


АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция № 4	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

7M07239 Технология продовольственных продуктов (по отраслям)

Уровень: *магистратура*

Утверждена

Советом директоров АО «КазУТБ имени
К.Кулажанова» от «02.04» 2025 г. протокол

№ 4




Рекомендована

учебным советом АО «КазУТБ имени
К.Кулажанова» от «28» 03 2025 г. протокол

№ 4


Астана, 2025

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

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
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	6
4 Карта компетенций образовательной программы	6
5 Результаты обучения образовательной программы и модулей	8
6 Взаимосвязь достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе и учебных дисциплин	14
7 Согласование планируемых результатов обучения с технологиями оценивания и методами обучения в рамках модуля	28
8 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов (при наличии)	29
9 Модель выпускника	30
10 Типичный учебный план (приложение к ОП)	
11 Экспертное заключение	


АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция № 4	

Предисловие

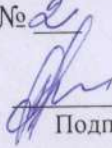
Образовательная программа «7M07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом высшего образования/послевузовского образования, утвержденным приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2, а также на основе профессиональных стандартов:

1. «Производство мяса и мясопродуктов»
2. Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования.


Образовательная программа «7M07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» одобрена на заседании Совета по академическому качеству от «24» 03 2025г., протокол № 4


Председатель Байболова Л.К. 
Ф.И.О. Подпись

Образовательная программа «7M07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» согласована на заседании Комиссии по академическому качеству факультета от «29» 11 2024г., протокол № 2

Председатель Жунусова Г.С. 
Ф.И.О. Подпись

Образовательная программа «7M07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Технология и стандартизация» от «21» 10 2024г., протокол № 3

Зав.кафедрой Байтукенова С.Б. 
Ф.И.О. Подпись


АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция № 4	

Лист согласования

Образовательная программа 7M07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по АВ		Э. Аскарбеков	" 24 " 03	2025 г.
Руководитель УОП		Б.Баядилова	" 24 " 03	2025 г.
Директор ТОО «Нәрлі»		Д. Сыдыков	" 21 " 10	2024 г.
Председатель ОЮЛ «Ассоциация Халал Индустрии Казахстана»		М.Сарсембаев	" 21 " 10	2024 г.
Директор ТОО «Научно- производственный центр экологической и промышленной биотехнологии»		А. Усенова	" 21 " 10	2024 г.
Директор ТОО «BioDELTA Trading KZ»		К. Айткенова	" 21 " 10	2024 г.
ТОО «Golden Capital- 01»		М. Муканов	" 21 " 10	2024 г.
Магистрант группы ТПНПН-232/1		Ә. Мұғадыл	" 21 " 10	2024 г.


АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция № 4	

1 Паспорт образовательной программы

Уровень по Международной стандартной классификации образования (МСКО)	7
Уровень по Национальной рамке квалификации (НРК)	7
Уровень по отраслевой рамке квалификаций (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 образовательной программы (ОП)	7М07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Профиль ОП	Научно-педагогический
Цель ОП	Подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продовольственных продуктов, владеющих профессиональными компетенциями, способных решать современные научные, педагогические и практические задачи пищевой промышленности
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 7М07239 Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Область профессиональной деятельности	- отрасли пищевой промышленности; - научно-исследовательские организации; - предприятия различных форм и видов собственности; - сфера образования и науки (высшие учебные заведения, колледжи)
Виды профессиональной деятельности	Организационно-управленческая: - руководство деятельностью предприятий общественного питания, мясной, рыбной, молочной, консервной промышленности, - разработка и внедрение новейших прогрессивных форм управления; Производственно-технологическая: - организация работы всех подразделений предприятий пищевой промышленности; Научно-исследовательская:

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция № 4	


	- научные исследования в области технологии и производства пищевых продуктов Педагогическая: - реализация образовательных услуг в сфере образования и науки (высшие учебные заведения, колледжи)
Объект профессиональной деятельности	все отрасли пищевой промышленности, научноисследовательские институты, организационноуправленческие заведения, вузы, колледжи
Функции профессиональной деятельности (трудовые функции)	- руководство в соответствии с законодательством производственно-хозяйственной деятельностью предприятия пищевой промышленности; - разработка и внедрение новейших прогрессивных форм управления; - организация производственной деятельности предприятия; - осуществление академической, научно-исследовательской, научно-методической и общественной деятельности в ОВПО; - социализация обучающейся молодежи.

