучшение производства; -обеспечение микробиологического контроля за основными и вспомогательными материалами, тарой, оборудованием и помещениями и проведение микробиологических операций; -анализ проблемных производственных ситуаций; - управление коллективом; -соблюдение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты; -осуществление контроля за соблюдением правил безопасности труда;

АО «Казахский университет технологии и бизнеса» им. К.Кулажанова	ОП 25/01-11-25	
Образовательная программа	Редакция 4	

	-руководство деятельностью технических служб предприятия, контроль за результатами их работы, состоянием трудовой и производственной дисциплины в подчиненных подразделениях; -обеспечение контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; -подготовка документации по сертификации продукции.
--	--

3 Требования к содержанию образовательной программы

Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
Цикл общеобразовательных дисциплин (ООД)	56
Обязательный компонент	51
Вузовский компонент	5
Цикл базовых дисциплин (БД)	94
Вузовский компонент	33
Компонент по выбору	54
Профессиональная практика	7
Цикл профилирующих дисциплин (ПД)	82
Вузовский компонент	10
Компонент по выбору	60
Профессиональная практика	12
Итоговая аттестация	8
Итого	240

4 Дополнительные образовательные программы (minor)

4.1 Minor «Современные аспекты применения искусственного интеллекта»

Наименование дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
Введение в Искусственный интеллект	5
Разработка искусственных нейронных сетей	5
Искусственный интеллект в управлении объектами	5
Всего	15

5 Карта компетенций образовательной программы «6B07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)»

Тип компетенций	Код результатов обучения	Результат обучения (по таксономии Блума)
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	POOok1	Формирует систему общих компетенций, обеспечивающих социально-культурное развитие личности будущего специалиста на основе сформированной его мировоззренческой, гражданской и нравственной позиции, ориентированного на здоровый образ жизни
	POOok2	Способен к коммуникациям в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, меж-культурного и

АО «Казахский университет технологии и бизнеса» им. К.Кулажанова	ОП 25/01-11-25	
Образовательная программа	Редакция 4	

		профессионального общения
	PO ₁	Формирует компетенции в области экономики, права, основ антикоррупционной культуры, а также навыков предпринимательства и финансовой грамотности в профессиональной деятельности
	PO ₂	Использует методы математического анализа, основные законы физики, механики, теплотехники, приемы работы с современными компьютерными программами и техникой при решении инженерных задач в профессиональной деятельности
	PO ₃	Использует современные физико-химические, микробиологические и биохимические методы анализа для исследования состава, свойств сырья и готовой продукции перерабатывающих производств
	PO ₄	Решает задачи по эффективному планированию технологических производственных линий с использованием инновационного технологического оборудования и инструментов искусственного интеллекта при проектировании/реконструкции предприятий перерабатывающих отраслей
	PO ₅	Применяет физические методы обработки сырья и полуфабрикатов для повышения качества хранения готовой продукции на перерабатывающих предприятиях
	PO ₆	Оценивает качество и свойства сырья, готовой продукции, с учетом оптимизации технологических процессов производства
Цифровые компетенции (Digital skills)	PO ₀₀₀₃	Способствует развитию информационной грамотности через овладение и использование современных информационно-коммуникационных технологий во всех сферах деятельности
Профессиональные компетенции (Hardskills)	PO ₇	Обеспечивает совершенствование технологии изготовления продукции зерноперерабатывающей отрасли, а также внедрение в производство последних достижения науки и техники в области разработки новых функциональных пищевых продуктов
	PO ₈	Применяет профессиональные инженерные решения при проектировании перерабатывающих производств с учетом управления работой по организации новых производственных цехов и участков
	PO ₉	Организует комплексный анализ и контроль безопасности сырья и готовой продукции с использованием стандартов, санитарно-гигиенических норм и внедрением СМК на перерабатывающих пищевых предприятиях
	PO ₁₀	Разрабатывает технологии комплексной переработки растительного сырья, с учетом эффективного использования вторичного сырья



6 Результаты обучения образовательной программы и модулей

Ключевые компетенции	Результаты обучения (РО) по образовательной программе	Наименование модуля	РО по модулю	Наименование дисциплин, формирующих результаты обучения
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	РО_{00к1} Формирует систему общих компетенций, обеспечивающих социально-культурное развитие личности будущего специалиста на основе сформированной его мировоззренческой, гражданской и нравственной позиции, ориентированного на здоровый образ жизни РО_{00к2} Способен к коммуникациям в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках для решения задач межличностного, межкультурного и профессионального общения РО_{00к3} Способствует развитию информативной грамотности через овладение и использование современных информационных технологий во всех сферах деятельности	Человек и основа миро-воззренческих и социально-политических знаний (ОК) Информационно-коммуникативный	Применяет основные закономерности истории Казахстана, философии, социально-политические знания для эффективной социализации и адаптации в изменяющихся социокультурных условиях, формируя личностные, способную к мобильности в современном мире, критическому мышлению и физическому самосовершенствованию Способен к межличностному социальному и профессиональному общению на казахском, русском и иностранных языках. Владет различными видами информационно-коммуникативных технологий по поиску, хранению, обработке, защите и распространению информации	История Казахстана Философия Физическая культура Модуль социально-политических знаний (политология, социология, психология) Иностранный язык Казахский (Русский) язык Информационно-коммуникационные технологии
	РО₁ Формирует компетенции в области экономики, права, основ антикоррупционной культуры, а также навыков предпринимательства и финансовой грамотности	Человек и основа миро-воззренческих и социально-политических знаний (ОК)	Применяет в профессиональной деятельности знания экономики и права, а также навыки предпринимательства и финансовой грамотности, используя ключевые экономические и правовые принципы, финансовую осведомленность и демонстрируя гражданскую	Модуль экономики, предпринимательства, права и финансовой грамотности (Основы экономики и предпринимательства, основы права и антикоррупционная культура, основы финансовой грамотности)



