

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 24.07-2024	
Образовательная программа	Редакция 6	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

7M07241 - Пищевая безопасность

Уровень: магистратура

Утверждена
Советом директоров АО «КазУТБ имени
К.Кулажанова»
от «15» 07 2024 г. протокол № 2

Рекомендована
Ученым советом АО «КазУТБ имени
К.Кулажанова»
от «18» 07 2024 г. протокол № 8

Астана – 2024

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

СОДЕРЖАНИЕ

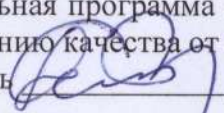
	ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1	Паспорт образовательной программы	4
2	Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы	4
3	Структура образовательной программы	5
4	Карта компетенций ОП «7М07241 - Пищевая безопасность»	6
5	Результаты обучения образовательной программы и модулей	7
6	Матрица достижимости формируемых результатов обучения ОП и учебных дисциплин	11
7	Согласование планируемых результатов обучения с методами обучения и оценивания в рамках модуля	28
8	Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов	29
10	Модель выпускника	31
11	Типичный учебный план	32
	Рецензия на образовательную программу	

ПРЕДИСЛОВИЕ

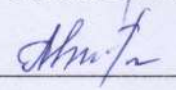
Образовательная программа «7М07241-Пищевая безопасность» разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом высшего образования / послевузовского образования, утвержденным приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2, а также на основе профессиональных стандартов:

1. Подтверждение соответствия пищевой продукции
2. Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования

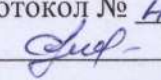
Образовательная программа «7М07241 - Пищевая безопасность» одобрена на заседании Совета по обеспечению качества от «28 12 2023 г., протокол № 2

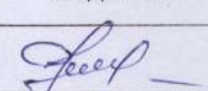
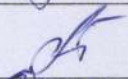
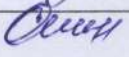
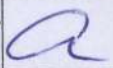
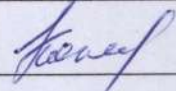
Председатель  Байбеков С.Н.

Образовательная программа «7М07241 - Пищевая безопасность» согласована на заседании Комитета по обеспечению качества факультета от «28 11 2023 г., протокол № 2

Председатель  Агедилова М.Т.

Образовательная программа «7М07241 - Пищевая безопасность» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Технологии и стандартизации» от «24 11 2023 г., протокол № 4

Зав.кафедрой  Байтуkenова С.Б.

Фамилия, имя, отчество	Учёная степень/ Учёное звание	Должность	Место работы	Подпись
Байтуkenова С.Б.	к.т.н.,	зав.кафедрой	КазУТБ им. К.Кулажанова	
Тыкежанова Г.М.	к.б.н., ассоц. профессор	ассоциированны й профессор	КазУТБ им. К.Кулажанова	
Омаралиева А.М.	к.т.н., профессор	профессор	КазУТБ им. К.Кулажанова	
Бектурганова А.А.	к.т.н., ассоц профессор	ассоциированны й профессор	КазУТБ им. К.Кулажанова	
Искакова Д.М.	к.т.н.	директор	ТОО «Инноватор»	
Кожамсеитов М.	-	магистрант	КазУТБ им. К.Кулажанова	

1 Паспорт Образовательной программы

Уровень по МСКО	7
Уровень по НРК	7
Уровень по ОРК	7
Код и наименование области образования	7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Направление подготовки	7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Номер и наименование группы образовательных программ	М111 Производство продуктов питания
Код и наименование ОП	7М07241 - Пищевая безопасность
Профиль ОП	Научно-педагогический
Цель ОП	Подготовка высококвалифицированных кадров, отвечающих современным запросам науки, образования и производства, обладающих углубленной профессиональной подготовкой в области технологии производства и безопасности пищевых продуктов
Критерий завершения ОП	Не менее 120 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности обучающегося
Язык обучения ОП	Казахский, русский
Отличительные особенности ОП	-
ВУЗ-партнер	-

2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

Присуждаемая степень	Магистр технических наук по образовательной программе "7М07241 - Пищевая безопасность"
Область профессиональной деятельности	- центры стандартизации и сертификации пищевой и сельскохозяйственной продукции; - испытательные лаборатории, учреждения по проведению экспертизы по безопасности пищевых продуктов; - учреждения по контролю качества сырья и готовой продукции; - торговая инспекция, санитарно-эпидемиологический надзор, государственно-технический надзор; - учреждения по защите прав потребителей, таможенная служба и др. - научно-исследовательские организации, патентные бюро; - сфера образования и науки (высшие учебные заведения, колледжи).
Виды профессиональной деятельности	Организационно-управленческая: - управление ресурсами Органа по подтверждению соответствия пищевой продукции; - разработка и внедрение новейших прогрессивных форм управления. Производственно-технологическая: - организация работы всех подразделений