3 Требования к содержанию образовательной программы


Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
Цикл базовых дисциплин (БД)	35
Вузовский компонент (ВК), в том числе педагогическая практика	20
Компонент по выбору (КВ)	15
Цикл профилирующих дисциплин (ПД)	53
Вузовский компонент (ВК)	15
Компонент по выбору (КВ)	25
Исследовательская практика	13
Научно-исследовательская работа магистранта	24
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 образовательной программы «7М07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)»

Тип компетенций	Код результатов обучения	Результат обучения (по таксономии Блума)
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	PO3	Применяет знание методологических основ педагогики высшей школы, профессиональных знаний и умений при обучении и социализации обучающейся молодежи
	PO 4	Применяет знания в области психологии при решении управленческих задач и планировании профессионального и личностного развития

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция № 4	

	PO1	Использует современные методы и технологии научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности
Цифровые компетенции (Digital skills)	PO 10	Применяет современные методы исследования, информационные технологии, искусственный интеллект и оборудование для проведения научных исследований и разработки технологических процессов при производстве пищевой продукции
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 7	Разрабатывает рекомендации для проведения технологических и биотехнологических процессов производства функциональных, специализированных и геродиетических пищевых продуктов, ферментных препаратов
	PO 8	Разрабатывает инновационные технологии пищевых продуктов на основе научных знаний, передового опыта и перспектив развития пищевой промышленности
	PO 2	Проводит исследования на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний истории и философии науки
	PO 5	Использует количественные и качественные методы, современное оборудование для проведения научных исследований при производстве пищевых продуктов
	PO 6	Оценивает безопасность пищевых продуктов и сырья, а также содержание в них контаминантов, биологических агентов и химических веществ
	PO 9	Принимает меры по внедрению и ускорению освоения в производстве новых технологических процессов переработки отходов и вторичного сырья для получения готовой продукции и разработки новых продуктов
	PO 11	Анализирует производственно-технологический потенциал мясо-молочной продукции, технологические процессы с применением биотехнологических методов для производства пищевых продуктов животного и растительного сырья и продуктов их переработки
	PO 12	Способен руководить производственно-хозяйственной деятельностью предприятия пищевой промышленности, управлять производством и проектировать новые линии пищевой промышленности

АО «Каззахский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова» Образовательная программа	ОП 01.12-2025 Редакция № 4	
---	-------------------------------	--

5 Результаты обучения образовательной программы и модулей

Ключевые компетенции	Результаты обучения (РО) по образовательной программе	Наименование модуля	РО по модулю	Наименование дисциплин, формирующие результаты обучения
Поведенческие и личностные качества (Softskills)	РО1 Использует современные методы и технологии научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности	Модуль базовых дисциплин	Применяет приемы логического анализа научных текстов на иностранном языке в демонстрирует знания современных методов и технологий профессиональной коммуникации на иностранном языке	Foreign language (professional)
Профессиональные навыки (Hardskills)	РО2 Проводит исследования на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний истории и философии науки	Модуль базовых дисциплин	Демонстрирует знания основных этапов становления и развития науки и мировой философской мысли; понимание профессиональной и социальной необходимости собственной научной работы	История и философия науки
Поведенческие и личностные качества (Softskills)	РО3 Применяет знание методологических основ педагогики высшей школы, профессиональных знаний и умений при	Модуль базовых дисциплин	Осуществляет учебную, научно-методическую, научную и воспитательную деятельность в вузе	Педагогика высшей школы



	обучения и социализации обучающихся молодежи	и	Модуль базовых дисциплин	Описывает содержание личности при проктировании профессиональной деятельности. Демонстрирует умение применять знания и психологии в целях самопознания и познания других	Психология управления
<p>Поведенческие и личностные качества (Softskills)</p>	<p>РО4 Применяет знания в области психологии при решении управленческих задач и планировании профессионального и личностного развития</p>				
<p>Профессиональные навыки (Hardskills)</p>	<p>РО 5 Использует количественные и качественные методы, современное оборудование для проведения научных исследований при производстве пищевых продуктов</p>	<p>Методология научных исследований в области пищевой промышленности</p>	<p>Формирование у обучающихся умений применять количественные и качественные методы, а также современное оборудование для проведения научных исследований в области производства пищевых продуктов. В рамках модуля рассматриваются методы анализа сырья и продукции, физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке пищевого сырья, а также основы планирования и проведения экспериментов с последующей интерпретацией результатов.</p>	<p>Методы исследования пищевого сырья и продуктов Физико-химические и биохимические процессы в пищевых производствах Научные исследования и организация эксперимента Научные основы производства пищевых продуктов</p>	
<p>Профессиональные навыки (Hardskills)</p>	<p>РО 6 Оценивает безопасность пищевых продуктов и сырья, а также содержание в них контаминантов, биологических агентов</p>	<p>Современные направления пищевой промышленности</p>		<p>Барьерные технологии в пищевых производствах Контаминация пищевого сырья и пищевых продуктов</p>	