грамотности в профессиональной деятельности		ответственность в поведении.	
РО 2 Использует методы математического анализа, основные законы физики, механики, теплотехники, приемы работы с современными компьютерными программами и техникой при решении инженерных задач в профессиональной деятельности	Естественно научный	Использует знания физических и математических законов для решения задач и применяет правила выполнения чертежно - конструкторской документации в профессиональной деятельности	Вышая математика
			Физика Инженерная и компьютерная графика
РО 3 Использует современные физико-химические, микробиологические и биохимические методы анализа для исследования состава, свойств сырья и готовой продукции перерабатывающих производств	Естественно научный	Применяет законы механики для успешного изучения профилирующих дисциплин Имеет общее представление о структуре, сырьевой зоне и организации технологического процесса промышленного предприятия	Теоретическая и прикладная механика/ Теплотехника
			Учебная практика
РО 4 Решает задачи по эффективному планированию технологических производственных линий с использованием инновационного технологического оборудования и инструментов	Естественно научный	Демонстрирует знания теоретических основ неорганической, органической, аналитической и физколлоидной, пищевой химии, их основных понятий и законов, также применяет законы физики и химии, процессы, явления, теории и сложные зависимости между ними на предприятиях пищевых производств	Общая химия / Аналитическая и физколлоидная химия Пищевая химия / Биохимия пищевых продуктов /
			Техническая микробиология / Микробиология в перерабатывающем производстве
РО 4 Решает задачи по эффективному планированию технологических производственных линий с использованием инновационного технологического оборудования и инструментов	Инженерный	Демонстрирует знания основ научных исследований. Использует жанры академического письма в изложении различной практической информации. Применяет знания основных технологических процессов производства пищевых продуктов от сырья до готовой продукции. Владеет навыками самостоятельной работы для дальнейшего совершенствования профессиональных знаний	Основы научных исследований
			Производственная практика 1



интеллекта при проектировании/реконструкции предприятий перерабатывающих отраслей		Демонстрирует знания принципов действия и работы технологического оборудования перерабатывающих производств, а также основ применения технологий искусственного интеллекта для управления технологическими процессами	Процессы и аппараты пищевых производств / Вентиляционные установки и системы кондиционирования воздуха пищевых производств/ Введение в искусственный интеллект Технологические оборудование предприятий хлебопекарных производств / Технологические оборудование предприятий зерноперерабатывающей промышленности / Разработка искусственных нейронных сетей Технологические оборудование предприятий кондитерских производств/ Технологические оборудование мукомольных производств / Искусственный интеллект в управлении объектами
РО 5 Применяет физические методы обработки сырья и полуфабрикатов для повышения качества хранения готовой продукции на перерабатывающих предприятиях	Технологический	Оценивает влияние пищевых добавок, обосновывает способы хранения продукции растениеводства, исследует бродильные процессы для получения качественной пищевой продукции. Применяет физические, технологические, химические свойства продукции перерабатывающих производств, основные технологические операции в своей производственной деятельности, разрабатывает технологии и технологические схемы перерабатывающих производств	Пищевые добавки технологии хлебопекарных, макаронных и кондитерских производств / Обработка и хранение продукции растениеводства Теоретические основы бродильных производств Физические методы обработки хлебобучочных и кондитерских изделий / Технология производства биологически активных добавок Общая технология перерабатывающих производств
РО 6 Оценивает качество и свойства сырья, готовой продукции, с учетом оптимизации технологических процессов производства	Технологический	Характеризует свойства продовольственных товаров, их изменения при товародвижении Оценивает процессы автоматизации в производстве хлебобучочных и кондитерских изделий, а также режимы зерноосушения с учётом качества	Товароведение хлебобучочных и кондитерских изделий/ Товароведение зерна и продуктов его переработки Автоматизация технологических процессов производства хлебобучочных и кондитерских изделий/ Зерноосушение



PO 9 Организует комплексный анализ и контроль безопасности сырья и готовой продукции с использованием стандартов, санитарно-гигиенических норм и внедрением СМК на перерабатывающих пищевых предприятиях	Безопасность, и стандартизация и контроль	Применяет теоретические и практические знания по контролю, оценке, экспертизе, испытанию качества и безопасности сырья и продукции в соответствии с требованиями стандартов предприятий и другой нормативной документации	Экспертиза хлебобулочных и кондитерских изделий/ Экспертиза зерна и продуктов его переработки Стандартизация и подтверждение соответствия Безопасность пищевых продуктов/ Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях Качество и безопасность пищевых продуктов / Дегустация пищевых продуктов
PO 10 Разрабатывает технологии переработки комплексной растительного сырья, с учетом эффективного использования вторичного сырья	Технологический	Демонстрирует знания и практические навыки в области современных систем управления качеством на основе международных стандартов Оценивает технологии хранения, переработки и использования растительного сырья и вторичных ресурсов; выбирает методы получения пищевых концентратов и растительных жиров с учётом сохранения качества и пищевой ценности.	Система менеджмента качества на перерабатывающих производствах/ Управление качеством на перерабатывающих производствах Технология пищевых концентратов / Технология переработки вторичного сырья продукции растениеводства Технология хранения и переработки плодов и овощей/ Технология производства растительных жиров
PO11 Применяет теоретические и практические навыки обучения для самостоятельного решения поставленных профессиональных задач на выходе и при продолжении обучения на последующих уровнях, а также в профессиональной деятельности на пищевых производствах	Итоговая аттестация	Понимает цели, методологию и методы профессиональной деятельности технолога, инженера и руководителя пищевого производства, а также применяет научные исследования в области совершенствования технологий пищевых производств. Применяет полученные навыки при подготовке к продолжению дальнейшего обучения по профилю изучаемой образовательной программы	Итоговая аттестация