	предприятий пищевой промышленности по безопасности и подтверждению соответствия пищевой продукции. Научно-исследовательская: - научные исследования в области безопасности пищевых продуктов. Педагогическая: - реализация образовательных услуг в высших учебных заведениях, колледжах.
Объект профессиональной деятельности	отрасли пищевой промышленности, предприятия по сертификации пищевых продуктов, научно-исследовательские институты, санитарно-эпидемиологические, организационно-управленческие, образовательные заведения (вузы, колледжи)
Функции профессиональной деятельности (трудовые функции)	- управление ресурсами Органа по подтверждению соответствия пищевой продукции; - проведение работ по подтверждению соответствия пищевой продукции; - анализ и оценка материалов, продукции для проведения оценки соответствия; - проведение декларирования соответствия, применение схем декларирования; - обеспечение выполнения процедур аккредитации Органа по подтверждению соответствия пищевой продукции; - осуществление академической, научно-исследовательской, научно-методической и общественной деятельности в ОВПО; - социализация обучающейся молодежи.

3 Структура образовательной программы

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

4 Карта компетенций ОП «7М07241 - Пищевая безопасность»

Тип компетенций	Код результатов обучения	Результат обучения (по таксономии Блума)
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	PO 2	Использует современные методы и технологии научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности
	PO 7	Применяет знания психологии в решении управленческих задач и при планировании профессионального и личностного развития
	PO 10	Применяет знание методологических основ педагогики высшей школы, профессиональных знаний и умений при обучении и социализации обучающейся молодежи
Цифровые компетенции (Digital skills)	PO 4	Применяет инновационные методы, информационные технологии, аналитические, экспериментальные программы для оценки качества, соответствия и безопасности пищевых продуктов
	PO 9	Осуществляет сбор и интерпретацию информации по результатам научных исследований для формирования решения по оценке качества пищевой продукции
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 1	Применяет на профессиональном уровне навыки обучения по оценке качества и безопасности пищевой продукции с использованием современных методов исследования
	PO 3	Анализирует производственно-технологический потенциал и безопасность функциональной, специализированной продукции, технологических процессов на основе нанотехнологий, отходов и вторичного сырья для производства пищевых продуктов
	PO 5	Демонстрирует знания, понимание и способности применения передового международного опыта на национальном уровне в области технического регулирования
	PO 6	Принимает меры по внедрению и освоению в производстве новых технологических процессов пищевого производства в соответствии с нормативной документацией
	PO 8	Квалифицированно проводит научные исследования по избранной направленности, с использованием научных методов проведения исследований, анализа и обобщения полученных результатов
	PO 11	Проводит исследования на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний истории и философии науки
	PO 12	Проводит экспертизу соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов по видам и безопасности пищевой продукции в соответствии с законодательством в сфере технического регулирования

5 Результаты обучения образовательной программы и модулей

Ключевые компетенции	Результаты обучения (РО) по образовательной программе	Наименование модуля	РО по модулю	Наименование дисциплин, формирующих результаты обучения
Профессиональные навыки (Hardskills)	РО 1 Применяет профессиональные навыки обучения по оценке качества и безопасности пищевой продукции с использованием современных методов исследования	Оценка безопасности пищевых продуктов	Применяет современные аналитические, расчетные, экспериментальные программы и методики для оценки безопасности пищевой продукции, компонентов, сырья и процессов производства	Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов Оценка экологической безопасности в пищевых продуктах Экспертная оценка качества пищевой продукции Оценка рисков пищевой безопасности Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции
Поведенческие и личностные качества (Softskills)	РО 2 Использует современные методы и технологии научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности	Базовый модуль	Применяет приемы логического анализа научных текстов на иностранном языке в демонстрирует знания современных методов и профессиональной коммуникации на иностранном языке	Иностранный (профессиональный) язык
Профессиональные навыки (Hardskills)	РО 3 Анализирует производственно-технологический потенциал безопасности функциональной, специализированной	Безопасность пищевых производств	Разрабатывает процедуры по оценке соответствия технологического процесса требованиям безопасности пищевых производств	Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов Наноматериалы и нанотехнологии в пищевой промышленности Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности

	продукции, технологических процессов на основе нанотехнологий, отходов и вторичного сырья для производства пищевых продуктов				
Цифровые компетенции (Digital skills)	PO 4 Применяет инновационные методы, информационные технологии, аналитические, экспериментальные программы для оценки качества, соответствия и безопасности пищевых продуктов	Безопасность пищевых производств	Использует информационные технологии и инновационные разработки для управления качеством продукции, контроля и оценки рисков пищевой безопасности	Управление качеством продукции Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Информационные технологии по контролю качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции Оценка рисков пищевой безопасности Управление проектами	
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 5 Демонстрирует знания, понимание и способности применения передового международного опыта на национальном уровне в области технического регулирования	Оценка безопасности пищевых продуктов	Актуализирует документы системы менеджмента качества, ХАССП, технических регламентов на соответствие нормативной документации в области технического регулирования	Международные системы менеджмента качества и безопасности Техническое регулирование в области пищевой безопасности Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов	
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 6 Принимает меры по внедрению и освоению в производстве новых технологических процессов пищевого	Безопасность пищевых производств	Осуществляет методическое руководство по проведению научных исследований в сфере технического регулирования и предупреждения	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов Управление проектами	

	производства соответствии нормативной документацией	в с		фальсификации пищевых продуктов	
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	РО 7 Применяет знания психологии в решении управленческих задач и при планировании профессионального и личностного развития		Базовый модуль	Описывает содержание психологических особенностей личности при проектировании будущей профессиональной деятельности. Демонстрирует умение применять знания психологии в целях самопознания и познания других	Психология управления
Профессиональные навыки (Hardskills)	РО 8 Квалифицированно проводит научные исследования по избранной направленности, с использованием научных методов проведения исследований, анализа и обобщения полученных результатов		Методология ведения научных исследований	Внедряет результаты научной деятельности по безопасности сырья и продуктов на пищевых предприятиях	Планирование, организация эксперимента и обработка данных Методы исследования пищевого сырья и продуктов Методологические аспекты оценки качества и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья Исследовательская практика
Цифровые компетенции (Digital skills)	РО 9 Осуществляет сбор и интерпретацию информации по результатам научных исследований для формирования решения по оценке качества		Методология ведения научных исследований	Проводит анализ структуры, состава и свойств пищевого сырья и продуктов для объективной оценки их качества и безопасности, осуществляет выбор показателей качества различных видов продукции	Методы исследования пищевого сырья и продуктов Планирование, организация эксперимента и обработка данных Методологические аспекты оценки качества и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья

	пищевой продукции			для совершенствования производства пищевых продуктов	Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции
Поведенческие и личностные качества (Softskills)	РО 10 Применяет знание методологических основ педагогики высшей школы, профессиональных знаний и умений при обучении и социализации обучающихся молодежи	Базовый модуль	Осуществляет учебную, научно-методическую, научную и воспитательную деятельность в вузе		Педагогика высшей школы Педагогическая практика
	РО 11 Проводит исследования на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний истории и философии науки	Базовый модуль	Демонстрирует знания основных этапов становления и развития науки и мировой философской мысли; понимание профессиональной и социальной необходимости собственной научной работы		История и философия науки
Профессиональные навыки (Hardskills)	РО 12 Проводит экспертизу соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов по видам и безопасности пищевой продукции в соответствии с законодательством в сфере технического регулирования	Оценка безопасности пищевых продуктов	Систематизирует данные о состоянии пищевого производства для обеспечения стабильности выпуска продукции, соответствующей требованиям технических регламентов и нормативных документов по безопасности продуктов питания		Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов Управление качеством продукции Международные системы менеджмента качества и безопасности Оценка экологической безопасности в пищевых продуктах

6 Матрица достижимости формируемых результатов обучения ОП и учебных дисциплин

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины	Кол-во кредитов	Формируемые результаты обучения (коды)											
				PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO 5	PO 6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11	PO 12
Цикл базовых дисциплин															
Вузовский компонент/ Компонент по выбору															
1	Иностранный язык (профессиональный)	Цель дисциплины представляет собой изучение системы знаний относительно закономерностей и правил языка, инструментов овладения и использования языка для решения профессиональных задач в конкретной сфере профессиональной деятельности. Изучение дисциплины направлено на формирование поликультурной многоязычной личности, способной использовать иностранный язык в наиболее значимых ситуациях профессиональной и общесекторной деятельности специалиста, а также осуществлять межкультурную коммуникацию	5	+											

[illegible]

[illegible]

[illegible]

7 Согласование планируемых результатов обучения с методами обучения и оценивания в рамках модуля

