

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

7M07239 Технология продовольственных продуктов

Уровень: магистратура (научно-педагогическое направление)

Утверждена

Советом директоров АО «КазУТБ имени
К.Кулажанова» от «18.02» 2026 г. протокол
№ 7

Рекомендована

Ученым советом АО «КазУТБ имени
К.Кулажанова» от «24.02» 2026 г. протокол
№ 7



Астана – 2026

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

СОДЕРЖАНИЕ

	<i>стр</i>
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	13
7 Согласование планируемых результатов обучения с технологиями оценивания и методами обучения в рамках модуля	27
8 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов (при наличии)	29
9 Модель выпускника	29
10 Типичный учебный план (приложение к ОП)	31
11 Экспертное заключение	35

Предисловие

Образовательная программа 7М07239 Технология продовольственных продуктов 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:

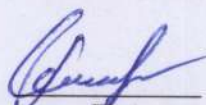
1. Производство продуктов общественного питания от 27.12.2019 гг. и обновлен от 2025 года по приказу Министра сельского хозяйства РК от 19 декабря 2025 года № 477 (Директор предприятия);

2 Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования по Утвержденным приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 ноября 2023 года № 591.

Атлас новых профессий и компетенций (приказ министра сельского хозяйства республики казахстан от 19 декабря 2025 года № 477 - Директор предприятия и Региональный Атлас новых профессий и компетенций области Ылытау (специалист по контролю качества сельхозпродукции).

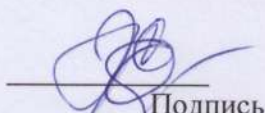
Образовательная программа 7М07239 Технология продовольственных продуктов одобрена на заседании Совета по академическому качеству от «22» 01 2026 г., протокол № 3

Председатель Э.Б. Аскарбеков
Ф.И.О.


Подпись

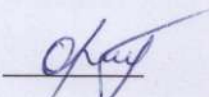
Образовательная программа 7М07239 Технология продовольственных продуктов согласована на заседании Комиссии по академическому качеству факультета от «19» 02 2026 г., протокол № 4

Председатель Сафуани Ж.Е.
Ф.И.О.


Подпись

Образовательная программа 7М07239 Технология продовольственных продуктов разработана и обсуждена на заседании кафедры «Технология и стандартизация» от «14» 02 2026 г., протокол № 7

Зав. кафедрой Оразов А.Ж.
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**

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по АВ



Э. Аскарбеков

"22" 01 2026 г.

Руководитель УОП



Б. Баядилова

"22" 01 2026 г.

Директор ТОО «Научно-производственный центр экологической и промышленной биотехнологии»



А. Үсенова

"14" 02 2026 г.

Директор ТОО «Научно-производственное предприятие» «Инноватор»



Д. Исакова

"14" 02 2026 г.

Председатель ОЮЛ «Ассоциация Халал Индустрии Казахстана»



М. Сарсенбаев

"14" 02 2026 г.

Директор ТОО «Беласар Ер-Н»



А. Досбаева

"14" 02 2026 г.

Директор ТОО «Golden Capital-01»



М. Муканов

"14" 02 2026 г.

Обучающийся магистрант



Ж. Чаканова

"14" 02 2026 г.

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
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 завершенности 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
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: - 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	20
Компонент по выбору	15
Цикл профилирующих дисциплин (ПД)	53
Вузовский компонент	25
Компонент по выбору	15
Исследовательская практика	13
Научно-исследовательская работа магистранта	24
Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	24
Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОиЗМД)	8
Оформление и защита магистерской диссертации	8
Итого	120

4 Карта компетенций образовательной программы 7М07239 - Технология продовольственных продуктов

Тип компетенций	Код результатов обучения	Результат обучения (по таксономии Блума)
Поведенческие навыки и личностные	РОЗ	Применяет знание методологических основ педагогики высшей школы, профессиональных знаний и умений при обучении и социализации обучающейся молодежи

качества (Softskills)	PO 4	Внедряет в образовательный процесс психологические механизмы управления, методики их преподавания и современные технологии обучения
	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	Использует биотехнологические методы и принципы для оценки и применения процессов производства функциональных пищевых продуктов, ферментных препаратов и их хранения с учётом требований регионального стандарта (ISO, ESG), цифровых технологий и систем менеджмента качества в агропромышленном производстве
	PO 8	Разрабатывает инновационные технологии пищевых продуктов на основе научных знаний, передового опыта и перспектив развития пищевой промышленности
	PO 2	Исследует целостное системное научное мировоззрение 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	Реализует внедрение экологически безопасных технологий переработки отходов и вторичного сырья с применением методов проектного управления, оценки рисков и эффективности
	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	Реализует управление производственно-хозяйственной деятельностью предприятия пищевой промышленности, обеспечивая качество продукции, внедрение технологий биопродуктов и разработку новых производственных линий.

