

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН НАО «УНИВЕРСИТЕТ имени ШАКАРИМА города СЕМЕЙ»		
Документ СМК 3 уровня	Редакция №1 от 24.04.2020 года	Ф 042-1.06-2018-01
Образовательная программа (ОП)		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

7M07201 «Технология продовольственных продуктов»

наименование образовательной программы

7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли

код и классификация области образования

7M072 Производственные и обрабатывающие отрасли

код и классификация направления подготовки

M111 Производство продуктов питания

Код и классификация группы образовательных программ










магистратура

уровень подготовки

направление подготовки: научно-педагогическое

РАЗРАБОТАНО

Академический комитет ОП 7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли по направлению подготовки 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» в количестве 9 чел.


Состав АК	Ф.И.О. полностью	Ученая степень, ученое звание, должность	Подпись	Дата
Руководитель АК	Касенов Амиржан Леонидович	Декан инженерно-технологического факультета, доктор технических наук		14.04.20
Руководитель группы ОП / образовательной программы	Молдабаева Жанар Калибековна	Заведующий кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств», кандидат биологических наук (PhD)		14.04.20
Член АК	Окусханова Элеонора Курметовна	доктор PhD, и.о. ассоц. проф. кафедры «ТПИПП»		14.04.20
Член АК	Атамбаева Жибек Манаповна	старший преподаватель кафедры «ТПИПП»		14.04.20
Член АК	Лауенова Сания Акмановна	старший преподаватель кафедры «ТПИПП»		14.04.20
Член АК	Тулеубекова Гульназ Керейбаевна	старший преподаватель кафедры «ТПИПП»		14.04.20
Член АК	Мухамеджанова Ляззат Махабатовна	преподаватель кафедры «ТПИПП»		14.04.20
Член АК	Шаихова Мадина Касымовна	кандидат технических наук, декан факультета, Казахская инновационная академия		14.04.20
Член АК	Мейрамгажиева Айнур Мейрамгажықызы	магистрант, гр. МПП-901		14.04.20

РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы	Контактные данные
Жарыкбасова Клара Сауыковна	Проректор по учебно-методической работе, Казахский гуманитарно-юридический инновационный университет	Раб.тел. 8 (7222) 36-03-63 Сот.тел. +77076590780 Email: klara_zharykbasova@mail.ru

РАССМОТРЕНО

На заседании Ученого совета факультета (факультетов) инженерно-технологический
название факультета (ов)

Председатель УС факультета	подпись	дата заседания и № протокола	рекомендовано/ не рекомендовано к утверждению на УС университета
Касенов Амиржан Леонидович		№ 8 от 14.04.2020 г.	Рекомендовано

УТВЕРЖДЕНО

На заседании Ученого совета университета
Протокол от «24» 04 2020 года, № 9

Ректор  Ескенди́ров М.Г.

Содержание

1. Введение	4
2. Паспорт образовательной программы:	5
2.1. Цель ОП:	5
2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы:	5
✓ код и классификация области образования;	
✓ код и классификация направления подготовки;	
✓ код в международной стандартной классификации образования;	
✓ код и классификация группы образовательной программы;	
✓ код и наименование образовательной программы;	
2.3. Квалификационная характеристика выпускника:	5
✓ присуждаемая степень /квалификация;	
✓ перечень должностей специалиста;	
✓ область профессиональной деятельности;	
✓ объект профессиональной деятельности;	
✓ функции профессиональной деятельности;	
✓ виды профессиональной деятельности.	
3. Карта учебных модулей по формированию компетенций	7
4. Содержание образовательной программы	12
5.Сводная таблица, отражающая общий объем кредитов в разрезе модулей образовательной программы	15

1. Введение

1.1. Кафедра «Технология пищевых продуктов и изделий легкой промышленности» инженерно-технологического факультета Государственного университета имени Шакарима г. Семей осуществляет подготовку магистрантов по образовательной программе 7М07201 «Технология продовольственных продуктов».