7 Взаимосвязь достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе и учебных дисциплин

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины	Ко л-во кредитов	Формируемые результаты обучения (коды)										
				PO OOK1	PO OOK2	PO OOK3	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8
Цикл общеобразовательных дисциплин														
Обязательный компонент														
1	История Казахстана	Программа состоит из пяти тематических блоков: Древние люди становление кочевой цивилизации, Тюркская цивилизация и Великая степь, Казахстан в новую эпоху (XVIII –начало XX веков) Казахстан в советский период, Независимый Казахстан. Цель дисциплины – дать объективные знания об основных этапах развития истории Казахстана с древнейших времен по настоящее время.	5	+										
2	Философия	Настоящая программа направлена на изучение обновленного содержания общеобразовательной дисциплины "Философия", формирование у студентов открытости сознания, понимания собственного кода и национального самосознания, духовной модернизации, конкурентоспособности, реализма и прагматизма, независимого критического мышления, культа знания и образования, на усвоение таких ключевых мировоззренческих понятий, как справедливость, достоинство и свобода, а также на развитие и укрепление ценностей	5	+										

[illegible]

[illegible]

[illegible]

20

[illegible]

99

[illegible]



8 Согласование планируемых результатов обучения с технологиями оценивания и методами обучения в рамках модуля

Номер результатов обучения (РО)	Планируемые результаты обучения по модулю	Технологии (методы оценивания)	Методы обучения и преподавания
РО _{00к1}	Применяет основные закономерности истории Казахстана, философии, социально-политические знания для эффективной социализации и адаптации в изменяющихся социокультурных условиях, формируя личность, способную к мобильности в современном мире, критическому мышлению и физическому само-совершенствованию	Реферат, доклад, творческая работа, тестирование и др.	Интерактивная лекция, интерактивный семинар и др.
РО _{00к2}	Способен к межличностному социальному и профессиональному общению на казахском, русском и иностранных языках.	Тренажер, кейс-задача, творческое задание, реферат, доклад, тестирование и др.	Интерактивная лекция, интерактивный семинар и др.
РО _{00к3}	Владеет различными видами информационно-коммуникационных технологий по поиску, хранению, обработке, защите и распространению информации	Реферат, доклад, творческая работа, тестирование, контрольная работа, презентация, деловая игра и др.	Коммуникативно-деятельностный подход к овладению языками, метод проектов и др.
РО 1	Применяет в профессиональной деятельности знания экономики и права, а также навыки предпринимательства и финансовой грамотности, используя ключевые экономические и правовые принципы, финансовую осведомленность и демонстрируя гражданскую ответственность в поведении.	Деловая и/или ролевая игра, творческое задание, тестирование, учебно-исследовательский проект и др.	Кейс-стадия, интерактивная лекция, интерактивный семинар и др.
РО 2	Использует знания физических и математических законов для решения задач и применяет правила выполнения чертежно - конструкторской документации в профессиональной деятельности Применяет законы механики для успешного изучения профилирующих дисциплин Имеет общее представление о структуре, сырьевой зоне и организации технологического процесса промышленного предприятия	Лабораторная работа, коллоквиум, учебно-исследовательский проект, тестирование и др.	Интерактивная лекция, интерактивный семинар и др.
РО 3	Демонстрирует знания теоретических основ неорганической, органической, аналитической и физколлоидной, пищевой химии, их основных понятий и законов, также применяет законы физики и химии, процессы, явления, теории и сложные зависимости между ними на предприятиях пищевых производств	Реферат, тестирование, коллоквиум, презентация, разно-уровневые задачи и задания и др.	Управление технологическими процессами и интерактивная лекция, интерактивный семинар



	Оценивает технические критерии безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий. Применяет знания о микробиологических процессах, протекающих в перерабатываемом сырье и готовой продукции. Демонстрирует знания основ научных исследований. Использует жанры академического письма в изложении различной практической информации.		др.
PO 4	Применяет знания основных технологических процессов производства пищевых продуктов от сырья до готовой продукции. Владеет навыками самостоятельной работы для дальнейшего совершенствования профессиональных знаний Демонстрирует знания принципов действия и работы технологического оборудования перерабатывающих производств, а также основ применения технологий искусственного интеллекта для управления технологическими процессами	Учебно-исследовательский проект, реферат, тестирование, коллоквиум, презентация и др.	Интерактивная лекция, интерактивный семинар и др.
PO 5	Оценивает влияние пищевых добавок, обосновывает способы хранения продукции растениеводства, исследует бродильные процессы для получения качественной пищевой продукции Применяет физические, технологические, химические свойства продукции перерабатывающих производств, основные технологические операции в своей производственной деятельности, разрабатывает технологии и технологические схемы перерабатывающих производств	Расчетно-графическая работа, проект, тестирование. Деловая и/или ролевая игра, творческое задание, бизнес-проект, тестирование и др.	Интерактивный метод, метод проектов и др.
PO 6	Характеризует свойства продовольственных товаров, их изменения при товародвижении Оценивает процессы автоматизации в производстве хлебобученных и кондитерских изделий, а также режимы зерноосушения с учётом качества Оценивает влияние свойств зерна и реологических показателей на эффективность переработки и качество конечной продукции	Устный опрос, реферат, решение задач, практическо-лабораторная работа и др.	Блиц-опрос, интерактивный метод и др.
PO 7	Применяет различные технологии по глубокой переработке сырья, а также использует технологические схемы и процессы его переработки при производстве готовой продукции на перерабатывающих производствах Применяет знания организации и ведения технологических процессов различных отраслей пищевой промышленности в профессиональной деятельности	Проект, лабораторная работа с физическим или виртуальным оборудованием, коллоквиум, тесты и т.д.	Метод проектов, разбор кейсов и т.д.