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 навыки и личностные качества (Softskills)	РО1 Применяет профессиональную лексику и специализированные языковые конструкции для интерпретации и представления информации в научной и 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 Анализирует научные знания и философские концепции, на основе исследования влияния исторических и культурных факторов на формирование 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 навыки и личностные качества (Softskills)	РО3 Применяет современные педагогические подходы, методы преподавания и образовательные технологии при проектировании и реализации учебного процесса в высшей	Модуль базовых дисциплин	Осуществляет учебную, научно-методическую, научную и воспитательную деятельность в вузе	Педагогика высшей школы

Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	школе РО4 Реализует управленческие и научно-педагогические функции на основе синтеза психологических методов и педагогических основ	Модуль базовых дисциплин	Описывает содержание психологических особенностей личности при проектировании профессиональной деятельности. Демонстрирует умение применять знания психологии в целях самопознания и познания других	Психология управления
Профессиональные навыки (Hardskills)	РО 5 Использует количественные и качественные методы, современное оборудование для проведения научных исследований при производстве пищевых продуктов	Методология научных исследований в области пищевой промышленности	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.	Методы исследования пищевого сырья и продуктов Физико-химические и биохимические процессы в пищевых производствах Научные исследования и организация эксперимента Научные основы производства пищевых продуктов
Профессиональные навыки (Hardskills)	РО 6 Оценивает безопасность пищевых продуктов и сырья, а также содержание в них загрязнителей, биологических агентов и химических веществ	Современные направления пищевой промышленности	Модуль формирует у обучающихся навыки применения количественных и качественных методов и современного оборудования для изучения факторов контаминации пищевого сырья и продукции, а также оценки эффективности барьерных технологий в обеспечении безопасности пищевых продуктов. В рамках модуля рассматриваются источники микробиологической и химической	Барьерные технологии в пищевых производствах Контаминация пищевого сырья и пищевых продуктов

Профессиональные навыки (Hardskills)	РО 7 Разрабатывает рекомендации по биотехнологическим и технологическим процессам производства функциональных пищевых продуктов, ферментных препаратов и их хранения	Технология продуктов питания	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. Модуль направлен на формирование у обучающихся компетенций в области разработки рекомендаций по организации технологических и биотехнологических процессов при производстве функциональных, специализированных и геродиетических 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 рецептов 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
Профессиональные навыки (Hardskills)	РО8 Разрабатывает инновационные технологии пищевых продуктов на основе научных знаний, передового опыта и перспектив развития	Современные направления пищевой промышленности	Формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для разработки и внедрения инновационных технологий в пищевой промышленности. Рассматриваются современные методы и технические решения переработки пищевого сырья, тенденции и перспективы развития отрасли, а также	Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли Инновационные технологии переработки пищевого сырья

	пищевой промышленности		примеры передового отечественного и зарубежного опыта. Особое внимание уделяется применению научных достижений и технологических новаций для создания конкурентоспособных, безопасных и качественных пищевых продуктов.	
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 9 Реализует внедрение экологически безопасных технологий переработки отходов и вторичного сырья с применением методов проектного управления, оценки рисков и эффективности	Технология продуктов питания	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 развитию пищевой отрасли.	Обеспечение качества продуктов перерабатывающих производств Управление качеством продукции Технология переработки отходов и вторичного сырья Технология разработки новых продуктов
Цифровые компетенции (Digital skills)	PO10 Применяет современные методы исследования, информационные технологии,	Методология научных исследований в области пищевой промышленности	Модуль направлен на формирование у обучающихся навыков применения современных методов научных исследований, цифровых технологий, включая элементы искусственного интеллекта, и специализированного	Физико-химические и биохимические процессы в пищевых производствах Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли Инновационные технологии

