АО «Казахский университет технологии и бизнеса»	ОП 17/01-18-2023	
Образовательная программа	Редакция 2	

#### ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

# 6В07223 Технология перерабатывающих производств (по отраслям).

Код и наименование образовательной программы

Уровень: бакалавриат

#### Астана, 2023

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

АО «Казахский университет технологии и бизнеса»	ОП 17/01-18-2023	
Образовательная программа	Редакция 2	

Образовательная программа 6В07223— «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 26.12.2019 г №263:

- Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка;
- Производство круп;
- Производство макаронных излелий

- производство макаронных изделии
Образовательная программа 6В07223— «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)» одобрена на заседании Совета по обеспечению качества от «28 » _ 03 _ 2023_г., протокол № 2-1
Образовательная программа 6В07223— «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)» одобрена на заседании Комиссии по обеспечению качества факультета от «15 » СЗ 2023г., протокол № 13 1 Председатель Г. Жунусова
Образовательная программа 6В07223— «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Технология и стандартизация» от «2Д» 2023 г., протокол № 7 Заведующий кафедрой Г. Жунусова

Фамилия, имя, отчество	Учёная степень/ Учёное звание	Должность	Место работы	Подпись
Жунусова Г.С.	к.т.н.	профессор	АО «КазУТБ»	Sel
Омаралиева А.М.	к.т.н.	асс.профессор	AO «КазУТБ»	auch
Есіркеп Г.Е.	к.т.н.	асс.профессор	АО «КазУТБ»	145
Бектурганова А.А.	к.т.н.	асс.профессор	АО «КазУТБ»	1 / m
Агедилова М.Т.	к.х.н	асс.профессор	АО «КазУТБ»	Spring
Тұрабаева А.Е.		старший преподаватель	АО «КазУТБ»	The
Рахимжанова А.М.	магистр	преподаватель	АО «КазУТБ»	_the-
Джахангирова Г.З.	к.т.н.	доцент кафедры «Технология пищевых продуктов»	Ташкентский химико- технологический институт г. Ташкент	\$mf.
Баширова Ж.К.	магистр	Директор по развитию	ТОО «Натиже сүт фабриксы»	n
Тулепбеков Р.Е.	-	студент	АО «КазУТБ»	T.Pyr
Исроилова М.И.	-	студент	АО «КазУТБ»	10

#### Содержание

1.	Паспорт Образовательной программы	4
2.	Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы	5
3.	Структура образовательной программы	7
4.	Дополнительные образовательные программы (minor)	8
5.	Результаты обучения образовательной программы и модулей	10
6.	Содержание и результаты обучения дисциплин образовательной программы	16
7.	Матрица достижимости результатов обучения ОП и их соотнесение с	
	дескрипторами	32
8.	Рекомендуемые технологии оценивания РО, методы обучения н преподавания	33
9.	Технологии (средства) оценивания	34
10.	Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым	
	функциям профессиональных стандартов	36
11.	Рабочий учебный план	4(

### 1 Паспорт Образовательной программы

Уровень по МСКО	6
(международная стандартная	
рамка классификаций)	
Уровень по НРК	6
(национальная рамка	
квалификаций)	
Уровень по ОРК	6
(отраслевая рамка	
квалификаций в сфере	
образования)	
Код и наименование области	6В07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные
образования	отрасли
Направление подготовки	6В072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
Наименование группы	В068 Производство продуктов питания
образовательных программ	
Код и наименование ОП	6B07223 – «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
Критерий завершенности ОП	Не менее 240 академических кредитов, включая все виды
	учебной деятельности обучающегося
Язык обучения ОП	Казахский, русский, английский
Отличительные особенности	Аккредитация ОП международным аккредитационным
ОП	агентством по обеспечению качества образования IAAR
Вуз-партнер	- Ташкентский химико-технологический институт,
	г.Ташкент
	- Алматинский технологический университет

