



# ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**8D07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли**  
(Код и классификация области образования)

**8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли**  
(Код и классификация направления подготовки)

**0720**

(Код в международной стандартной классификации образования)

**D111 - Производство продуктов питания**  
(Код и классификация группы образовательной программы)

**8D07201 - Технология продовольственных продуктов**  
(Код и наименование образовательной программы)

**Доктор философии (PhD)**  
(уровень подготовки)

Семей

## **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**8D07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли**  
(Код и классификация области образования)

**8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли**  
(Код и классификация направления подготовки)

**0720**

(Код в международной стандартной классификации образования)

**D111 - Производство продуктов питания**  
(Код и классификация группы образовательной программы)

**8D07201 - Технология продовольственных продуктов**  
(Код и наименование образовательной программы)

**Доктор философии (PhD)**  
(уровень подготовки)

# ПРЕДИСЛОВИЕ

## Разработано

Академическим комитетом образовательная программа 8D07201 - Технология продовольственных продуктов по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли на основании ГОСВиПО утвержденного Приказом МНиВО Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2 (в редакции приказа от 20.02.2023 № 66)

Состав АК	Ф.И.О.полностью	Ученая степень, ученое звание, должность	Подпись
Руководитель АК	Нұрымхан Гүлнұр Несиптаевна	декан, ассоциированный профессор	
Менеджер ОП	Амирханов Кумарбек Жунусбекович	Профессор кафедры технологии пищевых производств и биотехнологии, д. т. н.	
Член АК	Нургазезова Алмагуль Нургазезовна	Ассоциированный профессор кафедры технологии пищевых производств и биотехнологии, к. т. н.	
Член АК	Идырышев Берік Арыстанбекұлы	Преподаватель кафедры технологии и биотехнологии пищевых производств	
Член АК	Жарыкбасова Клара Сауықовна	Проректор УМС Alikhan Bokeikhan University	
Член АК	Майжанова Айгуль Омарбековна	докторант	
Член АК	Исимбеков Жанибек Серикбекович	Заместитель директора Семейского отдела ТОО "Казахский научно-исследовательский институт пищевой и перерабатывающей промышленности", PhD	
Член АК	Раимханова Гульдана	докторант	

## Рецензирование

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы	Подпись
Игенбаев Айдын Кайырбекович	Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина	

## Рассмотрено

на заседании Комиссии по обеспечению качества инженерно-технологического факультета  
Рекомендовано к утверждению на Ученом совете университета  
Протокол № 4.6 «10» апреля 2023 г.

Председатель Комиссии по обеспечению качества Абдилова Г.Б.

Утверждено на заседании Ученого совета университета протокол № 8 «25» апреля 2023 г.

## Утверждено

на заседании Ученого совета университета  
Протокол № 1 «01» сентября 2023 г.

Председатель Ученого совета университета Орынбеков Д.Р.

# Содержание

## 1. ВВЕДЕНИЕ

## 2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

### 2.1. Цель образовательной программы;

### 2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы:

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:

Присуждаемая степень / квалификация;

Наименование профессии / перечень должностей специалиста;

Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации);

Область профессиональной деятельности;

Объект профессиональной деятельности;

Виды профессиональной деятельности.

## 3. Модули и содержание образовательной программы

## 4. Сводная таблица по объему образовательной программы 8D07201 - Технология продовольственных продуктов»

## 5. Перечень учебных дисциплин вузовского компонента

## 6. Каталог элективных дисциплин

## 7. Рабочий учебный план

# 1.ВВЕДЕНИЕ

## 1.1.Общие данные

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 ступени (уровня).

## 1.2.Критерии завершенности

Основным критерием завершенности образовательного процесса по образовательной программе «8D07201 Технология продовольственных продуктов» является освоение обучающимся не менее 45 кредитов теоретического обучения, в том числе не менее 10 кредитов педагогической практики, 10 кредитов исследовательской практики, 123 кредитов научно-исследовательская работа, не менее 12 кредитов на написание и защиту докторской диссертации. Всего 180 кредитов.

1.3.Типичный срок обучения: 3 года.