Профессиональные навыки (Hardskills)	искусственный интеллект и оборудование для проведения научных исследований и разработки технологических процессов при производстве пищевой продукции		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.	переработки пищевого сырья Научные исследования и организация эксперимента Научные основы производства пищевых продуктов
Профессиональные навыки (Hardskills)	РО 11 Анализирует производственный технологический потенциал мясо-молочной продукции, технологические процессы применением биотехнологических методов для производства пищевых продуктов животного и растительного сырья и продуктов их переработки	Технология продуктов питания	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 биоконверсии, ферментации, использование микробиологических и ферментных препаратов, а также рациональные подходы к переработке отходов и вторичного сырья. Особое внимание уделяется оценке производственно-технологического потенциала мясо-молочной продукции и разработке биотехнологических решений для повышения качества, безопасности и	Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясо-молочной продукции Биотехнологии в пищевом производстве Биотехнологии хранения пищевых продуктов Технология переработки отходов и вторичного сырья

Профессиональные навыки (Hardskills)	РО 12 Способен руководить производственной хозяйственной деятельностью предприятия пищевой промышленности, управлять производством и проектировать новые линии пищевой промышленности	Технология продуктов питания	биологической ценности продуктов. Модуль направлен на подготовку специалистов, способных эффективно организовывать и управлять производственными процессами на предприятиях пищевой промышленности. В рамках дисциплины 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 технологическому проектированию новых производственных линий и оптимизации технологических процессов с учётом современных требований и тенденций отрасли.	Обеспечение качества продуктов перерабатывающих производств Управление качеством продукции Технология пищевых биопродуктов Технология разработки новых продуктов
--------------------------------------	--	------------------------------	---	---

6 Взаимосвязь достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе и учебных дисциплин

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины	Кол-во кредитов	Формируемые результаты обучения (коды)											
				РО 1	РО 2	РО 3	РО 4	РО 5	РО 6	РО 7	РО 8	РО 9	РО 10	РО 11	РО 12
Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент/ Компонент по выбору															

	вторичного сырья с применением методов проектного управления, оценки рисков и эффективности.	кейсов	ситуационных задач
РО10	Применяет современные методы исследования, информационные технологии, искусственный интеллект и оборудование для проведения научных исследований и разработки технологических процессов при производстве пищевой продукции	Разно уровневые задачи и задания	Решение ситуационных задач
РО11	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
РО12	Реализует управление производственно-хозяйственной деятельностью предприятия пищевой промышленности, обеспечивая качество продукции, внедрение технологий биопродуктов и разработку новых производственных линий.	Мозговой штурм	Защита расчетно- графической работы

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

Наименование использованных профессиональных стандартов	Профессии по 6 и или (7) уровню ОПК	Трудовые функции	Задачи	Результаты обучения по ОП
Профессиональный стандарт 1; Производство продуктов общественного питания	Директор предприятия	ТФ 1. Руководить производственно- хозяйственной деятельностью. 2. Организовывать разработку и внедрение новых прогрессивных форм управления организации труда	Задача 1. Осуществление руководства предприятием Задача 2. Ведение комплекса мер по контролю подразделений и предприятия	РО 12 Реализует производственно-хозяйственной деятельностью пищевой промышленности, по обеспечивая качество продукции, внедрение технологий биопродуктов и разработку новых производственных линий.

Профессиональный стандарт: Педагог (профессорско-преподавательский состав) высшего и (или) послевузовского образования	Преподаватель, старший преподаватель/сеньор - лектор в области образования ОВПО	ТФ 1. Осуществление научно-методической работы; ТФ 2. Обучение; ТФ 3. Социализация обучающейся молодежи ТФ 4. Проведение научных исследований	Задача Обеспечение требуемого уровня академических компетенций обучающихся Задача Обеспечение интеграции науки, высшего образования и рынка труда Задача 3. Научно-методическое обеспечение макропроцессов ОВПО Задача 4. Продвижение социальных ценностей в студенческой среде	1. РО 3 Применяет современные методы и образовательные технологии для обеспечения высокого качества преподавания, эффективного обучения и социализации обучающейся молодежи.
---	--	--	---	---

