**По стандарту «Постоянный мониторинг и периодическая оценка**

**образовательных программ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Уровень по Международной стандартной классификации образования (МСКО) | 6 |
| Уровень по Национальной рамке квалификации (НРК) | 6 |
| Уровень по отраслевой рамке квалификации (ОРК) | 6 |
| Код и наименование области образования  | 6В07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли |
| Код и наименование направления 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 в сфере пищевых перерабатывающих производств, обладающих универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими их социальной мобильности и устойчивости на рынке труда |
| Форма обучения, период обученияОбщее количество приобретаемых кредитов | Очная (дневная), 4 годаНе менее 240 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности студента |
| Базы практик  | 1) ТОО «Нәтиже «Сүт фабрикасы»2) Астанинский филиал ТОО «КазНИИ перерабатывающей и пищевой промышленности» 3)ТОО «Научно-производственное предприятие Инноватор» |
| Присуждаемая степень | Бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6В07223 - Технология перерабатывающих производств» |
| Научная деятельность ППС | Научные проекты:1) НТП, «Разработка технологии производства безглютеновых мучных кондитерских изделий с применением муки из семян зернобобовых культур выращенных в Казахстане;2) ПЦФ, НТП «Разработка наукоемких технологий глубокой переработки с/х сырья в целях расширения ассортимента и выхода готовой продукции с единицы сырья, а также снижения доли отходов в производстве продукции», по теме: «Разработка технологии зерновых «молочных»напитков, обогащенных Омега - 3 полиненасыщенными жирными кислотами» ;3)ПЦФ, НТП «Разработка современных технологий производства БАДов, ферментов, заквасок, крахмала,, масел и др. в целях обеспечения развития пищевой промышленности», по теме: «Разработка технологии получения водно-масляных пищевых эмульсий из семян сафлора для производства новых видов пищевых продуктов»; |
| Данные о сотрудничестве, контакты | - Ташкентский химико-технологический институт, г.Ташкент- Алматинский технологический университет |

**Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы**

|  |  |
| --- | --- |
| Область профессиональной деятельности  | Профессиональная, научная и техническая деятельность  |
| Виды профессиональной деятельности | Производственно-технологическаяОрганизационно-управленческаяПроектнаяНаучно-исследовательская |
| 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 (трудовые функции) | -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; -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;
 |