## 2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

<b>2.1. Цель образовательной программы</b>	Подготовка высококвалифицированных, конкурентоспособных на международном рынке труда специалистов, для предприятий пищевой промышленности, обладающих профессиональными и социальными компетентиями, отвечающими требованиям современной экономики и рынка труда.
<b>2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы</b>	
Код и классификация области образования	8D07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направления подготовки	8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
Код в международной стандартной классификации образования	0720
Код и классификация группы образовательной программы	D111 - Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы	8D07201 - Технология продовольственных продуктов
<b>2.3. Квалификационная характеристика выпускника</b>	
Присуждаемая степень / квалификация	Доктор философии PhD по образовательной программе 8D07201 - Технология продовольственных продуктов
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	Могут занимать должности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• генеральный директор;</li> <li>• директор (начальник) организации;</li> <li>• заместитель директора (начальника) организации по научной работе;</li> <li>• главный инженер организации;</li> <li>• ученый секретарь;</li> <li>• заведующий научно-исследовательской лабораторией пищевой отрасли;</li> <li>• руководителем и ведущим специалистом в НИИ, НПЦ, производственных учреждениях пищевого профиля, структурных подразделениях Министерства сельского хозяйства;</li> <li>• преподавателем в высших и средних учебных заведениях пищевого профиля;</li> <li>• специалистом в сельскохозяйственных формированиях различной формы собственности, производственных учреждениях аграрного профиля, земельных и территориальных комитетах;</li> <li>• экспертом в проектах, выполняемых на тендерной основе и в различных пищевых и сельскохозяйственных фондах и др</li> </ul>
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	8
Область профессиональной деятельности	Сферой профессиональной деятельности доктора PhD являются все отрасли перерабатывающей промышленности, предприятия по сертификации пищевых продуктов, предприятия по санитарному надзору, учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции, научно- исследовательские

	организации, а также фирмы различных форм собственности, высшие заведения.
Объект профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- высшие учебные заведения ( университет имени Шакарима, Алматинский Технологический Университет, Казахский национальный аграрный университет, Казахский агротехнический университет им.С.Сейфуллина, Западно-Казахстанский аграрно-технический университет им. Жангирхана и др.);</li> <li>- научно-исследовательские институты (Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности, Казахский научно-исследовательский институт плодоводства и виноградарства, КазНИИ земледелия и растениеводства, КазНИИ почвоведения и агрохимии им.У.Успанова, КазНИИ картофельного и овощного хозяйства, КазНИИ рисоводства, КазНИИ зернового хозяйства им.А.И.Бараева; Павлодарский НИИСХ, Карагандинский НИИ СиР и др.);</li> <li>- научно-производственные и методические центры;</li> <li>- государственные предприятия системы МОН РК и МСХ РК; экспертные и проектные учреждения,</li> <li>- сельскохозяйственные формирования, комитеты, фирмы и т.п. различных форм собственности.</li> <li>- предприятия по производству и контролю пищевой продукции, учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции.</li> </ul>
Виды профессиональной деятельности	Выпускники образовательной программы 8D07201-"Технология продовольственных продуктов" могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; экспериментально-исследовательская образовательная (научная и педагогическая).
Модель выпускника	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уметь использовать возможности письменной коммуникации в академической и научно-технической сфере при написании научноисследовательских работ и проведении занятий;</li> <li>- Интерпретировать результаты научных исследований и границы их применения;</li> <li>- Реализовывать методы и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода сырья, снижение трудоемкости, повышение производительности труда;</li> <li>- Создавать научно обоснованные концепции питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп</li> </ul>

населения;

- Владеть различными образовательными технологиями, методами и приемами устного и письменного изложения предметного материала, способствующими повышению качества образовательного процесса;
- Применять практические навыки и методики преподавания в высшей школе;
- Применять инновационные знания в ресурсосберегающих технологиях для реализации производственной деятельности;
- Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующееся академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа;
- Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;
- Генерировать собственные новые научные идеи, сообщать свои знания и идеи научному сообществу, расширяя границы научного познания

### 3. Модули и содержание образовательной программы

#### Модуль 1. Теория и практика пищевых производств

##### Академическое письмо

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32362 (3010980)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Практические и семинарские занятия	30 часов
Лекции	15 часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35 часов
Самостоятельная работа обучающегося	70 часов
Итого	150 часов
Форма контроля знаний	Экзамен

##### Краткое описание содержания дисциплины

*Особенности академического письма. Жанр академического письма. Написание грантовых заявок и отчетных документов на научные проекты. Библиография и справочный аппарат. Академическое письмо-методика написания научных текстов, таких как эссе, дипломные работы, научные работы магистерских и докторских диссертаций, научные статьи и монографии. Академическая подписка-это реализация докторантами своих мыслей и идей, их обоснование и доведение до пользователей. Диссертация, как научно-квалификационный академический текст. Рецензирование научного текста*