	и химических веществ		обеспечения безопасности пищевых продуктов. В рамках модуля рассматриваются источники микробиологической и химической загрязнённости, методы её выявления и контроля, а также научные подходы к разработке и внедрению барьерных решений, направленных на сохранение качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах производства.	
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 7 Разрабатывает рекомендации для проведения технологических и биотехнологических процессов производства функциональных, специализированных и ферментативных пищевых продуктов, ферментных препаратов	Технология продуктов питания	Модуль направлен на формирование у обучающихся компетенций в области разработки рекомендаций по организации технологических и биотехнологических процессов при производстве функциональных, специализированных и ферментативных пищевых продуктов, а также ферментных препаратов. Изучаются современные подходы к созданию продуктов с заданными свойствами, особенности подбора сырья, использование биотехнологических методов, включая ферментацию и применение пробиотических культур. Особое внимание уделяется научному обоснованию рецептур и технологических режимов с учётом физиологических потребностей различных групп населения.	Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясо-молочной продукции Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов Биотехнологии в пищевом производстве Технология производства ферментных препаратов Специализированные пищевые продукты животного и растительного происхождения Технология пищевых биопродуктов Технология продуктов геродиетического питания
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO8 Разрабатывает инновационные	Современные направления пищевой	Формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для разработки и внедрения инновационных технологий в	Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли




	<p>технологии пищевых продуктов на основе научных знаний, передового опыта и перспектив развития пищевой промышленности</p>	<p>промышленности</p>	<p>пищевой промышленности. Рассматриваются современные методы и технические решения переработки пищевого сырья, тенденции и перспективы развития отрасли, а также примеры передового отечественного и зарубежного опыта. Особое внимание уделяется применению научных достижений и технологических новаций для создания конкурентоспособных, безопасных и качественных пищевых продуктов.</p>	<p>Инновационные технологии переработки пищевого сырья</p>
<p>Профессиональные навыки (Hardskills)</p>	<p>РО 9 Принимает меры по внедрению и ускорению освоения в производстве новых технологических процессов переработки отходов и вторичного сырья для получения готовой продукции и разработки новых продуктов</p>	<p>Технология продуктов питания</p>	<p>Модуль направлен на формирование у обучающихся практических умений и теоретических знаний в области обеспечения и управления качеством продукции, разработки новых видов пищевых продуктов и эффективной переработки отходов и вторичного сырья. В процессе изучения рассматриваются современные технологии утилизации и повторного использования сырья, методы повышения экономической и экологической эффективности производств, а также этапы проектирования и внедрения новых продуктов. Особое внимание уделяется освоению инновационных технологических решений, способствующих расширению ассортимента продукции и устойчивому</p>	<p>Обеспечение качества продуктов перерабатывающих производств Управление качеством продукции Технология переработки отходов и вторичного сырья Технология разработки новых продуктов</p>



<p>Цифровые компетенции (Digital skills)</p>	<p>RO10 Применяет современные методы исследования, информационные технологии, искусственный интеллект оборудование для проведения научных исследований и разработки технологических процессов при производстве пищевой продукции</p>	<p>Методология научных исследований в области пищевой промышленности</p>	<p>развитию пищевой отрасли. Модуль направлен на формирование у обучающихся навыков применения современных методов научных исследований, цифровых технологий, включая элементы искусственного интеллекта, и специализированного оборудования для решения технологических задач в пищевой промышленности. В рамках дисциплин изучаются физико-химические и биохимические основы пищевых процессов, инновационные подходы к переработке сырья, методы планирования и проведения экспериментов, а также разработка и оптимизация технологических решений с использованием информационных систем. Особое внимание уделяется интеграции научных знаний и цифровых инструментов в процесс создания безопасных и эффективных технологий производства пищевой продукции.</p>	<p>Физико-химические и биохимические процессы в пищевых производствах Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли Инновационные технологии переработки пищевого сырья Научные исследования и организация эксперимента Научные основы производства пищевых продуктов</p>
<p>Профессиональные навыки (Hardskills)</p>	<p>PO11 Анализирует производственно-технологический потенциал мясной молочной продукции, технологические процессы применением биотехнологических</p>	<p>Технология продуктов питания</p>	<p>Модуль направлен на формирование у обучающихся компетенций в области анализа и применения биотехнологических методов для повышения пищевой ценности и устойчивости производства продуктов из животного и растительного сырья. Изучаются технологии биоинженерии, ферментации, использования микробиологических и ферментных</p>	<p>Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясо-молочной продукции Биотехнологии в пищевом производстве Технология переработки отходов и вторичного сырья</p>



<p>Профессиональные навыки (Hardskills)</p>	<p>методов для производства пищевых продуктов животного и растительного сырья и продуктов их переработки</p>	<p>Технология продуктов питания</p>	<p>препаратов, а также рациональные подходы к переработке отходов и вторичного сырья. Особое внимание уделяется оценке производственно-технологического потенциала мясомолочной продукции и разработке биотехнологических решений для повышения качества, безопасности и биологической ценности продуктов.</p>	
<p>Профессиональные навыки (Hardskills)</p>	<p>PO 12 Способен руководить производственно-хозяйственной деятельностью предприятия пищевой промышленности, управлять производством и проектировать новые линии пищевой промышленности</p>	<p>Технология продуктов питания</p>	<p>Модуль направлен на подготовку специалистов, способных эффективно организовывать и управлять производственными процессами на предприятиях пищевой промышленности. В рамках дисциплин рассматриваются современные подходы к обеспечению и контролю качества продукции, технология создания функциональных и геродиетических продуктов, особенности производства пищевых биопродуктов, а также методы разработки и внедрения новых видов продукции. Особое внимание уделяется вопросам управления производственно-хозяйственной деятельностью, проектированию новых производственных линий и оптимизации технологических процессов с учётом современных требований и тенденций отрасли.</p>	<p>Обеспечение качества продуктов перерабатывающих производств Управление качеством продукции Технология пищевых биопродуктов Технология продуктов геродиетического питания Технология разработки новых продуктов</p>