Контактные данные разработчиков

№	Ф.И.О. разработчиков ОП	электронный адрес	контактный телефон
1	Касенов Амиржан Леонидович	Email: amirzhan-1@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-46-02 Сот.тел.: +77013383126
2	Молдабаева Жанар Калибековна	Email: zhanar_moldabaeva@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77476857300
3	Окусханова Элеонора Курметовна	Email: eleonora-okushan@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77475203989
4	Атамбаева Жибек Манаповна	Email: zh.atambayeva@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77751339287
5	Лауенова Сания Акмановна	Email: sania.72.kz@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77755852044
6	Туллубекова Гульназ Керейбаевна	Email: gulnaz0109t@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77782483279
7	Мухамеджанова Ляззат Махабатовна	Email: lyazkamm81@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77471163532
8	Шаихова Мадина Касымовна	Email: madina14667@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 56-08-75 (вн. 135) Сот.тел. +77053114022
9	Мейрамғажыева Айнұр Мейрамғажықызы	Email: mako_96-11@mail.ru	Сот.тел. +77072607521

Учебная программа дисциплины (курса) является обязательной составной частью основной образовательной программы. Программа каждой дисциплины (курса) направлена на выполнение единой целевой установки подготовки конкретного специалиста и представляет собой базовый учебно-методический документ.

Введение модульной системы организации учебного процесса предъявляет особые требования к составлению программ учебных дисциплин, их структуре и содержанию. Программа учебной дисциплины разрабатывается для каждого направления (специальности) высшего профессионального образования с указанием соответствующей степени (уровня).

Подготовка магистрантов осуществляется в научно-педагогической магистратуре с продолжительностью обучения 2 года.

1.2. Основным критерием завершенности образовательного процесса по подготовке магистрантов по образовательной программе 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» является освоение обучающимся не менее 84 кредитов теоретического обучения, в том числе не менее 5 кредитов педагогической практики, 12 кредитов исследовательской практики, 24 кредитов - научно-исследовательской работы магистранта (НИРМ), оформление и защиту магистерской диссертации 12 кредитов.

1.3. Типичный срок обучения: 2 года

2. Паспорт ОП

Цель ОП	Основной целью создания компетентности модели выпускников ОП 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» является формирование компетентного специалиста, максимально приближенного к эталону современного промышленного производства, которые позволит выпускнику быстро адаптироваться в организационно-управленческой, производственно-технологической, проектной, научно-исследовательской деятельности и быть конкурентноспособным на рынке труда.
Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы	
код и классификация области образования	7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
код и классификация направления подготовки	7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли
код в международной стандартной классификации образования	0720
код и классификация группы образовательной программы	M111 Производство продуктов питания
код и наименование образовательной программы	7М07201 Технология продовольственных продуктов
Квалификационная характеристика выпускника	
Присуждаемая степень / квалификация	магистр технических наук по образовательной программе 7М07201 «Технология продовольственных продуктов»
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	Могут занимать первичные должности: при научно-педагогической подготовке - в научно-исследовательских учреждениях, вузах и колледжах: заведующего лабораторией, ведущего специалиста, научного сотрудника, преподавателя, специалиста-технолога в сфере производства, менеджера и специалиста управленческого аппарата предприятий пищевых производств; без предъявления требований к стажу работы в соответствии с квалификационными требованиями Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного приказом министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 21 мая 2012 года №201-Ө-м.
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	-
Область профессиональной деятельности	Магистр технических наук по образовательной программе 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» может работать в качестве: при научно-педагогической подготовке - в научно-исследовательских учреждениях, вузах и колледжах: заведующего лабораторией, ведущего специалиста, научного сотрудника, преподавателя,

Ф 042-1.06-2018-01	Редакция № <u>1</u> от 24.04.2020 года	Стр 6 из 17
	специалиста-технолога в сфере производства, менеджера и специалиста управленческого аппарата предприятий пищевых производств.	
Объект профессиональной деятельности	Объектами профессиональной деятельности выпускников магистратуры по научно-педагогическому направлению являются вузы, колледжи; гимназии; научно-исследовательские институты; научно-производственные, сельскохозяйственные, природоохранные, проектные, экспертные, административные учреждения; предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности; селекционные и сортоиспытательные станции, отраслевые лаборатории, подразделения, секции, секторы, департаменты при местных, областных и республиканских управленческих структурах, учреждения контрольно-аналитической службы, центры стандартизации и сертификации и т.д.	
Виды профессиональной деятельности	<p>Выпускники магистратуры по образовательной программе 7M07201 «Технология продовольственных продуктов» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности:</p> <p>при научно-педагогической подготовке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вести научно - и экспериментально-исследовательские разработки, выполнять проектно-изыскательные работы, научно-организационную деятельность на предприятиях пищевых производств; - осуществлять научно-педагогическую деятельность в вузах, колледжах и других учебных заведениях системы образования; - методическую, работая в качестве методистов в отделах народного образования. <p>Магистрант, окончивший профильную магистратуру, может заниматься научной и педагогической деятельностью только в случае освоении им цикла дисциплин педагогического профиля и прохождении педагогической практики. Данный цикл осваивается в течение дополнительного академического периода, по завершении которого ему выдается соответствующий сертификат к основному диплому.</p>	

