**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 обучения  Общее количество приобретаемых кредитов | Очная (дневная), 4 года  Не 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-технологическая  Организационно-управленческая  Проектная  Научно-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; |