##### Цель изучения дисциплины

*Цель дисциплины академическое письмо-эссе, курсовая работа, дипломная работа, магистерская и докторская овладение методикой написания научных текстов, таких как диссертации, научные статьи и монографии. Академическое письмо докторантов. Профессиональной компетентности и коммуникативных укреплении связи. Формирование лингвистического и прагматического мышления.*

##### Результаты обучения

*ON1 Использовать возможности письменной коммуникации в академической и научно-технической сфере при написании научно-исследовательских работ и проведении занятий.*

##### Пререквизиты

*Курс магистратуры*

##### Постреквизиты

*Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI*

##### Методы научных исследований

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32333 (3010981)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Практические и семинарские занятия	15 часов
Лекции	30 часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35 часов
Самостоятельная работа обучающегося	70 часов
Итого	150 часов
Форма контроля знаний	Экзамен

##### Краткое описание содержания дисциплины

*Методы оценки качества продукции. Научное знание, его принципы, закономерности усвоения, уровни знаний. Информационные подходы в исследовании. Проблема выбора в научных исследованиях. Методы оценки качества сырья и готовой продукции: спектрометрические методы, поляриметрический метод, хроматографический метод, реологический метод, потенциометрический метод, методы электролиза и кулонометрического, радиометрического анализа. Методы и способы исследования физико-химического состава сырья, готовой продукции*

##### Цель изучения дисциплины

*Цель дисциплины формирование у докторантов знаний в области современных методов научных исследований.*

##### Результаты обучения

*ON2 Интерпретировать результаты научных исследований и границы их применения.*

*ON6 Применять практические навыки и методики преподавания в высшей школе.*

##### Пререквизиты

*Курс магистратуры*

##### Постреквизиты

## Модуль 2. Инновационные знания

### Инновационные технологические процессы при производстве новых продуктов питания

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32638 (3010985)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### Краткое описание содержания дисциплины

Использование современной техники и инновационных технологий для сокращения продолжительности технологических процессов. Новые физические методы переработки пищевого сырья и продуктов. Использование биологически активных веществ, натуральных пищевых добавок с целью ускорения биохимических процессов сырья. Новые методы и способы тепловой обработки нетрадиционных источников энергии и сырья. Новые методы формования и упаковки пищевых продуктов.

#### Цель изучения дисциплины

Цель дисциплины формирование у докторантов знаний в области разработки инновационных технологий пищевых продуктов.

#### Результаты обучения

ON3 Реализовать методы и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода сырья, снижение трудоемкости, повышение производительности труда.

ON4 Создать научно обоснованные концепции питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения.

#### Пререквизиты

Курс магистратуры

#### Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

### Инновационные технологии продовольственных продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	32867 (3010984)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	10
Лекции	90часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	70часов
Самостоятельная работа обучающегося	140часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### Краткое описание содержания дисциплины

Классификация научных направлений пищевого производства и организация инновационного научного исследования. Повышение эффективности использования результатов научной и научно-технической деятельности. Составление плана по научно-исследовательской работе. Использование инновационных современных методов и приемов определения качества пищевых продуктов. Использование новых технологий в процессах производства новой продукции. Методы внедрения инноваций в производство. Производство мяса и мясопродуктов по технологии «Халал».

#### Цель изучения дисциплины

Получение докторантами знаний об инновационных технологиях продовольственных продуктов

#### Результаты обучения

ON9 Способствовать осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

#### Пререквизиты

Курс магистратуры

#### Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV  
Исследовательская практика

## Методика преподавания инженерных дисциплин

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	32866 (3010983)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	10
Лекции	90часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	70часов
Самостоятельная работа обучающегося	140часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

*Введение в методику преподавания специальных дисциплин. Общедидактические принципы обучения в системе профессионального образования. Организационные формы и методы занятий. Средства обучения. Методика активизации познавательной деятельности докторантов. Теории и концепции питания; современные направления производства комбинированных продуктов питания; научные принципы обогащения комбинированных пищевых продуктов микро-нутриентами. Особенности использования различных пищевых и биологически активных добавок, красителей, консервантов и других компонентов в производстве комбинированных пищевых продуктов.*