3. Карта учебных модулей по формированию компетенций

Формируемые компетенции	Номер и наименование учебного модуля	Результаты обучения (единицы компетенций)	Наименование дисциплин, формирующих результаты обучения (единицы компетенций)
<p>Демонстрирует способность к решению мировоззренческих, социолингвистических и философских проблем в образовательной и профессиональной деятельности.</p> <p>Демонстрирует способности решать проблемы высшего педагогического образования и перспектив его дальнейшего развития.</p> <p>Управляет мультикультурными командами, применяя современные подходы к мотивации, осуществлении коммуникаций в кризисных ситуациях, контроля и комплексного управления качеством.</p> <p>Анализирует, оценивает и применяет современные методы и технологии педагогической теории и практики в педагогической деятельности</p>	Модуль 1. Социолингвистическая и научно-педагогическая деятельность	<p>решает задачи, возникающие в ходе научно-исследовательской деятельности и требующие углубленных профессиональных знаний;</p> <p>выбирает необходимые методы</p>	История и философия науки
		<p>читает, переводит оригинальную литературу по специальности с последующим анализом интерпретаций и оценкой извлеченной информации;</p> <p>ведет деловую переписку на иностранном языке профессиональной деятельности</p>	Иностранный язык (профессиональный)
		<p>решает проблемы высшего педагогического образования и перспектив его дальнейшего развития;</p> <p>рассматривает вопросы применения эффективных вузовских технологий;</p> <p>решает актуальные и психолого-педагогические проблемы, оценивает достигнутые</p>	Педагогика высшей школы

Способен использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.	Модуль 2. Технология производства продовольственных продуктов	результаты;	
		владеет информацией о современном состоянии психологической теории и практики в объеме, оптимальном для использования в последующей профессиональной деятельности. демонстрирует знания основных аспектов психологии управления; потребность в осмыслении собственных перспектив управленческого роста;	Психология управления
		знает основные и новые методы и закономерности педагогической теории; уметь анализировать и оценивать современные методы и технологии педагогической теории и практики;	Педагогическая практика
		определяет научные подходы к проектированию новых многокомпонентных пищевых продуктов (в том числе геродиетических) на основе совершенствования технологий и с применением прогрессивных техник;	Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности
		Подтверждает способности автора самостоятельно вести	Теоретические и практические аспекты создания
Способен разрабатывать и совершенствовать			

<p>технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.</p> <p>Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.</p>		<p>научный поиск, использует теоретические знания и практические навыки, выявлять и формулировать профессиональные проблемы, знать методы и приёмы их решения.</p> <p>Разрабатывает новые методы и методические подходы к решению научных проблем, решение задач прикладного характера</p>	<p>комбинированных пищевых продуктов</p> <p>Высокотехнологичные производства функциональных продуктов питания</p> <p>Прогрессивная техника и технология в отраслях пищевой промышленности</p> <p>Ресурсосберегающие технологии пищевой промышленности</p> <p>Совершенствование технологических основ технологий многокомпонентных мясных продуктов</p> <p>Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерский диссертации</p>
<p>Способен проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов; применяет методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.</p> <p>Способен осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.</p> <p>Способен обрабатывать текущую производственную</p>	<p>Модуль 3. Микроструктурный анализ и контроль качества пищевых продуктов</p>	<p>Применяет знания микроструктурных свойств при оценке качества пищевой продукции и самостоятельно осуществляет научно-исследовательскую деятельность с использованием современных методов исследования</p> <p>Анализирует и обрабатывает информацию из различных источников; – проводит самостоятельное научное исследование,</p>	<p>Микроструктурный анализ пищевых продуктов</p> <p>Физико-химические и структурно механические исследования пищевых продуктов</p> <p>Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>Исследовательская практика</p>