АО «Казхский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция № 4	

7 Взаимосвязь достижимых результатов обучения по образовательной программе 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	Иностраный язык (профессиональный)	Целью курса является приобретение и совершенствование компетенций в соответствии с международными стандартами иноязычного образования, позволяющих использовать иностранный язык в качестве средства коммуникации в межкультурной, профессиональной и научной деятельности будущего магистра. Изучение дисциплины способствует подготовке высококвалифицированных специалистов, способных конкурировать на рынке труда.	4	+												
2	История и философия науки	Цель изучения дисциплины состоит в философском осмыслении науки, постижении фактического и мировоззренческого содержания этапов ее развития с дальнейшим использованием полученных знаний и навыков в теоретической и	4	+												



3	Педагогика высшей школы	<p>практической профессиональной деятельности. Изучение курса ориентировано на анализ основных мировоззренческих и методологических проблем, возникающих в науке на современном этапе ее развития, и получение представления о тенденциях исторического развития науки.</p> <p>Целью дисциплины является формирование базовых знаний и умений научного поиска, их практического использования в реальной педагогической деятельности, как необходимой основы формирования всесторонне развитой, социально активной, творчески мыслящей личности. Содержание дисциплины ориентировано на формирование педагогической компетентности в области педагогики высшей школы, создание системного представления о развитии педагогики высшей школы как сферы научного знания. школы как сферы научного знания</p>	4		+								
4	Психология управления	<p>Цель дисциплины направлена на создание целостных представлений о роли человеческого фактора в процессах управления и его психологических механизмах, систематизацию теоретических и методологических подходов к процессу управления, развивает системное видение проблемы управления человеком в организации.</p>	4		+								



5	Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясомолочной продукции	<p>Содержание дисциплины позволяет разработать психологический инструментарий для эффективного управления руководства в современной организации, важный в системе основной профессиональной подготовки будущих специалистов.</p> <p>Цель дисциплины: изучение современных биотехнологических методов, используемых в мясомолочной промышленности. Курс формирует у обучающихся знания о перспективности и эффективности применения биотехнологических процессов для повышения пищевой ценности мясомолочной продукции. Способствует освоению современных методов оценки и выбора рационального способа технологической обработки мясного и молочного сырья. Формирует навыки по анализу эффективности использования биопрепаратов в технологических процессах переработки мясного и молочного сырья.</p>	5						+					
6	Методы исследования пищевого сырья и продуктов	<p>Цель дисциплины: освоение современных методов исследования пищевого сырья и продуктов. Дисциплина формирует знания о методах оценки свойств сырья и продуктов питания для обеспечения высокого качества готовых изделий. Обучающиеся приобретут навыки по применению инструментальных методов</p>	5						+					



7	Обеспечение качества продуктов перерабатывающих производств	<p>анализа для комплексного изучения структуры, состава и свойства пищевого сырья и продуктов, смогут провести измерения и наблюдения, описание и анализ результатов исследований свойств сырья и продуктов питания, а также дать оценку по качеству и рациональному использованию пищевого сырья.</p> <p>Цель дисциплины: изучение вопросов обеспечения качества продуктов перерабатывающих производств в соответствии с новыми подходами и принципами управления, включая использование технологий искусственного интеллекта. Курс формирует научные знания об обеспечении контроля качества пищевых продуктов перерабатывающих производств с применением интеллектуальных систем мониторинга и анализа данных. В рамках дисциплины обучающиеся овладеют инновационными технологиями производства продуктов перерабатывающих производств, приобретут навыки анализа современных, высокоэффективных методов определения качества продуктов, смогут оценить стандарты и системы безопасности пищевой продукции, нормативно-техническую документацию, предъявляемую к</p>	5	+											
---	---	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



8	Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов	<p>пищевой к пищевой продукции перерабатывающих производств.</p> <p>Цель курса: освоение новых технологий для разработки функциональных и специализированных пищевых продуктов. Курс формирует у обучающихся фундаментальные знания о современных достижениях науки в изучении технологии продуктов функционального и специализированного назначения. Способствует развитию навыков по исследованию качества продуктов питания на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, микробиологических процессов. Обучающиеся смогут разрабатывать новые и совершенствовать традиционные технологии продуктов с заданным составом и свойствами</p>	5												
9	Управление качеством продукции	<p>Цель дисциплины: изучение вопросов в области экспертной оценки качества, контроля и безопасности пищевой продукции. Дисциплина формирует фундаментальные знания по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции в рамках требований международных, отечественных стандартов и законодательства. Обучающиеся смогут анализировать системы мониторинга загрязнений пищевых продуктов и</p>	5												




