



# ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**7М07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли**  
(Код и классификация области образования)

**7М072 - Производственные и обрабатывающие отрасли**  
(Код и классификация направления подготовки)

**0720**

(Код в международной стандартной классификации образования)

**М111 - Производство продуктов питания**  
(Код и классификация группы образовательной программы)

**7М07201 - Технология продовольственных продуктов  
(по областям применения)**  
(Код и наименование образовательной программы)

**Магистр**  
(уровень подготовки)

**Семей**

## **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**7M07 – Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли**  
(Код и классификация области образования)

**7M072 - Производственные и обрабатывающие отрасли**  
(Код и классификация направления подготовки)

**0720**  
(Код в международной стандартной классификации образования)

**M111 - Производство продуктов питания**  
(Код и классификация группы образовательной программы)

**7M07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)**  
(Код и наименование образовательной программы)

**Магистр**  
(уровень подготовки)

# ПРЕДИСЛОВИЕ

## Разработано

Академическим комитетом образовательная программа 7M07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения) по направлению подготовки 7M072 - 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
Руководитель АК	Нұрымхан Гүлнұр Несіптайқызы	Декан исследовательской школы Пищевой инженерии, к.т.н.
Менеджер ОП	Асиржанова Жанна Баимбековна	Старший преподаватель, к.т.н.
Член АК	Смольникова Фарида Харисовна	Ассоциированный профессор, к.т.н.
Член АК	Камбарова Арай Сагинбековна	Старший преподаватель, PhD
Член АК	Кажыбаева Галия Толеуовна	к.т.н., профессор кафедры "Технология пищевых и перерабатывающих производств" НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет имени С. Сейфуллина»
Член АК	Есимбеков Жанибек Серикбекович	PhD, заместитель директора СФ ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности»
Член АК	Қайратов Нұржігіт Қайратұлы	магистрант группы МПП-301
Член АК	Жиенбаева Енлик Канагатовна	магистрант группы МПП-301

## Рецензирование

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы
Жарыкбасова Клара Сауыковна	д.т.н., проректор по учебной работе Alikhan Bokeikhan University

## Рассмотрено

на заседании Комиссии по академическому качеству инженерно-технологического факультета  
Протокол № 3 от 15.01.2024 г.

на заседании Комиссии по академическому качеству Исследовательской школы пищевой инженерии

Рекомендовано к утверждению на Ученом совете университета  
Протокол № 1 от 06.06 2024 г.

## Утверждено

на заседании Ученого совета университета, протокол № 6/1 от «19» января 2024 г.

на заседании Ученого совета университета, протокол № 11 от «28» июня 2024 г.

# 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. Отличительные особенности ОП (двудипломная/совместная, ОВПО-партнер, Double major, инновационная);

### 2.4. Квалификационная характеристика выпускника:

Присуждаемая степень / квалификация;

Наименование профессионального стандарта;

Атлас новых профессий;

Региональный стандарт;

Наименование профессии / перечень должностей специалиста;

Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации);

Область профессиональной деятельности;

Объект профессиональной деятельности;

Виды профессиональной деятельности;

### 2.5. Модель выпускника.

## 3. Модули и содержание образовательной программы

## 4. Сводная таблица по объему образовательной программы 7М07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)»

# 1.ВВЕДЕНИЕ

## 1.1.Общие данные

Образовательная программа 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» реализуемая университетом имени Шакарима города Семей Исследовательской школы пищевой инженерии кафедры «Пищевые технологии» по группе образовательных программ М111- «Производство продуктов питания» - разработана с учетом потребностей регионального рынка труда.

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и содержит характеристику программы и направления профессиональной деятельности выпускника, результаты обучения и приобретаемые компетенции, организацию образовательного процесса, обеспечивающую качество подготовки обучающихся.

При реализации образовательной программы предусматривается применение в учебном процессе инструментов искусственного интеллекта, тем самым развивая цифровые компетенции у обучающихся в быстроменяющейся технологической среде.

Образовательная программа предусматривает обучение студента с особыми образовательными потребностями в условиях высшего учебного заведения, а также его социализацию и интеграцию в общество.

## 1.2.Критерии завершенности

Основным критерием завершенности образовательного процесса по подготовке магистров научно-педагогического направления является освоение обучающимся не менее 88 кредитов теоретического обучения, в том числе 6 кредитов педагогической практики, 13 кредитов исследовательской практики, а также не менее 24 кредитов научно-исследовательской работы магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации, не менее 8 кредитов итоговой аттестации . Всего 120 кредитов.

1.3.Типичный срок обучения: 2 года

## 2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Цель образовательной программы	Подготовка конкурентоспособных специалистов, владеющих умениями и навыками организационно-управленческой, научно-конструкторской деятельности в области технологии продовольственных продуктов с применением теоретической, практико-ориентированной и научно-образовательных подходов.
<b>2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы</b>	
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	М111 - Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы	7М07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)
<b>2.3. Отличительные особенности ОП (двудипломная/совместная, ОВПО-партнер, Double major, инновационная)</b>	
<b>2.4. Квалификационная характеристика выпускника</b>	
Присуждаемая степень / квалификация	Магистр технических наук по образовательной программе 7М07201 -Технология продовольственных продуктов
Наименование профессионального стандарта	Производство мяса и мясопродуктов Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования
Атлас новых профессий	отсутствует
Региональный стандарт	отсутствует
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
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	7
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, специалиста-технолога в сфере производства, менеджера и специалиста управленческого аппарата предприятий пищевых производств.