### 2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

Присуждаемая степень	Бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6В07223 -
05-22- (24-22)	Технология перерабатывающих производств» (по отраслям)
Область (сфера)	- организационно-управленческая
профессиональной	- производственно-технологическая
деятельности	- научно-исследовательская
	- проектная
Виды профессиональной	Производственно-технологическая
деятельности	- 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; Организационно-управленческая
	- организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений;
	<u>Проектная</u>
	- разработка и проектирование технологических схем предприятий
	перерабатывающей промышленности; реконструкция существующих
	предприятий;
	Научно-исследовательская
	- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой и перерабатывающей
	зарубежного опыта в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности;
	- работа в сфере образования.
Объект профессиональной	производство (технология, организация, управление и контроль) по
деятельности	производству сырья и продуктов питания (хлебобулочные, кондитерские, макаронные, крупяные изделия и др.), машины и оборудование элеваторов, мельзаводов, крупозаводов, макаронных и кондитерских фабрик
Функции профессиональной	-организация и контроль технологических процессов производства
деятельности (трудовые функции)	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;

## 3. Структура образовательной программы

Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
<b>Пикл общеобразовательные дисциплины</b> (ООД)	56
Обязательный компонент	51
Вузовский компонент	5
Цикл базовых дисциплин (БД)	84
Вузовский компонент	30
Компонент по выбору	54
Цикл профилирующих дисциплин (ПД)	70
Вузовский компонент	10
Компонент по выбору	60
Все виды практики	22
Итоговая аттестация	8
Написание и защита дипломной работы,	8
дипломного проекта или подготовка и	
сдача комплексного экзамена	
Итого	240

Компоненты	Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах			
		всего	OK	BK	KB
ООД	Общеобразовательные	56	51	5	0
БД	Базовые	84	0	30	54
ПД	Профилирующие	70	0	10	60
	Все виды практики	22	22	0	0
	Итоговая аттестация Написание и защита дипломной работы, дипломного проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена	8	8	0	0
	Итого	240	81	45	114

## **4.**Дополнительные образовательные программы (minor)

### 4.1 Minor«Устойчивое развитие бизнеса»

Наименование дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
Планирование и прогнозирование бизнеса	5
Анализ и моделирование управленческих решений	5
Анализ и управление бизнес-процессами	5
Всего	15

## Карта компетенций ОП «6В07223 Технология перерабатывающих производств»

Компетенции	Результат обучения (РО)	Дескрипторы в соответствии
		с ГОС ВО и ПВО
Общеобразователь ные (ООК)	РО <sub>ООК1</sub> Использует знания основ права, экономики и предпринимательства, безопасности жизнедеятельности в сфере профессиональной деятельности	5,7
Базовые (БК)	РО <sub>БК2</sub> Использует основы планирования и прогнозирования бизнеса, моделирования управленческих решений в профессиональной деятельности	2
	РО <sub>БКЗ</sub> Использует основы естественно-научных знаний, законов и методологий, а также жанры академического письма в производственной и научной деятельности	2,7,4
	РО БК4 Применяет теоретические и практические знания в области микробиологического анализа перерабатывающих производств, использует основные процессы производства для получения готовой продукции	2,3,4,5,7
Профессиональные ПК)	РО <sub>ПК5</sub> Формирует и применяет профессиональные навыки по разработке технологий и использует технологические процессы для повышения выхода и качества готовой продукции.	1,2,3, 4,5,6,7
	РОпкоСвободно владеет экономическими знаниями в деятельности и при управлении предприятием в условиях рыночной экономики; демонстрирует знания в области проектирования предприятий перерабатывающих производств	1,2,3,4,5,7
	РО <sub>ПК7</sub> Обеспечивает производство высококачественной продукции на перерабатывающих предприятиях в соответствии с требованиями нормативных и регламентирующих документов, контролирует параметры безопасность продукции	1,3,4,5,7
	РО <sub>ПК8</sub> Формулирует выводы и предложения по совершенствованию организационной работы на предприятиях перерабатывающих производств. Применяет теоретические и практические знания, навыки обучения для самостоятельного решения поставленных учебно-практических и профессиональных задач на выходе и при продолжении обучения на последующих уровнях, а также в профессиональной деятельности на пищевых	1,2,3,4,6,7,8
	производствах.	