### Цель изучения дисциплины

*Цель дисциплины освоение докторантами форм, методов и средств обучения специальным дисциплинам.*

### Результаты обучения

*ON5 Обладать различными образовательными технологиями, методами и приемами устного и письменного изложения предметного материала, способствующими повышению качества образовательного процесса.*

*ON8 Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующее академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа.*

### Пререквизиты

*Курс магистратуры*

### Постреквизиты

*Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI*

## Научно-теоретические основы создания комбинированных продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	32865 (3010982)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	10
Лекции	90часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	70часов
Самостоятельная работа обучающегося	140часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

*Теории и концепции питания. Особенности питания различных групп населения, научные основы пищевой комбинаторики. Современные направления производства смешанных продуктов питания. Научные принципы обогащения смешанных пищевых продуктов микронутриентами. Классификация и применение пищевых и биологически активных добавок. Особенности использования различных пищевых и биологически активных добавок. Влияние метода обработки на изменение нутриенте в пищевых продуктах, основные направления развития пищевой технологии*

### Цель изучения дисциплины

*Цель дисциплины формирование навыков разработки новых продуктов с использованием специальных добавок.*

### Результаты обучения

*ON7 Применять технологии управления научными исследованиями и коллективами при решении задач в профессиональной сфере деятельности.*

*ON10 Генерировать собственные новые научные идеи, сообщать свои знания и идеи научному сообществу, расширяя границы научного познания.*

### Пререквизиты

*Курс магистратуры*

### Постреквизиты

*Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI*

## Педагогическая практика

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32868 (3010979)

Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	10
Педагогическая практика	300часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

педагогическая практика направлена на достижение высокого качества послевузовского профессионального образования, реализацию теоретических знаний, развитие профессиональных качеств преподавателя вуза и формирование компетенций выпускников докторантуры в педагогической деятельности и образовательной сфере Педагогическая практика направлена на формирование функциональных компетенций, на развитие способностей к выполнению задач в профессиональной и образовательной сферах. Педагогическая практика формирует у докторантов в будущем овладение навыками, методами и различными приемами образовательного процесса в высших учебных заведениях

#### **Цель изучения дисциплины**

формирование профессиональных и личностных компетенций, необходимых для организации учебно-воспитательного процесса в высшей школе.

#### **Результаты обучения**

ON5 Обладать различными образовательными технологиями, методами и приемами устного и письменного изложения предметного материала, способствующими повышению качества образовательного процесса.

ON6 Применять практические навыки и методики преподавания в высшей школе.

#### **Пререквизиты**

Методика преподавания инженерных дисциплин

#### **Постреквизиты**

Исследовательская практика

### **Модуль 3. Научно-исследовательские, технологические знания**

#### **Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации I**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32863 (3010972)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	15
Научно-исследовательская работа	450часов
Итого	450часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

Научно-исследовательская работа докторанта включает обзор литературных источников, патентный поиск, подбор сырья и материалов, разработка схемы экспериментов, проведение лабораторных исследований, производственная апробация, анализ и обработка полученных результатов, публикация научных статей и защита докторской диссертаций. Докторанты в ходе прохождения научной стажировки выполняют исследовательскую работу по своему направлению. Научно обосновывает и публикует полученные результаты.

#### **Цель изучения дисциплины**

Освоение научной методики и выполнение научных исследований по теме диссертаций, умение анализировать и обобщать научную проблему по теме диссертаций.

#### **Результаты обучения**

ON2 Интерпретировать результаты научных исследований и границы их применения.

ON9 Способствовать осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

#### **Пререквизиты**

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

#### **Постреквизиты**

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

#### **Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации II**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32862 (3010977)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	20
Научно-исследовательская работа	600часов
Итого	600часов

Форма контроля знаний

Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

Научно-исследовательская работа докторанта включает обзор литературных источников, патентный поиск, подбор сырья и материалов, разработка схемы экспериментов, проведение лабораторных исследований, производственная апробация, анализ и обработка полученных результатов, публикация научных статей и защита докторской диссертаций. Докторанты в ходе прохождения научной стажировки выполняют исследовательскую работу по своему направлению. Научно обосновывает и публикует полученные результаты.

### Цель изучения дисциплины

Освоение научной методологии и выполнение научных исследований по теме диссертаций, умение анализировать и обобщать научную проблему по теме диссертаций.

### Результаты обучения

ON8 Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующее академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа.