<p>информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.</p> <p>Способен применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики.</p>		<p>характеризующееся академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа;</p> <p>Проводит самостоятельное научное исследование, характеризующееся академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа;</p> <p>Подтверждает способности автора самостоятельно вести научный поиск, использует теоретические знания и практические навыки, выявлять и формулировать профессиональные проблемы, знать методы и приёмы их решения.</p>	
<p>Применяет навыки профессионального оформления и представления результатов научно-исследовательской работы; знаниями, касающихся объекта научных исследований; педагогической техникой преподавателя.</p>	<p>Модуль 4. Итоговая государственная аттестация</p>	<p>Разрабатывает новые методы и методические подходы к решению научных проблем, решение задач прикладного характера</p>	<p>Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации</p>
		<p>Владеет методами сбора и анализа полученной информации; навыками обработки данных лабораторных исследований; навыками профессионального оформления и предоставления</p>	<p>Оформление и защита магистерской диссертации</p>

Ф 042-1.06-2018-01	Редакция № <u>1</u> от 24.04.2020 года	Стр 11 из 17
---------------------------	---	---------------------

		результатов научно-исследовательской работы.	
--	--	--	--

4. Содержание образовательной программы 7М07201 «Технология продовольственных продуктов»

№ учебного модуля	Формируемые компетенции	Название дисциплин / практик, формирующих компетенции	Циклы ООД/ БД / ПД компоненты ОК / ВК / КВ	Кол-во академ. кредитов	Кол-во часов	Семестр	Форма контроля знаний
Модуль 1	Модуль 1 «Социолингвистическая и научно-педагогическая деятельность»						
	Демонстрирует способность к решению мировоззренческих, социолингвистических и философских проблем в образовательной и профессиональной деятельности. Демонстрирует способности решать проблемы высшего педагогического образования и перспектив его дальнейшего развития. Управляет мультикультурными командами, применяя современные подходы к мотивации, осуществлении коммуникаций в кризисных ситуациях, контроля и комплексного управления качеством. Анализирует и оценивает современные методы и технологии педагогической теории и практики.	История и философия науки	БД(ВК)	5	150	1	экзамен
		Иностранный язык (профессиональный)	БД(ВК)	5	150	1	экзамен
		Педагогика высшей школы	БД(ВК)	3	90	1	экзамен
		Психология управления	БД(ВК)	3	90	1	экзамен
		Педагогическая практика	ПД(ВК)	4	120	3	отчет

Модуль 2	Модуль 2 «Технология производства продовольственных продуктов»						
	Способен использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов. Способен разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.	Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности	БД (КВ)	9	270	1	экзамен
		Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов	ПД (ВК)	5	150	1	экзамен
		Высокотехнологичные производства функциональных продуктов питания	БД (КВ)	6	180	2	экзамен
		Прогрессивная техника и технология в отраслях пищевой промышленности	ПД (КВ)	6	180	2	экзамен
\		Ресурсосберегающие технологии пищевой промышленности	ПД (КВ)	5	150	2	экзамен
		Совершенствование технологических основ технологий многокомпонентных мясных продуктов	ПД (КВ)	4	120	2	экзамен
Модуль 3	Модуль 3 «Микроструктурные анализ, моделирование и контроль качества пищевых продуктов»						
	Способен проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов; применяет методические основы выполнения лабораторных	Микроструктурный анализ пищевых продуктов	ПД (КВ)	5	150	3	экзамен
		Физико-химические и структурно механические исследования пищевых продуктов (ПД КВ)	ПД (КВ)	5	150	3	экзамен

	исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов. Способен осуществлять технологический контроль качества готовой продукции. Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции. Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики.	Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов	ПД (КВ)	7	210	3	экзамен
		Исследовательская практика	ПД	12	360	4	отчет
Модуль 4	Модуль 4 Итоговая аттестация						
	Применяет навыки профессионального оформления и представления результатов научно-исследовательской работы; знаниями, касающихся объекта научных исследований; педагогической техникой преподавателя.	Оформление и защита магистерского проекта	ИА	12	360	4	Защита магистерского проекта
		Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерский диссертации	НИРМ	24	720	2 3, 4	отчет
Всего кредитов/часов				120	3600	-	-