РО 8	Оценивает экономическую эффективность деятельности предприятий с учётом принципов устойчивого развития, экологической безопасности и охраны труда.	Проект, лабораторная физическим или виртуальным оборудованием, тестирование и т.д.	Блиц-опрос, разбор кейсов и т.д.	метод кейсов
	Демонстрирует знания в области проектирования, реконструкции и оснащения предприятий перерабатывающих производств			
РО 9	Демонстрирует и применяет полученные навыки, знания на профессиональном уровне; знает основы технологий и технологические процессы перерабатывающих производств; решает проблемы повышения качества и выработки конкурентоспособной продукции	Практическо-лабораторная работа, коллоквиум, тестирование, презентация и др.	Демонстрация, интерактивная лекция, интерактивный семинар и др.	
	Применяет теоретические и практические знания по контролю, оценке, экспертизе, испытанию качества и безопасности сырья и продукции в соответствии с требованиями стандартов предприятий и другой нормативной документации			
РО 10	Демонстрирует знания и практические навыки в области современных систем управления качеством на основе международных стандартов	Практическо-лабораторная работа, коллоквиум, тестирование, презентация и др.	Проектный лекционный объяснительный практический лабораторный метод	метод, метод, метод, метод
	Оценивает технологии хранения, переработки и использования растительного сырья и вторичных ресурсов; выбирает методы получения пищевых концентратов и растительных жиров с учётом сохранения качества и пищевой ценности.			
РО 11	Понимает цели, методологию и методы профессиональной деятельности технолога, инженера и руководителя пищевого производства и предприятия общественного питания, а также применяет научные исследования в области совершенствования технологий пищевых производств. Применяет полученные навыки при подготовке к продолжению дальнейшего обучения по профилю изучаемой образовательной программы.	Доклад, сообщение, учебно-исследовательский проект, творческая работа, научно-исследовательский проект и другие.	Кейс-анализ, аналитический тестирование.	обзор,

9 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов

Наименование использованных профессиональных стандартов	Профессии по 6 и или (7) уровню ОРК	Трудовые функции	Задачи	Результаты обучения по ОП
Производство макаронных изделий №263, 26.12.2019 г.	Главный технолог макаронного производства	ТФ1. Производственные технологическая	Задача 1: Внедрение прогрессивных, экономически обоснованных, современных технологий и режимов производства	РО4 Решает задачи по эффективному планированию технологических производственных линий с использованием инновационного технологического оборудования и инструментов искусственного интеллекта при проектировании/реконструкции предприятий перерабатывающих отраслей
		ТФ2. Организационно-управленческая	Задача 1: Планирование производственной деятельности и управление коллективом исполнителей	РО7 Обеспечивает совершенствование технологии изготовления продукции зерноперерабатывающей отрасли, а также внедрение в производство последних достижений науки и техники в области разработки новых функциональных пищевых продуктов
		Требования к личностным компетенциям: Ответственность, управление конфликтами и прогнозирование ситуации.		РО8 Применяет профессиональные инженерные решения при проектировании перерабатывающих производств с учетом управления работой по организации новых производственных цехов и участков
Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий №195, 02.12.2021 г.	Главный технолог	ТФ1. Организационно-технологическое обеспечение производства	Задача 2: Обеспечить управление качеством и безопасностью выпускаемой продукции	РО3 Использует современные физико-химические, микробиологические и биохимические методы анализа для исследования состава, свойств сырья и готовой продукции перерабатывающих производств
		Требования к личностным компетенциям: Выработка и принятие решений, ориентация на результат, контроль реализации задач, аналитическое мышление.		РО9 Организует комплексный анализ и контроль безопасности сырья и готовой продукции с использованием стандартов, санитарно-гигиенических норм и внедрением СМК на перерабатывающих пищевых предприятиях
				РО9 Организует комплексный анализ и контроль безопасности сырья и готовой продукции с использованием стандартов, санитарно-гигиенических норм и внедрением СМК на перерабатывающих пищевых предприятиях
Производство круп	Главный технолог крупного производства	ТФ1. Производственные технологическая	Задача 1: Внедрение прогрессивных, экономически обоснованных, современных технологий и режимов	РО4 Решает задачи по эффективному планированию технологических производственных линий с использованием инновационного технологического оборудования и инструментов искусственного
№100, 30.05.2023				



г.	а	ТФ2. Организационно-управленческая	ТФ2.	производства Задача 1: Планирование производственной деятельности и управление коллективом исполнителей	Задача 1: Планирование производственной деятельности и управление коллективом исполнителей	интеллекта при проектировании/реконструкции перерабатывающих отраслей Р07 Обеспечивает совершенствование технологии изготовления продукции зерноперерабатывающей отрасли, а также внедрение в производство последних достижений науки и техники в области разработки новых функциональных пищевых продуктов Р08 Применяет профессиональные инженерные решения при проектировании перерабатывающих производств с учетом управления работой по организации новых производственных цехов и участков Р08 Применяет профессиональные инженерные решения при проектировании перерабатывающих производств с учетом управления работой по организации новых производственных цехов и участков
		ТФ3. Опытная экспериментальная	ТФ3.	Задача 1: Рассмотрение проектов, предложений и изобретений и определение их соответствия требованиям производства	Задача 1: Рассмотрение проектов, предложений и изобретений и определение их соответствия требованиям производства	
		Требования к личностным компетенциям: Управление конфликтами и прогнозирования ситуации, ответственность за собственные действия	Требования к личностным компетенциям: Управление конфликтами и прогнозирования ситуации, ответственность за собственные действия			