ON9 Способствовать осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

### Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

### Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

## Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32870 (3010973)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	20
Научно-исследовательская работа	600часов
Итого	600часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

Научно-исследовательская работа докторанта включает обзор литературных источников, патентный поиск, подбор сырья и материалов, разработка схемы экспериментов, проведение лабораторных исследований, производственная апробация, анализ и обработка полученных результатов, публикация научных статей и защита докторской диссертаций. Докторанты в ходе прохождения научной стажировки выполняют исследовательскую работу по своему направлению. Научно обосновывает и публикует полученные результаты.

### Цель изучения дисциплины

Освоение научной методологии и выполнение научных исследований по теме диссертаций, умение анализировать и обобщать научную проблему по теме диссертаций.

### Результаты обучения

ON10 Генерировать собственные новые научные идеи, сообщать свои знания и идеи научному сообществу, расширяя границы научного познания.

### Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

### Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

## Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32872 (3010974)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	30
Научно-исследовательская работа	900часов
Итого	900часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

Научно-исследовательская работа докторанта включает обзор литературных источников, патентный поиск, подбор сырья и материалов, разработка схемы экспериментов, проведение лабораторных исследований, производственная апробация, анализ и обработка полученных результатов, публикация научных статей и защита докторской диссертаций. Докторанты в ходе прохождения научной стажировки выполняют исследовательскую работу по своему направлению. Научно обосновывает и публикует полученные результаты.

### Цель изучения дисциплины

Освоение научной методологии и выполнение научных исследований по теме диссертаций, умение анализировать и обобщать

научную проблему по теме диссертаций.

### Результаты обучения

ON7 Применять технологии управления научными исследованиями и коллективами при решении задач в профессиональной сфере деятельности.

ON10 Генерировать собственные новые научные идеи, сообщать свои знания и идеи научному сообществу, расширяя границы научного познания.

### Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

### Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

## Исследовательская практика

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32874 (3010978)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	10
Производственная практика	300часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

Приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения диссертации. Проведение исследований, связанных с темой диссертации, экспертиза и моделирование полученных результатов. Организация количественных и качественных исследовательских работ различными современными методами. Владение приемами, навыками определения качества продукции. Закрепление теоретических знаний на практике. Применение полученных в ходе исследования результатов в своей работе.

### Цель изучения дисциплины

получение знаний об инновационных технологиях производства продуктов питания, владение методологией научных исследований

### Результаты обучения

ON7 Применять технологии управления научными исследованиями и коллективами при решении задач в профессиональной сфере деятельности.

ON8 Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующее академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа.

### Пререквизиты

Методы научных исследований

### Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

## Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации V

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32873 (3010976)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	20
Научно-исследовательская работа	600часов
Итого	600часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

Научно-исследовательская работа докторанта включает обзор литературных источников, патентный поиск, подбор сырья и материалов, разработка схемы экспериментов, проведение лабораторных исследований, производственная апробация, анализ и обработка полученных результатов, публикация научных статей и защита докторской диссертаций. Докторанты в ходе прохождения научной стажировки выполняют исследовательскую работу по своему направлению. Научно обосновывает и публикует полученные результаты.

### Цель изучения дисциплины

Освоение научной методики и выполнение научных исследований по теме диссертаций, умение анализировать и обобщать научную проблему по теме диссертаций.

### Результаты обучения

ON8 Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующее академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа.

ON9 Способствовать осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

ON10 Генерировать собственные новые научные идеи, сообщать свои знания и идеи научному сообществу, расширяя границы научного познания.

### Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

### Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

## Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32875 (3010975)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	18
Научно-исследовательская работа	540часов
Итого	540часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

Научно- исследовательская работа докторанта включает обзор литературных источников, патентный поиск, подбор сырья и материалов, разработка схемы экспериментов, проведение лабораторных исследований, производственная апробация, анализ и обработка полученных результатов, публикация научных статей и защита докторской диссертаций. Докторанты в ходе прохождения научной стажировки выполняют исследовательскую работу по своему направлению. Научно обосновывает и публикует полученные результаты.

### Цель изучения дисциплины

Освоение научной методики и выполнение научных исследований по теме диссертаций, умение анализировать и обобщать научную проблему по теме диссертаций.

### Результаты обучения

ON8 Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующее академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа.

ON9 Способствовать осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию.

ON10 Генерировать собственные новые научные идеи, сообщать свои знания и идеи научному сообществу, расширяя границы научного познания.

### Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

### Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

## Итоговая аттестация

## Защита докторской диссертации

Количество академических кредитов

12

#### 4.Сводная таблица по объему образовательной программы «8D07201 - Технология продовольственных продуктов»

Наименование дисциплины	Цикл/ Комп.	Семестр	Кредитов	Всего часов	Лек.	Пр./ Сем.	Лаб.	СРОП	СРО	Форма контроля знаний
<b>Модуль 1.Теория и практика пищевых производств</b>										
Академическое письмо	БД/ВК	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Методы научных исследований	БД/ВК	1	5	150	30	15		35	70	Экзамен
<b>Модуль 2. Инновационные знания</b>										
Инновационные технологические процессы при производстве новых продуктов питания	БД/ВК	1	5	150	45			35	70	Экзамен
Инновационные технологии продовольственных продуктов	ПД/КВ	2	10	300	90			70	140	Экзамен
Методика преподавания инженерных дисциплин	ПД/КВ	2	10	300	90			70	140	Экзамен
Научно-теоретические основы создания комбинированных продуктов	ПД/КВ	2	10	300	90			70	140	Экзамен
Педагогическая практика	БД/ВК	3	10	300						Итоговая оценка по практике
<b>Модуль 3. Научно-исследовательские, технологические знания</b>										
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации I	ПД/ВК	1	15	450						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации II	ПД/ВК	2	20	600						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III	ПД/ВК	3	20	600						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV	ПД/ВК	4	30	900						Итоговая оценка по практике
Исследовательская практика	ПД/ВК	5	10	300						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации V	ПД/ВК	5	20	600						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI	ПД/ВК	6	18	540						Итоговая оценка по практике
<b>Итоговая аттестация</b>										
Защита докторской диссертации		6	12	360						

## РЕЦЕНЗИЯ

### 1. Описательная часть

На образовательную программу высшего (профессионального) образования «8D07201 Технология продовольственных продуктов», программы докторантура, группы образовательной программы D111 – Производство продуктов питания, по направлению 8D072 – «Производственные и обрабатывающие отрасли», разработанную выпускающей кафедрой «Технология пищевых и перерабатывающих производств», инженерно-технологического факультета Университета имени Шакарима города Семей.

Образовательная программа (ОП) разработана на основе нормативно-правовых документов в сфере образования Республики Казахстан и Университета имени Шакарима города Семей.

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

Оформление ОП отвечает всем требованиям Положения о образовательной программе. 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.

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 «8D07201 Технология продовольственных продуктов», соответствует требованиям образовательного процесса.

Перспективы развития отраслей пищевой промышленности отражены в рамках реализации Государственной программы развития агропромышленного комплекса Республики Казахстан на 2018–2021 г.г. В этой связи, определяется необходимость подготовки докторантов нового поколения по ОП «Технология продовольственных продуктов», владеющие комплексом теоретических и практических знаний в области пищевых и перерабатывающих производств, контроля качества и безопасности пищевых продуктов и повышающих на новый уровень актуальные направления науки и производства в Республике Казахстан.

Конкурентными преимуществами данной образовательной программы являются следующие:

- ОП разработана с учетом рекомендаций ведущих специалистов отрасли;

- Высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав (кандидаты, доктора наук и PhD);

- Ведется обучение на трех языках (государственном, русском и английском);

- Обучающиеся имеют возможность выехать на стажировку в различные научно-исследовательские центры и вузы ближнего и дальнего зарубежья;

- Материально-техническое оснащение образовательной программы.

Сильные стороны ОП:

- Учеными кафедры выполняются хоздоговорные НИР и по госбюджету в рамках целевой научно-технической программы по рациональному использованию сырьевых ресурсов перерабатывающей промышленности;

- Докторанты по ОП «8D07201 Технология продовольственных продуктов» участвуют в научно-исследовательских работах, научных грантах.

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)
Игенбаев Айдын Каирбекович	PhD, и.о. ассоцир. профессора кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» Казахского агротехнического исследовательского университета имени С. Сейфуллина	Раб.тел.: 8(7172)397327 Сот.тел. +77471378686 E-mail: aidyn_mamyt@mail.ru

«7» август 2023 г.

PhD, и.о. ассоцир. профессора  
кафедры «Технология пищевых и  
перерабатывающих производств»  
Казахского агротехнического  
исследовательского университета  
имени С. Сейфуллина



Игенбаев А.К.