среди студентов																		
Цикл профилирующих дисциплин																		
Вузовский компонент/Компонент по выбору																		
12	Барьерные технологии в пищевых производствах	Цель курса: изучение комбинированных биотехнологических технологий, определение источников образования барьеров и их влияние на качество продуктов питания. Дисциплина способствует освоению методов оценки защищенности продукта от повреждающих факторов, современных программных и технических средств информационных технологий. Развивает у обучающихся навыки по проведению измерений для оценки качества сырья, полуфабрикатов и выявления барьерных показателей готовой продукции барьерных показателей готовой продукции	5															
13	Биотехнологии в пищевом производстве	Цель курса: ознакомление с принципами применения биотехнологических процессов в пищевой промышленности. Дисциплина формирует у обучающихся систему знаний о новейших представлениях применения ферментных препаратов, микробиологических заквасок, пищевых добавок при производстве продуктов питания с использованием биологических агентов. Обучающиеся смогут анализировать эффективность выбора оптимальных решений при	5															



<p>интеллектуальных систем мониторинга и анализа данных. В рамках дисциплины обучающиеся овладеют инновационными технологиями производства продуктов перерабатывающих производств, приобретут навыки анализа современных, высокоэффективных методов определения качества продуктов, смогут оценить стандарты и системы безопасности пищевой продукции, нормативно-техническую документацию, предъявляемую к пищевой продукции перерабатывающих производств</p>	<p>5</p> <p>Цель дисциплины: изучение вопросов инновационного развития предприятий пищевой промышленности. Курс формирует знания о научных исследованиях для совершенствования техники и технологии, повышения качества и выхода продукции на пищевых предприятиях. Обучающиеся смогут освоить современные инновационные техники и технологии производства пищевых продуктов; приобретут навыки анализа основных факторов восприимчивости предприятий отрасли к инновациям; смогут оценить внедрения в производство инновационных техник и технологий</p>	+	+															
<p>16</p> <p>Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли</p>																		



17	<p>Контаминация пищевого сырья и пищевых продуктов</p> <p>Цель дисциплины: изучение актуальных вопросов загрязнения пищевых продуктов и продовольственного сырья контаминантами, современных методов деконтаминации. Дисциплина формирует у обучающихся научные знания о видах поступления в продукты питания токсических веществ, профилактики поступления контаминантов в продукты питания и методов их предотвращения. Обучающиеся смогут анализировать основные пути загрязнения пищевых продуктов и продовольственного сырья опасными веществами, приобретут навыки оценки приоритетности загрязняющих веществ, поступающих в организм и риска здоровью человека</p>	5							
18	<p>Технология разработки новых продуктов</p> <p>Цель дисциплины: сформировать системное представление о процессах, методах и технологиях разработки новых продуктов. Данный курс формирует у обучающихся знания о вопросах выбора исходных компонентов, управления рецептурой, проектирования технологических процессов, создания конкурентоспособных пищевых продуктов, отвечающих актуальным требованиям потребителей и современным технологическим возможностям отрасли. В процессе обучения магистранты овладеют</p>	5							

АО «Казякхий университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция № 4	

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

Номер результатов обучения (РО)	Планируемые результаты обучения по модулю	Технологии (средства) оценивания	Методы обучения и преподавания
РО1	Использует современные методы и технологии научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности	Дискуссия	Устный опрос
РО2	Проводит исследования на основе целостного системного мировоззрения с использованием знаний истории и философии науки	Интерактивная лекция	Контрольная работа
РО3	Применяет знание методологических основ педагогики высшей школы, профессиональных знаний и умений при обучении и социализации обучающихся молодежи	Интерактивная лекция	Тест
РО4	Применяет знания в области психологии при решении управленческих задач и планировании профессионального и личного развития	Эссе	Реферат
РО5	Использует количественные и качественные методы, современное оборудование для проведения научных исследований при производстве пищевых продуктов	Метод проектов	Защита проекта
РО6	Оценивает безопасность пищевых продуктов и сырья, а также содержание в них контаминантов, биологических агентов и химических веществ	Разно уровневые задачи и задания	Решение ситуационных задач
РО7	Разрабатывает рекомендации для проведения технологических и биотехнологических процессов производства ферментных, ферментных препаратов	Мозговой штурм	Защита расчетно-графической работы
РО8	Разрабатывает инновационные технологии пищевых продуктов на основе научных знаний, передового опыта и перспектив развития пищевой промышленности	Мозговой штурм	Коллоквиум
РО9	Принимает меры по внедрению и ускорению освоения в производстве новых технологических процессов переработки отходов и вторичного сырья для получения готовой продукции и разработки новых продуктов	Разбор кейсов	Решение ситуационных задач
РО10	Применяет современные методы исследования, информационные технологии, искусственный интеллект и оборудование для проведения научных исследований и	Разно уровневые задачи и задания	Решение ситуационных