10 Модель выпускника

МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА		
Компетенции (soft skills, digital skills)		
Атрибуты выпускника	Знания	Умения
Стремится к внедрению инноваций и использованию современных технологических решений; Демонстрирует системное и аналитическое мышление при решении производственных задач; Эффективно работает в команде и взаимодействует с представителями различных профессиональных сфер; Владеет цифровыми технологиями, необходимыми для управления и анализа производственных процессов; Способен разрабатывать и оптимизировать технологические схемы пищевых производств; Владеет нормативно-правовой базой в области производства продукции питания; Проводит исследования по заданной методике и анализирует полученные экспериментальные данные;	Технологии и организация технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства. Показатели эффективности технологических процессов хлебопекарного и кондитерского производства. Требования к качеству выполнения технологических операций хлебопекарного и кондитерского производства в соответствии с технологическими инструкциями. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства в соответствии с инструкциями. Производственные мощности, технические характеристики, режимы работы технологического оборудования, правила его эксплуатации. Правила документооборота, учета и отчетности при производстве продукции. Положения, инструкции и другие руководящие материалы по разработке технологической документации. Методы и средства сбора, обработки, хранения и передачи информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ.	Руководить деятельностью производственно-технологической и микробиологической лабораторий, обеспечивать осуществление технико-химического и микробиологического контроля качества основного и дополнительного сырья и готовой продукции на соответствие требованиям нормативной документации. Контролировать выполнение плана технологического контроля на линиях, в цехах и участках. Принимать решения по проведению корректирующих и предупреждающих действий в случаях выявления несоответствий или нарушений при осуществлении контроля качества сырья, материалов, готовой продукции и процессов. Организовывать проведение пробных производственных выпечек с целью уточнения норм выхода готовой продукции, показателей технологического процесса производства при изменении условий производства, качества сырья. Обеспечивать внесение установленных изменений в технологическую документацию с последующим утверждением. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние производства, разрабатывать рекомендации. Контролировать соблюдение правил техники безопасности, противопожарной безопасности в лабораториях предприятия.



Профессиональные навыки (hard skills)

Организует и координирует технологические процессы пищевых и перерабатывающих производств, обеспечивая рациональное использование оборудования, ресурсов и персонала в соответствии с нормативными требованиями и производственным планом. Осуществляет контроль за выполнением технологических операций, обеспечивает соблюдение режимов, стандартов качества и санитарно-гигиенических норм на всех этапах переработки сырья и выпуска продукции. Проводит опытно-экспериментальные работы по разработке и внедрению новых технологических решений, анализирует полученные результаты и адаптирует технологические процессы с целью повышения качества и эффективности производства. Применяет комплексные профессиональные и научные знания для решения практических задач в области технологии и организации производства пищевой продукции, обеспечивая устойчивость процессов, высокое качество продукции, безопасность и эффективность функционирования пищевых и перерабатывающих предприятий.

[illegible]

Module № 3													Барығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module												
№	Жалпы химия Общая химия General chemistry	BD (EC)	ОН 1201-25 OH 1201-25		2	6	180	60	30	30	15	105	2 + 2 + 0	2 апта / weeks	По выбору обучающихся By student's option										
			BD (EC)	BD (EC)																					
5	Инженерлік және компьютерлік графика Инженерная и компьютерная графика Engineering Computer Graphics	БП (ЖК) БД (БК) BD (LC)	ИЖГ 2210-25 IKG 2210-25	2	6	180	60	30	30	15	105	2 + 2 + 0			Если вступаящая По выбору обучающихся By student's option										
6	Оқу практикасы Учебная практика Educational practice	БП (ЖК) БД (БК) BD (LC)	UP 25 (ТРР) UP 25 (TRP)	2	2	60	0								Если вступаящая По выбору обучающихся By student's option										
7	Ғылыми зерттеу нәтижелері Основы научных исследований Bases of research	БП (ЖК) БД (БК) BD (LC)	ONI 2204-25 ONI 2204-25	3	5	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0			Если вступаящая По выбору обучающихся By student's option										
8	Теориялық және қолданбалы механика Теоретическая и прикладная механика Theoretical and applied mechanics	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	TPM 2202-25 TPM 2202-25	3	5	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0			Если вступаящая По выбору обучающихся By student's option										
9	Жалпы техникасы Технологиясы Heat engineering		T 2202-25 T 2202-25																						
10	Техникалық микробиология Technical microbiology	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	TM 2203-25 TM 2203-25	3	5	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0			Если вступаящая По выбору обучающихся By student's option										
11	Қайта өңдеу өнеркәсібінің микробиологиясы Микробиология в перерабатывающем производстве Microbiology in the processing industry		MPR 2203-25 MPR 2203-25	3	5	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0			Если вступаящая По выбору обучающихся By student's option										
12	Тамақ биохимиясы Биохимия пищевых продуктов Food biochemistry	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	BPR 2205-25 BPR 2205-25	6	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0			Если вступаящая По выбору обучающихся By student's option										
13	Тағам химиясы Пищевая химия Food chemistry		RH 2205-25 RH 2205-25																						