5. Сводная таблица по объему образовательной программы 7M07201 «Технология продовольственных продуктов»

Курс обучени я	Семестр	Количес тв о осваивае м ых модулей	Количество дисциплин		Количество академических кредитов					Всего академ. креди тов	Все го часов	Количество	
			ОК/ ВК	КВ	Теоретичес кое обучение	Виды практик и другие виды учебной / научной работы			ИГА			экза ме нов	диф. зачетов
						Педагогическая практика	Исследователь ская практика	НИРМ					
1	1	2	5	1	30				-	30	900	6	-
	2	2	-	4	21			9	-	30	900	4	1
2	3	3	-	3	21	4		9	-	30	900	3	2
	4	2	-	-	12		12	6	12	30	900	-	3
Итого			5	8	84	4	12	24	12	120	3600	13	6

РЕЦЕНЗИЯ

1. Описательная часть

На образовательную программу высшего (профессионального) образования по специальности:

7M07201 «Технология продовольственных продуктов», _____,

(шифр – наименование специальности)

программы бакалавриат/магистратура/докторантура (нужное подчеркнуть), образовательной траектории _____,

разработанную выпускающей кафедрой

«Технология пищевых и перерабатывающих производств», Инженерно-технологический факультет

(наименование кафедры, факультета)

НАО «Университет имени Шакарима города Семей».

Образовательная программа разработана на основе нормативно-правовых документов в сфере образования Республики Казахстан и Университета им. Шакарима г. Семей.

Общая характеристика ОП (общее впечатление от просмотра, оформление, содержание и структура, информативность):

Оформление ОП отвечает всем требованиям ПО42-1.06-2018 Положения об образовательной программе Университета им. Шакарима. Содержание ОП раскрыто в полной мере. Все описанные разделы изложены понятным и доступным языком.

2. Оценочная часть

1. Оценка оптимального распределения компонентов (дисциплин, практик и т.п.) по модулям. Прослеживаются ли межпредметные связи?

Все дисциплины сгруппированы в соответствующие модули. Наблюдается логическая последовательность изучения дисциплин, знания, полученные в рамках одной дисциплины, углубляются и дополняются при изучении последующих дисциплин.

2. Оценка соответствия изучаемых дисциплин (в том числе дисциплин компонента по выбору) компетентностной модели выпускника:

Все изучаемые в рамках данной ОП дисциплины как обязательного, так и элективного циклов способствуют формированию знаний, умений и навыков, описанных в компетентностной модели выпускника по данной специальности.

3. Оценка соответствия результатов обучения и компетенций (таблица – Содержание ОП) современному уровню развития науки, техники и производства:

Компетенции, приобретаемые специалистом в результате обучения по данной ОП, отвечают требованиям современного уровня развития науки и техники.

4. Оценка актуальности, сильных сторон ОП, в том числе конкурентных преимуществ:

Образовательная программа высшего (профессионального) образования по специальности 7М07201 «Технология продовольственных продуктов», соответствует требованиям образовательного процесса.

5. Замечания / рекомендации / комментарии:

Замечаний нет

3. Заключительная часть

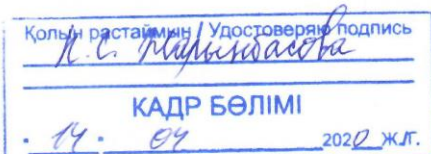
В целом, рецензируемая образовательная программа, разработанная и реализуемая Университетом имени Шакарима города Семей, отвечает основным требованиям, необходимым для достижения высокого уровня качества подготовки выпускников, а также способствует формированию общих и профессиональных компетенций по вышеуказанному направлению подготовки специалистов.

Ф.И.О. рецензента	Место работы, должность, (при наличии уч. степень, уч. звание)	Контактные данные (раб.тел., сот.тел., email)
Жарыкбасова Клара Сауыковна	Казахский гуманитарно- юридический инновационный университет. Проректор по учебно- методической работе.	Раб.тел. 8 (7222) 36-03-63 Сот.тел. +77076590780 Email: klara_zharykbasova@mail.ru

«14» 04 2020 г.

Д.т.н., проректор по учебно-методической
Работе Казахского гуманитарно-юридического
инновационного университета.

К.С. Жарыкбасова



инспектор отряда  

Страница 2 из 2