	разработки технологических процессов при производстве пищевой продукции		задач
PO11	Анализирует производственно-технологический потенциал мясо-молочной продукции, технологические процессы с применением биотехнологических методов для производства пищевых продуктов животного и растительного сырья и продуктов их переработки	Разбор кейсов	Решение ситуационных задач
PO12	Способен руководить производственно-хозяйственной деятельностью предприятия пищевой промышленности, управлять производством и проектировать новые линии пищевой промышленности	Мозговой штурм	Защита расчетно-графической работы

9 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов (при наличии)

Наименование использованных профессиональных стандартов	Профессии по 6 и или (7) уровню ОРК	Трудовые функции	Задачи	Результаты обучения по ОП
Профессиональный стандарт: «Производство мяса и мясопродуктов»	Генеральный директор	ГФ 1. Руководство производственно-хозяйственной деятельностью	Задача 1. Осуществление руководства предприятием Задача 2. Ведение комплекса мер по хозяйственной деятельности предприятия контролю подразделениям предприятия	RO 12 Способен руководить производственно-хозяйственной деятельностью предприятия производством и проектировать новые линии пищевой промышленности
Профессиональный стандарт: Педагог (профессорско-преподавательский состав) высшего и (или) послевузовского образования	Преподаватель, ассистент области образования, ОВПО	ГФ 1. Обучение ГФ 2. Проведение научных исследований; академических исследований обучающихся ГФ 3. Осуществление научно-методической работы; ГФ 4. Социализация обучающейся молодежи	Задача 1. Обеспечение требуемого уровня компетенций педагогической школы, профессиональных знаний и умений при обучении и социализации обучающейся молодежи Задача 2. Обеспечение интеграции науки, высшего образования и рынка труда Задача 3. Научно-методическое обеспечение макропроцессов ОВПО Задача 4. Продвижение	RO 3 Применяет знание методологических основ педагогики высшей школы, профессиональных знаний и умений при социализации обучающейся молодежи



		социальных ценностей	В
		студенческой среде	

10 Модель выпускника

Типы компетенций	Описание компетенций
1. Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	<ul style="list-style-type: none"> - критическое и творческое мышление; - управленческие и коммуникативные навыки; - ответственность и самоорганизация; - командная работа; - системное мышление
2. Цифровые компетенции (Digital skills)	<ul style="list-style-type: none"> - владение программными языками; - понимание архитектуры программного обеспечения; - автоматизации процессов с помощью компьютерных технологий.
3. Профессиональные компетенции (Hardskills)	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывает технологии функциональных и специализированных пищевых продуктов на основе моделирования технологических процессов; - применяет современные аналитические, расчетные, экспериментальные программы и методики для оценки качества пищевой продукции, компонентов, сырья и процессов производства; - проводит научные исследования в области производства продуктов питания с использованием новейших инновационных разработок; - организация безопасности технологических процессов на пищевых предприятиях - владеет современными способами переработки отходов сырья и рационального использования в пищевой промышленности для разработки различных пищевых продуктов.

3	Тамак өндірісіндегі тосқауылдар технологиясы Барьерные технологии и пищевых производствах Barrier technologies in food production	БөП (ЖК) ПД (БК) АС (СС)	ВТРР 5309-25 ВТРР 5309-25 ВТРР 5309-25	2	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
4	Тамак өндірісіндегі биотехнологиялар Биотехнологии и пищевом производстве Biotechnologies in food production	БөП (ЖК) ПД (БК) АС (СС)	ВРР 5308-25 ВРР 5308-25 ВРР 5308-25	2	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
5	Жаңа өнімдерді әзірлеу технологиясы Технология разработки новых продуктов New product development technology	БөП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	ТРНР 6312-25 ТРНР 6312-25 ТРНР 6312-25	3	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
6	Өсімдік және жануарлық мақамырылған тамақ өнімдері Специализированные пищевые продукты животного и растительного происхождения Specialized food products of animal and vegetable origin	БөП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	СПРЗРР 6312-25 СПРЗРР 6312-25 СПРЗРР 6312-25	3	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
7	Тамақ шикізаттары өңдеудің инновациялық технологиялары Инновационные технологии переработки пищевого сырья Innovative technologies for processing food raw materials	БөП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	ПТРР 6314-25 ПТРР 6314-25 ПТРР 6314-25	3	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
8	Тамақ өндірісі саласындағы инновациялық техника мен технологиялар Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли Innovative equipment and technologies in the food industry	БөП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	ПТРР 6314-25 ПТРР 6314-25 ПТРР 6314-25	3	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
				25		750	225	150	75	75	450		

Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module

Тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылыми зерттеулердің әдістері / Методологии научных исследований в области пищевой промышленности / Methodology of scientific research in the field of food industry

1	Тамақ өндірісіндегі физико-химиялық және биохимиялық процестер Физико-химические и биохимические процессы в пищевых производствах Physico-chemical and biochemical processes in food production	БөП (ТК) БД (КБ) БС (ЕС)	ФВРРР 5205-25 ФВРРР 5205-25 ФВРРР 5205-25	2	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
2	Тамақ шикізаттары мен өнімдерді зерттеу әдістері Методы исследования пищевого сырья и продуктов Methods of research of food raw materials and products	БөП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	МІРРР 5205-25 МІРРР 5205-25 МІРРР 5205-25	1	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
3	Ғылыми зерттеулер және экспериментті ұйымдастыру Научные исследования и организация эксперимента Scientific research and organization of the experiment	БөП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	НІӨРР 5311-25 НІӨРР 5311-25 НІӨРР 5311-25	4	13	390	0					13 атта / недель / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
4	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері Научные основы производства пищевых продуктов Scientific bases of food production	БөП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	НОРРР 5311-25 НОРРР 5311-25 НОРРР 5311-25	1	4	120	0					4 атта / недель / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
5	Зерттеу практикасы Исследовательская практика Research practicum	БөП (ЖК) ПД (БК) АС (СС)	ІР 6303-25 ІР 6303-25 ІР 6303-25	2	6	180	0					6 атта / недель / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
6	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта The scientific research work of a master's student	ҒЗЖ (ЖК) НІРР (БК) РВ (СС)	НІРМ 5401-25 НІРМ 5401-25 НІРМ 5401-25	1	4	120	0					4 атта / недель / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
7	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта The scientific research work of a master's student	ҒЗЖ (ЖК) НІРР (БК) РВ (СС)	НІРМ 5402-25 НІРМ 5402-25 НІРМ 5402-25	2	6	180	0					6 атта / недель / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option


8	Магистраттын ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта The scientific research work of a master's student	ҒЗЖ (ЖК) НІР (БК) RW (UC)	NIRM 6403-25 NIRM 6403-25 NIRM 6403-25	3	5	150	0	60	30	0	30	180				5 апта / неделя / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
9	Тағалымдалады оту мен магистраттың ғылыми-зерттеу орнындағы магистраттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта, включая проведение стажировки и выполнение магистерской диссертации The scientific research work of a master's student, including the completion of an internship and the preparation of a master's thesis	ҒЗЖ (ЖК) НІР (БК) RW (UC)	NIRM 6404-25 NIRM 6404-25 NIRM 6404-25	4	9	270	0	60	30	0	30	180				9 апта / неделя / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																	
Модуль / Module № 4																	

Азық-түлік технологиясы / Технологии продуктов питания / Food technology

1	Өнім сапасына Управление качеством продукции Product quality management	БП (ТК) БД (КБ) BS (ES)	UKP 5206-25 UKP 5206-25 UKP 5206-25	2	5	150	45	30	15			90				2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
2	Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету Обеспечение качества продукции перерабатывающих производств Ensuring the quality of products of processing industries	БП (ТК) БД (КБ) AS (UC)	OKPPP 5206-25 OKPPP 5206-25 OKPPP 5206-25	3	5	150	45	30	15			90				2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
3	Ферменттік препараттарды өндіру технологиясы Технология производства ферментных препаратов Technology of production of enzyme preparations	БП (ТК) ПД (БК) AS (UC)	TRPR 6310-25 TRPR 6310-25 TRPR 6310-25	3	5	150	45	30	15			90				2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
4	Тамақ шығаратын мен тамақ өнімдерінің компаниялары Контаминация пищевого сырья и пищевых продуктов Contamination of food raw materials and food products	БП (ТК) ПД (КБ) AS (ES)	KPSPP 6316-25 KPSPP 6316-25 KPSPP 6316-25	3	5	150	45	30	15			90				2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
5	Тағалым биологиялық технологиясы Технология пищевых биопроductов Technology of food bioproducts	БП (ТК) ПД (КБ) AS (ES)	TRB6313-25 TRB6313-25 TRB6313-25	3	5	150	45	30	15			90				2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
6	Герондентік тамақ өнімдерінің технологиясы Технология продуктов герондентического питания Technology of herobiotic nutrition products	БП (ТК) ПД (КБ) AS (ES)	TRGP 6315-25 TRGP 6315-25 TRGP 6315-25	3	5	150	45	30	15			90				2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
7	Қалдықтар және қайта пайдалану технологиясы Технология переработки отходов и вторичного сырья Technology of waste and secondary raw materials processing	БП (ТК) ПД (КБ) AS (ES)	TRONS 6315-25 TRONS 6315-25 TRONS 6315-25	3	5	150	45	30	15			90				2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																	