Технологиялық / Технологический / Technological																
															Есеп алушының тапсыруы бойынша По выбору обучающегося By student's option	
1	Нан-тоқша және кондитерлік өнімдердің тауартауы Товароведение хлебобулочных и кондитерских изделий Commodity science of bakery and confectionery products	БП (ТК) БД (КВ) БД (ЕС)	ТНҚІ 2204-25 ТНҚІ 2204-25 ТЗРР 2204-25 ТЗРР 2204-25	3	5	150	45	15	30	15	90				1 + 2 + 0	
2	Астық және оны қайта өңдеу өнімдерін тауартау Товароведение зерна и продуктов его переработки Commodity science of grain and its processed products	БП (ЖК) БД (КВ) БД (ЕС)	ОТРР 2205-25 ОТРР 2205-25 ОТРР 2205-25	4	5	150	45	30	15	15	90				2 + 1 + 0	
3	Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы Общая технология перерабатывающих производств General technology of processing industries															
4	Нан-тоқша және кондитерлік өнімдер өндірісінің технологиялық процестерін автоматтау Автоматизация технологических процессов производства хлебобулочных и кондитерских изделий Automation of technological processes for the production of bakery and confectionery products	БП (ТК) БД (КВ) БД (ЕС)	АТРНҚІ 3209-25 АТРНҚІ 3209-25 АТРНҚІ 3209-25	5	5	150	45	15	30	15	90				1 + 2 + 0	
5	Астық центрифугасы Зерносушение Grain drying		З 3209-25 З 3209-25 З 3209-25													
6	Нан бақылау, макарон және кондитерлік өнімдерін өндіруге арналған тағамдық технологиялар Пищевые добавки технологических хлебобулочных, макаронных и кондитерских производств Food additives technologies for bakery, pasta and confectionery production	БП (ТК) БД (КВ) БД (ЕС)	РДТНҚР 3210-25 РДТНҚР 3210-25 РДТНҚР 3210-25	5	5	150	45	15	30	15	90				1 + 2 + 0	
7	Өсімдік шұрауашалық өнімдерін өңдеу және сақтау Обработка и хранение продуктов растениеводства Processing and storage of crop production		ОНРР 3210-25 ОНРР 3210-25 ОНРР 3210-25													
8	Биологиялық белсенді қоспаларды өндіру технологиясы Технология производства биологически активных добавок Technology of production of biologically active additives	БП (ТК) БД (КВ) БД (ЕС)	ТРБАД 3302-25 ТРБАД 3302-25 ТРБАД 3302-25	5	5	150	45	15	30	15	90				1 + 2 + 0	
9	Нан-тоқша және кондитерлік өнімдерді өндірудің физикалық элестері Физические методы обработки хлебобулочных и кондитерских изделий Physical methods of processing bakery and confectionery products		ФМОНҚІ 3302-25 ФМОНҚІ 3302-25 ФМОНҚІ 3302-25	5	5	150	45	15	30	15	90				1 + 2 + 0	
10	Функционалды тағам өнімдерінің технологиясы Технология функциональных пищевых продуктов Functional food technology	БП (ТК) БД (КВ) БД (ЕС)	ТФРР 3303-25 ТФРР 3303-25 ТФРР 3303-25	5	5	150	45	30	15	15	90				2 + 1 + 0	
11	Арнайы мақсаттағы өнімдерді өндіру технологиясы Технология производства продуктов специального назначения Technology for the production of specialty products		ТРПСН 3303-25 ТРПСН 3303-25 ТРПСН 3303-25	5	5	150	45	30	15	15	90				2 + 1 + 0	

[illegible]

Модуль № 5															
1	Кәсіпорындары экономика және жоспарлау Экономика и планирование на предприятии Economics and enterprise planning	БП (ЖК) БД (БК) BD (UC)	ЕРР 22015-25 ЕРР 22015-25 ЕРР 22015-25	4	5	90	30	15	15	15	45			1 + 1 + 0	Есеп алушылар тапсырмалары бойынша По выбору обучающихся By student's option
2	Турақты даму, экология және тиімділік қарастырылған Устойчивое развитие, экология и безопасность жизнедеятельности Sustainable development, ecology and life safety	БП (ЖК) БД (БК) BD (UC)	UREBZh 3207-25 UREBZh 3207-25 UREBZh 3207-25	6	5	150	45	45	15	90			0 + 3 + 0	Есеп алушылар тапсырмалары бойынша По выбору обучающихся By student's option	
3	Астық өңдеу өндірістерін кәсіпорындардың жобалау проекті Проектирование предприятий зерноперерабатывающих производств Design of grain processing enterprises	БАП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	PRZP 4308-25 PRZP 4308-25 PRZP 4308-25	7	5	150	45	30	15	90			2 + 1 + 0	Есеп алушылар тапсырмалары бойынша По выбору обучающихся By student's option	
4	Қайта өңдеу кәсіпорындарына жобалау Проектирование предприятий перерабатывающих производств Design of processing plants	БАП (ЖК) ПД (БК) PD (UC)	PPRP 4308-25 PPRP 4308-25 PPRP 4308-25	8	7	210	0							Есеп алушылар тапсырмалары бойынша По выбору обучающихся By student's option	
5	Диплом алдындағы практика: Өндірістік практика Преддипломная практика: Производственная практика Pre-graduate practice / Industrial practice	БАП (ЖК) ПД (БК) PD (UC)	PP 25 (ТРР) PP 25 (ТРР) PP 25 (ТРР)	8	7	210	0							7 апта / неделя / weeks	Есеп алушылар тапсырмалары бойынша По выбору обучающихся By student's option
6	Үн тарту кәсіпорындарына жобалау Проектирование мукомольных производств Design of flour mills	БАП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	PMR 4310-25 PMR 4310-25 PMR 4310-25	8	5	150	45	15	30	15	90			1 + 2 + 0	Есеп алушылар тапсырмалары бойынша По выбору обучающихся By student's option
7	Нан пісіру және кондитерлік өнеркәсіп кәсіпорындарына жобалау Проектирование хлебобулочных и кондитерских предприятий Design of enterprises of the bakery and confectionery industry	БАП (ТК) ПД (КВ) PD (EC)	PHKR 4310-25 PHKR 4310-25 PHKR 4310-25	8	5	150	45	15	30	15	90			1 + 2 + 0	Есеп алушылар тапсырмалары бойынша По выбору обучающихся By student's option
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module															