9. Модель выпускника

МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА			
Производство продуктов общественного питания от 27.12.2019 г. и обновлен от 2025 года по приказу Министра сельского хозяйства РК от 19 декабря 2025 года № 477 (Директор предприятия); 2 Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования по Утвержденным приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 ноября 2023 года № 591.	Компетенции (soft skills, digital skills)		
	Атрибуты выпускника	Знания	Умения
	1. Творческий подход и решение 2. Командный работник, лидерство 3. Цифровая профессиональная компетентность 4. Высокий профессионализм в пищевой отрасли	Знания в области HACCP, ISO 22000, GMP — как систем управления безопасностью пищевых продуктов. ГОСТы и СанПиНы, касающиеся безопасности и качества продуктов. Порядок проведения сертификации и декларирования пищевой продукции. Методы идентификации продукции (визуальные, документальные, лабораторные). Принципы прослеживаемости на всех этапах производства и реализации продукции.	1. Применяет нормативно-правовую базу в области подтверждения соответствия пищевой продукции 2. Эффективно взаимодействует с органами сертификации и коллегами 3. Способность к оперативному решению проблем на всех этапах производства. 4. Подготавливает и оформляет документы для оценки соответствия 5. Проводит контроль качества и безопасности пищевых продуктов на каждом этапе: от производства до транспортировки
	Профессиональные навыки (hard skills)		
	Применяет нормативную документацию при проведении оценки соответствия продукции. Владеет методами отбора проб, проведения идентификации и интерпретации результатов лабораторных испытаний. Умеет оформлять и анализировать документы по результатам подтверждения соответствия (протоколы, сертификаты, декларации, заключения и т.д.). Понимает структуру систем менеджмента качества и принципы HACCP, ISO 22000.		

МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА			
Атлас новых профессий и компетенций (приказ министра сельского хозяйства республики казахстан от 19 декабря 2025 года № 477 - Директор предприятия и Региональный Атлас новых профессий и компетенций области Ұлытау (специалист по контролю качества сельхозпродукции).	Атрибуты выпускника	Знания	Умения
	1. Лидерство 2. Креативность 3. Коммуникабельность 4. Академическая добросовестность 5. Открытость к инновациям 6. Рефлексивность 7. Цифровая грамотность	Этика научной деятельности и преподавания. Основы педагогической инновации и разработки авторских образовательных программ. Принципы творческого подхода в обучении. Основы научной методологии стратегии оценки образовательных результатов. Современные информационно-коммуникационные технологии в образовании. Организация и контроль образовательных процессов.	Разрабатывает и внедряет инновационные образовательные программы и курсы Создает уникальные материалы и подходы для обучения Использует игровые и творческие методы в преподавании Анализирует учебные результаты обучающихся и выявляет проблемные области в обучении Оценивает эффективность образовательных технологий и методов. Использует цифровые образовательные платформы для проведения занятий и тестирования, умение работать с различными ИТ-инструментами для создания учебных материалов и управления обучением
Профессиональные навыки (hard skills)			
Разработка учебных программ и курсов с инновационными подходами. Применение новых образовательных технологий и методов. Внедрение новейших достижений в научных исследованиях в образовательный процесс. Применение методов педагогической рефлексии (анализ преподавательской деятельности, обратная связь с коллегами и студентами). Оценка собственных педагогических результатов и улучшение методов преподавания. Организация и руководство научными проектами и рабочими группами. Участие в управлении учебными и научными процессами на факультете.			

ТИПТИК ОҚУ ЖОСПАРЫ/ ТИПИЧНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН / TYPICAL CURRICULUM PLAN

[illegible]

[illegible]

Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Модуль / Module № 6	Жаңа өнімдерді әзірлеу технологиясы Technology for development of new products New Product Development Technology	БҰП (ТК) ПД (КВ) РД (ЕС)	TRNP 6312 -26 TRNP 6312 -26 TRNP 6312 -26	3	5	150	45	30	15	0	15	0	15	90	Технология және стандартизация Technology and standardization	2 + 1 + 0	Емтхан Экзамен Examination	Басқа Другое More
Модуль / Module № 7	Өсімдік және жануарлық маңдайлардан тағам өнімдері Specialized food products of animal and vegetable origin	БҰП (ТК) ПД (КВ) РД (ЕС)	SPPZRP 6312-26 SPPZRP 6312-26 SPPZRP 6312-26	3	5	150	45	30	15	0	15	0	15	90	Технология және стандартизация Technology and standardization	2 + 1 + 0	Емтхан Экзамен Examination	Басқа Другое More
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Модуль / Module № 8	Тағам шикізаттарын өңдеудің инновациялық технологиялары Innovative technologies for processing food raw materials	БҰП (ТК) ПД (КВ) РД (ЕС)	PTPPS 6314 -26 PTPPS 6314 -26 PTPPS 6314 -26	3	5	150	45	30	15	0	15	0	15	90	Технология және стандартизация Technology and standardization	2 + 1 + 0	Емтхан Экзамен Examination	Басқа Другое More
Модуль / Module № 9	Тағам өнімдерін сақтау биотехнологиясы Биотехнология хранения пищевых продуктов Biotechnology of Food Storage	БҰП (ТК) ПД (КВ) РД (ЕС)	ВКДРР 6315-26 ВКДРР 6315-26 ВКДРР 6315-26	3	5	150	45	30	15	0	15	0	15	90	Технология және стандартизация Technology and standardization	2 + 1 + 0	Емтхан Экзамен Examination	Басқа Другое More
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Модуль / Module № 9	Тағам шикізаты мен тағам өнімдерінің қолданылатын тағам өнімдері Сопанизация пищевых сырья и пищевых продуктов	БҰП (ТК) ПД (КВ) РД (ЕС)	KPSPP 6316 -26 KPSPP 6316 -26 KPSPP 6316 -26	3	5	150	45	30	15	0	15	0	15	90	Технология және стандартизация Technology and standardization	2 + 1 + 0	Емтхан Экзамен Examination	Басқа Другое More
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Баралғы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																		
Барал																		

**International Academic Advisor Confirmation/ Шетелдік кеңесшінің қатысуы/
Участие зарубежного консультанта**

Educational Program/	7M07239 Technology of Food Products
Білім беру бағдарламасы/	7M07239 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
Образовательная программа	7M07239 Технология продовольственных продуктов
Level/ Дәрежесі/ Уровень	Master's
	Магистр
	Магистр
International Academic Advisor/	Djakhangirova Gulnoza Zinatullaевна
Шетелдік академиялық	Джахангирова Гулноза Зинатуллаевна
кеңесші/ Зарубежный	Джахангирова Гулноза Зинатуллаевна
консультант	PhD
Academic degree/ Ғылыми	Философия докторы (PhD)
дәреже/ Ученая степень	Доктор философии (PhD)
Position/ Лауазымы/ Должность	Professor, Department of Technology of Food and Perfumery-Cosmetic Products)
	Тамақ және парфюмерлік-косметикалық өнімдер технологиясы кафедрасының профессоры
	проф. Кафедры Технология пищевых и парфюмерно- косметических продуктов
Организация/ Ұйым /	Tashkent Chemical-Technological Institute
Organization	Ташкент химия-технологиялық институты
	Ташкентский химико-технологический институт
Country/ Ел/ Страна	Republic of Uzbekistan, Tashkent
	Өзбекстан Республикасы, Ташкент қаласы
	Республика Узбекистан, г. Ташкент

Approved/ Келісілді/ Согласовано

The educational program has been reviewed and approved. The updated content of the educational program, the sequence of courses, and the revised learning outcomes (LO) have been developed in accordance with modern academic approaches.

Білім беру бағдарламасы қарастырылып, келісілді. Білім беру бағдарламасының жаңартылған мазмұны, пәндерді оқу реттілігі және жаңартылған оқу нәтижелері (ОН) заманауи академиялық тәсілдерге сәйкес әзірленді.

Образовательная программа рассмотрена и согласована. Актуализированное содержание образовательной программы, последовательность изучения дисциплин и обновленные результаты обучения (РО) сформированы с учетом современных академических подходов.

International Academic Advisor/	G. Djakhangirova/
Шетелдік академиялық кеңесші/	Г. Джахангирова/
Зарубежный консультант	Г. Джахангирова

Seal/ MO/ МД



(Signature/
Қолы/
Подпись)

(Date/
Күні/
Дата)

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на образовательную программу 7М07239 «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 7М07239 «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 мясoproductов», «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-партнёрами. Это способствует формированию у магистрантов профессиональных навыков и подготовке к научно-производственной среде.

Образовательная программа 7М07239 «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 7М07239 «Технология

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

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



36

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.