Номер результатов обучения (РО)	Планируемые результаты обучения по модулю	Методы обучения и преподавания	Технологии (методы оценивания) оценивания
РО1	Применяет современные аналитические, расчетные, экспериментальные программы и методики для оценки безопасности пищевой продукции, компонентов, сырья и процессов производства	Расчетно-графическая работа	Защита расчетно-графической работы
РО 2	Применяет приемы логического анализа научных текстов на иностранном языке в профессиональной деятельности	Мозговой штурм	Устный опрос
РО 3	Разрабатывает процедуры по оценке соответствия технологического процесса требованиям безопасности пищевых производств	Метод проектов	Защита проекта
РО 4	Использует информационные технологии и инновационные разработки для управления качеством продукции, контроля и оценки рисков пищевой безопасности	Разно уровневые задачи и задания	Контрольная работа
РО 5	Актуализирует документы системы менеджмента качества, ХАССП, технических регламентов на соответствие нормативной документации в области технического регулирования	Интерактивная лекция	Тест
РО 6	Осуществляет методическое руководство по проведению научных исследований в сфере технического регулирования и предупреждения фальсификации пищевых продуктов	Метод проектов	Защита проекта
РО 7	Описывает содержание психологических особенностей личности при проектировании будущей профессиональной деятельности. Демонстрирует умение применять знания психологии в целях самопознания и познания других	Эссе	Реферата
РО 8	Внедряет результаты научной деятельности по безопасности сырья и продуктов на пищевых предприятиях	Мозговой штурм	Статья
РО 9	Проводит анализ структуры, состава и свойств пищевого сырья и продуктов для объективной оценки их качества и	Разбор кейсов	Коллоквиум

	безопасности, решения по оценке качества пищевой продукции		
PO 10	Осуществляет учебную, научно-методическую, научную и воспитательную деятельность в вузе	Разбор кейсов	Решение ситуационных задач
PO 11	Демонстрирует знания основных этапов становления и развития науки и мировой философской мысли; понимание профессиональной и социальной необходимости собственной научной работы	Интерактивная лекция	Тест
PO 12	Систематизирует данные о состоянии пищевого производства для обеспечения стабильности выпуска продукции, и соответствующей требованиям технических регламентов и нормативных документов по безопасности продуктов питания	Дискуссия	Устный опрос

8 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов

Наименование использованных профессиональных стандартов	Профессии по 7 уровню ОРК	Трудовые функции	Задачи	Результаты обучения по ОП
Профессиональный стандарт: «Подтверждение соответствия пищевой продукции»	Эксперт по подтверждению соответствия пищевой продукции	ТФ 1. Проведение работ по подтверждению соответствия пищевой продукции	Задача 1. Анализ и оценка материалов (исходных данных), продукции для проведения оценки соответствия Задача 2. Проведение инспекционного контроля	PO 12 Проводит экспертизу соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов по видам и безопасности пищевой продукции в соответствии с законодательством в сфере технического регулирования

Профессиональный стандарт: Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования	Преподаватель, ассистент области образования, ОВПО	ТФ 1. Обучение ТФ 2. Проведение научных исследований; ТФ 3. Осуществление научно-методической работы; ТФ 4. Социализация обучающихся молодежи	Задача 1. Обеспечение требуемого уровня академических компетенций обучающихся Задача 2. Обеспечение интеграции науки, высшего образования и рынка труда Задача 3. Научно-методическое обеспечение макропроцессов ОВПО Задача 4. Продвижение социальных ценностей в студенческой среде	РО 10 Применяет методологические основы педагогики в школах, профессиональных знаний и умений при обучении и социализации обучающихся молодежи
--	--	--	--	---

9 Модель выпускника

Атрибуты выпускника (разработаны на основе компетенций и результатов обучения):
Высокий профессионализм в области пищевой безопасности;
Лидерство;
Предпринимательское мышление;
Коммуникативные компетенции.

Типы компетенций	Описание компетенций
1. Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	- критическое и творческое мышление; - управленческие и коммуникативные навыки; - ответственность и самоорганизация; - командная работа; - системное мышление
2. Цифровые компетенции (Digital skills)	- владение программными языками; - понимание архитектуры программного обеспечения; - автоматизации процессов с помощью компьютерных технологий.
3. Профессиональные компетенции (Hardskills)	- осуществление контроля безопасности пищевой продукции технологических процессов на пищевых предприятиях в соответствии с нормативной и технической документацией производства; - проведение контроля и оценки рисков пищевой безопасности с использованием новейших инновационных разработок; - организация безопасности технологических процессов на пищевых предприятиях - знание современных способов переработки отходов сырья и рационального использования в пищевой промышленности для разработки различных пищевых продуктов