		БП (ЖК) БД (БК) BD (UC)	РР 1-25 (ТРР) РР 1-25 (ТРР) РР 1-25 (ТРР)	4	5	150	0							5 апта / неделя / weeks	Баты аятууланган тамактуу сыйыныш No master's supervision By student's own
1	Өнүрүштүк практика I Производственная практика I Industrial practice I	Азык-түлүк өнүмдөрүнүн ресурстары Ресурсы пищевых продуктов Food Resource	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	РРР 2205-25 RPP 2205-25 RPP 2205-25											Баты аятууланган тамактуу сыйыныш No master's supervision By student's own
3	Өзүңдөк шаруашчылык менделерден астык өсүрү Зерновое с основами растениеводства Grain science with basics of plant growing			ЗОР 2205-25 ZOR 2205-25 ZOR 2205-25	4	5	150	45	15	30	15	90		1 + 2 + 0	Баты аятууланган тамактуу сыйыныш No master's supervision By student's own
4	Тамак өнүмдөрүн өндүрүштө арылган желдетүү кондиционерлери мен кондиционердик жүзүлөр Вентиляционные установок и системы кондиционирования воздуха пишманын произвоства Ventilation units and air conditioning systems for food production	БП (ТК)	ВУСКН РР 22/04-25 VUSKN RPP 22/04-25 VUSKN RPP 22/04-25												Баты аятууланган тамактуу

АО «Казахский университет технологии и бизнеса имени К. Кулишова»

[illegible]

Экспертное заключение
на образовательную программу бакалавриата
«6B07223 Технология перерабатывающих производств
(по отраслям)» АО «Казахский университет технологии и бизнеса
имени К. Кулажанова» 2025-2026 учебный год

На экспертизу представлена ОП по направлению подготовки «6B07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)».

Образовательная программа зарегистрирована в Реестре ОП «Единая платформа высшего образования» с регистрационным номером 6B07200128 от 11.09.2019 (дата обновления 23.08.2024).

Имеет лицензию на направление подготовки № KZ43LAM00000589 от 19.02.2025 г.

Данная ОП «6B07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)» соответствует основным требованиям Государственного общеобразовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 июля 2022 года №2.

Целью образовательной программы является подготовка высококвалифицированных кадров для пищевых и перерабатывающих производств, обладающих профессиональными компетенциями, способствующими их социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

Объем кредитов ОП, выделяемый на изучение учебных дисциплин, достаточен для формирования компетенции бакалавра техники и технологии направления «6B07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)» и предполагает обеспечение достаточных теоретических знаний и практического навыка по выбранной образовательной программе. Трудоемкость ОП составляет 240 кредитов.

Образовательная программа разработана с учетом применения следующих Профессиональных стандартов:

- «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» от 02.12.2021;

- «Производство макаронных изделий» от 26.12.2019;

- «Производство круп» от 30.05.2023

Учебный план ОП разработан на основании модульной системы изучения дисциплин, включающих в себя обязательные, базовые и профилирующие дисциплины, и формирующих общекультурные и профессиональные компетенции.

Результаты обучения (всего 9) соответствует Болонской системе образования и охватывают следующие такие компетенции как поведенческие навыки и личностные качества (Softskills), цифровые компетенции (Digital skills), профессиональные навыки (Hardskills).

Описание дисциплин представлено для 55 наименований базовых и профильных дисциплин. Согласно актуализации основных требований

Государственного общеобразовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 июля 2022 года №2 (с изменениями на 2024 год) включены дисциплины как «Основы научных исследований», «Основы финансовой грамотности».

Актуальность представляют профильные дисциплины по выбору, которые представлены в образовательной программе с учетом состояния и развития перерабатывающей промышленности в Казахстане.

Рекомендации:

- согласно актуализации основных требований Государственного общеобразовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 июля 2022 года №2 (с изменениями на 2025 год) <https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2200028916>:

1) согласно пункта 20 пересмотреть описания дисциплин (где это может быть применимо) с целью освоения компетенций по применению искусственного интеллекта.

2) согласно пункта 22 рассмотреть внедрение в ОП микроквалификаций, нано-кредитов и наращиваемых степеней с возможностью признания путем их сертификации в соответствии с Законом Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" с учетом Атласа новых профессий и компетенций, востребованных на рынке труда Казахстана и Регионального стандарта.

- актуализировать и пересмотреть использование Профессиональных стандартов по данной отрасли <https://atameken.kz/ru/services/16-professionalnyye-standarty-i-tsentry-sertifikatsii-nsk> в разработке ОП.

На основании проведенного анализа можно сделать заключение о том, что ОП высшего образования по направлению «6B07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям)» АО «Казахский университет технологии и бизнеса имени К. Кулажанова», в целом, соответствует требованиям ГОСО РК, требованиям рынка труда и позволит выпускникам реализовать приобретенные знания в дальнейшей профессиональной деятельности.