Қорытынды аттестация / Итоговая аттестация / Final assessment

5	Қорытынды аттестация (Магистраттың диссертацияны қорғау және қорғау) (МДРК) Итоговая аттестация (Оборона и защита магистерской диссертации) (ОИМД) Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT)			4	8	3600	675	420	255	0	225	1230				8 апта / неделя / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																	
БАРЛЫҒЫ МОДУЛЬДҢ АР БОЙЫНША / ИТОГО ПО МОДУЛЯМ / TOTAL FOR MODULES																	

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция № 4	

Экспертное заключение

на образовательную программу 7М07239 Технология продовольственных продуктов (по отраслям)

по направлению подготовки М111 Производство продуктов питания

Наименование организации предприятия – партнера по разработке образовательной программы: ТОО «НПП «Инноватор»

Образовательная программа «7М07239 Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом высшего образования, утвержденным приказом МОН РК и соответствует нормативно-правовым актам, регламентирующим профессиональную деятельность НРК, ОРК и трудовым функциям.

Образовательная программа «7М07239 Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» соответствует современному уровню развития пищевой и перерабатывающей отраслей, сфер жизнедеятельности общества, уровню и достижениям современной науки и техники, а также запросам и потребностям работодателей в области пищевых и перерабатывающих производств.

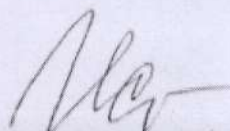
Дисциплины, содержащиеся в образовательных программах, дают возможность углубленного изучения и приобретения знаний в области технологии пищевых продуктов. По структуре ОП построены по модульному принципу на основе компетентностного подхода, составлены логично. По своему содержанию дисциплины ОП актуальны, структурированы, обобщенные трудовые функции выпускников представлены в соответствии с профессиональными стандартами. Условия реализации образовательной программы, кадровые условия реализации, материально-технические и учебно-методические условия соответствуют предъявляемым требованиям.

Обучающимся по данным ОП рекомендуется изучить следующие дисциплины «Технология новых продуктов», поэтому рекомендуем включить их в каталог элективных дисциплин.


На основании вышесказанного, считаю, что данная ОП является актуальной, их содержание соответствует приоритетному направлению в области технологии продовольственных продуктов. Образовательная программа «7М07239 Технология продовольственных продуктов (по отраслям)», соответствуют предъявляемым требованиям.

Эксперт

Директор ТОО «НПП «Инноватор»

Искакова Д.М.

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция № 4	

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на образовательную программу 7M07239 «Технология продовольственных продуктов (по отраслям) (научно-педагогическое направление)

по направлению подготовки М111 Производство продуктов питания


Наименование организации предприятия – партнера по разработке образовательной программы: Астанинский филиал ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности»

Образовательная программа 7M07239 «Технология продовольственных продуктов (по отраслям) (научно-педагогическое направление) направлена на подготовку квалифицированных специалистов, обладающих компетенциями в области разработки, организации и контроля технологических процессов производства пищевых продуктов. Программа соответствует актуальным потребностям агропромышленного комплекса, пищевой и перерабатывающей промышленности, обеспечивая выпуск высококвалифицированных кадров.

Содержание программы в полной мере соответствует Национальной рамке квалификации, отраслевым рамкам квалификации и профессиональным стандартам, которые использованы в ОП - «Производство мяса и мясопродуктов», «Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования». В ОП включены обязательные дисциплины, а также вариативная часть, обеспечивающая индивидуализацию образовательных модулей. Изучаемые дисциплины ориентированы на формирование компетенций, востребованных в современных условиях производства, включая знания по технологии функциональных и специализированных пищевых продуктов, инновационных подходов в разработке рецептур и технологий, управление качеством продукции и другие.

Особое внимание в программе уделено практической подготовке. Образовательный процесс включает педагогическую и исследовательскую практики, научную стажировку и исследовательскую деятельность в сотрудничестве с предприятиями-партнерами. Это способствует формированию у магистрантов профессиональных навыков и подготовке к научно-производственной среде.

Образовательная программа 7M07239 «Технология продовольственных продуктов (по отраслям) (научно-педагогическое направление) соответствует актуальным требованиям ГОСО и профессиональных стандартов, ориентирована на подготовку конкурентоспособных специалистов в области пищевой промышленности и рекомендована к реализации в заявленном формате. Представленная на рецензию образовательная программа 7M07239 «Технология

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция № 4	

продовольственных продуктов (по отраслям) (научно-педагогическое направление) обеспечивает комплексную подготовку специалистов, обладающих современными профессиональными компетенциями, необходимыми для успешной деятельности в области производства и разработки пищевой продукции.

Рекомендуется продолжить развитие практико-ориентированных модулей, расширять партнерские связи с индустрией и усиливать участие магистрантов в международных научных и образовательных проектах.

Эксперт

И.о. директора
Астанинского филиала
ТОО «Казахский научно-исследовательский
институт перерабатывающей
и пищевой промышленности»



Альжаксина Н.Е.