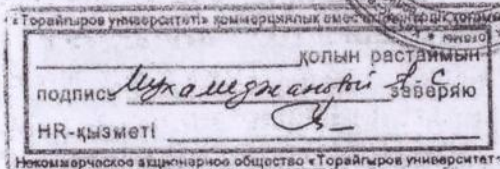
Эксперт,

магистр, старший преподаватель
кафедры «Биотехнология»

Торайгыров Университета



А. Мухамеджанова



«Қ. Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ

6B07223 «Өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша

САРАПТАМА

Жалпы білім беру бағдарламасының сипаттамасы

6B07223 «Өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы Қазақстан Республикасының жоғары білім беру стандарттарына сәйкес әзірленген және Ұлттық біліктілік шеңбері, салалық біліктілік шеңбері және кәсіби стандарттарға толық сәйкестендірілген. Бағдарлама ауыл шаруашылығы және азық-түлік өндірісін қайта өңдеу саласында жоғары білікті мамандарды даярлауға бағытталған. Бұл салада еліміздің агроөнеркәсіп кешені үшін қажетті кадрлар тапшылығы мен өндірістік технологиялардың жаңару үрдісі байқалады, сондықтан білім беру бағдарламасының өзектілігі айқын.

Қазақстанның азық-түлік және қайта өңдеу өнеркәсібінің дамуымен қатар, әлемдік тәжірибелер мен жаңа технологиялар да тұрақты түрде өзгеруде. Бағдарлама соларға бейімделіп, ауыл шаруашылығындағы инновациялық әдістерді, экологиялық қауіпсіздік және тиімді өндіріс технологияларын қолдануға ерекше көңіл бөледі. Оның басты мақсаты – ауыл шаруашылығының шикізаттарын өңдеу саласында жоғары білікті мамандарды даярлау және еліміздің қайта өңдеу өнеркәсібін дамытуға үлес қосу.

Білім беру бағдарламасы Қазақстанның агроөнеркәсіп кешенінің аймақтық ерекшеліктерін ескере отырып әзірленген. Бұл мүмкіндік студенттерге еліміздің әртүрлі аймақтарының қажеттіліктерін түсінуге, сондай-ақ, өндірістегі нақты жағдайларға сәйкес дағдыларды меңгеруге мүмкіндік береді. Сонымен қатар, бағдарлама өндірістік процестердің экологиялық қауіпсіздігі мен тиімділігіне баса назар аударады, бұл оқу үрдісінің заманауи талаптарына сәйкес келуін қамтамасыз етеді.

Бағдарлама жоғары білім беру саласының заманауи тенденцияларына және жұмыс берушілердің қажеттіліктеріне сай құрастырылған. Өндірістік және ғылыми-техникалық прогрессті ескере отырып, бағдарлама жұмыс берушілердің талаптарына сәйкес келетін мамандарды дайындауға бағытталған. Оқушылар үшін бағдарлама теориялық білім мен практикалық дағдыларды үйлестіре отырып, еңбек нарығында бәсекеге қабілетті және инновациялық көзқарасы бар мамандарды тәрбиелеуді көздейді.

Білім беру бағдарламасының құрылымын сипаттау және бағалау

Білім беру бағдарламасының құрылымы жалпы құзыреттерді қалыптастыруға бағытталған базалық пәндер мен қайта өңдеу технологиялары саласындағы мамандарды даярлауға арналған профильдік пәндерді қамтиды. Профильдік пәндер қатарында келесілерді атап өтуге болады:

- Өсімдік майларын өндіру технологиясы;
- Жеміс-жидек пен көкөністерді сақтау және қайта өңдеу технологиясы.

Бұл пәндер түлектерге азық-түлік және қайта өңдеу өнеркәсібінің әртүрлі сегменттерінде жұмыс істеуге қажетті білім мен дағдыларды береді, соның ішінде өсімдік

майларын өндіру, жемістер мен көкөністерді консервілеу, сондай-ақ ауыл шаруашылығы шикізатын қайта өңдеумен байланысты басқа да бағыттар.

Оқыту процесі теория мен практиканың байланысын қамтамасыз ететін практикалық сабақтар, зертханалық жұмыстар мен кәсіби тәжірибелерді қамтиды. Тәжірибелер мен олардың мазмұны кәсіби қызмет түрлеріне сәйкес келеді, бұл студенттерге өндірістік ортаға бейімделуге мүмкіндік береді.

Жалпы қорытынды

Білім беру бағдарламасы еңбек нарығының қазіргі талаптарына, ғылымның, техниканың және технологияның даму үрдістеріне толық жауап береді. Қазақстанның азық-түлік және қайта өңдеу өнеркәсібінің белсенді дамуы жағдайында бағдарлама жоғары білікті мамандарды даярлауға бағытталған, олар өндірістік процестерге оңай бейімделіп, саланың дамуына үлес қоса алады.

Бағдарлама ұлттық және аймақтық деңгейде сұранысқа ие. Бұл бағдарламаны аяқтаған түлектер тек терең теориялық біліммен емес, сондай-ақ еңбек нарығында бәсекеге қабілеттілікті қамтамасыз ететін практикалық дағдылармен де қамтамасыз етіледі.

ӨБ07223 «Өңдеу өндірістерінің технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы Қ. Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университетінде жүзеге асырылып, қазіргі заманғы білім беру талаптарына сәйкес келеді. Ол жоғары білікті мамандар даярлауға бағытталған және оқу үдерісінде қолдануға ұсынылады.

Білім беру бағдарламасын пайдалану немесе жетілдіру жөніндегі ұсыныстар

- Цифрлық технологиялар мен автоматтандырылған басқару жүйелерінің енгізілуі жөнінде қосымша курстар енгізу.

- Кәсіпкерлік және инновацияларды дамытуға арналған қосымша модульдерді әзірлеу, бұл студенттерге өнеркәсіпте ғана емес, сонымен қатар өз бизнесін дамытуға мүмкіндік береді.

Сын-пікір беруші:

"ФИРМА "SAPA-A""ЖШС
басшысы



Handwritten signature

А.Б. Туйғұмбаева