<p>Объект профессиональной деятельности</p>	<p>Объектами профессиональной деятельности выпускников магистратуры по научно-педагогическому направлению являются вузы, колледжи; гимназии; научно-исследовательские институты; научно-производственные, сельскохозяйственные, проектные, экспертные, административные учреждения; предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности; отраслевые лаборатории, подразделения, секции, секторы, департаменты при местных, областных и республиканских управленческих структурах, учреждения контрольно-аналитической службы, центры стандартизации и сертификации и т.д.</p>
<p>Виды профессиональной деятельности</p>	<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"> <li>- вести научно - и экспериментально-исследовательские разработки, выполнять проектно-изыскательные работы, научно-организационную деятельность на предприятиях пищевых производств;</li> <li>- осуществлять научно-педагогическую деятельность в вузах, колледжах и других учебных заведениях системы образования;</li> <li>- методическую, работая в качестве методистов в отделах образования.</li> </ul> <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>
<p><b>2.5. Модель выпускника</b></p>	<p>В результате освоения образовательной программы выпускник ОП 7M07201-Технология продовольственных продуктов должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>1. Общекультурными:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;</li> <li>- способностью к профессиональному росту, к самостоятельному обучению новым методам исследования;</li> <li>- способностью на практике использовать умения и навыки в организации исследовательских работ и в управлении коллективом.</li> </ul> <p>2. Общепрофессиональные:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования и научных приборов в соответствии с направлением подготовки;</li> <li>- способностью использовать современные информационные технологии для сбора,</li> </ul>

обработки и распространения научной информации в области технологии продовольственных продуктов, способностью использовать баз данных, программные продукты и ресурсов Интернета для решения задач профессиональной деятельности;

3. Профессиональные:

- способностью планировать, организовывать и проводить научно-исследовательские работы в области технологии продовольственных продуктов, уметь проводить корректную обработку результатов экспериментов и делать обоснованные заключения и выводы;
- способностью создавать и совершенствовать технологии производства продовольственных продуктов;
- способностью разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения
- способностью проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов
- способностью представлять результаты выполненной работы в виде научно-технических отчетов, обзоров, научных докладов и публикаций с использованием современных возможностей информационных технологий;
- способностью организовывать, планировать и управлять производством; обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
- способностью проводить опытно-промышленные отработки технологий;
- способностью проводить контроль и идентификацию сырья, готовой продукции, осуществлять защиту прав интеллектуальной собственности

### **3. Модули и содержание образовательной программы**

#### **Модуль 1. Социолингвистическая и научно-педагогическая деятельность**

##### **Краткое описание содержания модуля**

Способствует формированию социолингвистической компетенции и применению основополагающих научно-педагогических, управленческих, коммуникативных знаний и умений в профессиональной деятельности.

##### **Дисциплины модуля**

Иностранный язык (профессиональный)

История и философия науки

Педагогика высшей школы

Психология управления

Педагогическая практика

#### **Модуль 2. Современные технологии и методы анализа пищевой продукции, моделирование технологических процессов**

##### **Краткое описание содержания модуля**

Данный модуль позволит обучающимся получить навыки проведения анализа продовольственного сырья, разработки технологии продуктов и моделирования технологических процессов, применения современных методов научных исследований, обработки и интерпретации экспериментальных данных

##### **Дисциплины модуля**

Инжиниринг малоотходных производств

Инновации в упаковке пищевой продукции

Микроструктурный, физико-химический анализ пищевой продукции

Промышленная переработка вторичного сырья

Разработка технологии продуктов для геродиетического питания

Ресурсосберегающие, Green skills технологии в пищевом инжиниринге

Современные методы анализа продовольственного сырья и продукции

Современные миниперерабатывающие комплексы

Технология безглютеновой продукции

Безотходные технологии в птицеперерабатывающей отрасли

Методология научных исследований

Методы научных исследований

Методы обработки экспериментальных данных

Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов

Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (I)

Организация и планирование экспериментов

Системы имитационного моделирования

Технологии белковых текстуратов

Технология искусственных продуктов питания

Фундаментальные, прикладные исследования в науке

#### **Модуль 3. Инновации в технологиях, продовольственная безопасность, защита интеллектуальной собственности**

##### **Краткое описание содержания модуля**

Дисциплины данного модуля направлены на приобретение знаний, необходимых для формирования у магистранта научно методологических подходов в решении профессиональных вопросов при изучении инновационных технологий, пищевой безопасности сырья и продукции, позволит обучающимся получить навыки переработки овощей, фруктов, зерна, мяса, молока, рыбы, применении способов защиты интеллектуальной собственности

##### **Дисциплины модуля**

Генномодифицированные продукты питания, методы генной инженерии

Защита интеллектуальной собственности

Инновационные технологии переработки- мяса, молока, рыбы

Контроль качества и безопасности продовольственного сырья

Международное право в интеллектуальной собственности

Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)

Основы HACCP

Патентование

Пищевая безопасность сырья и продукции

Современные технологии переработки овощей, фруктов, зерна

Технология биологически активных веществ и биологически активных добавок

Исследовательская практика

Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)

## **Итоговая аттестация**

**Краткое описание содержания модуля**

Написание и защита магистерской диссертации.

**Дисциплины модуля**

Магистерская диссертация

**4.Сводная таблица по объему образовательной программы  
«7М07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)»**

Наименование дисциплины	Цикл/ Комп.	Семестр	Кредитов	Всего часов	Лек.	Пр./ Сем.	Лаб.	СРОП	СРО	Форма контроля знаний
<b>Модуль 1.Социолингвистическая и научно-педагогическая деятельность</b>										
Иностранный язык (профессиональный)	БД/ВК	1	3	90		30		20	40	Экзамен
История и философия науки	БД/ВК	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Педагогика высшей школы	БД/ВК	1	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Психология управления	БД/ВК	1	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Педагогическая практика	БД/ВК	3	6	180						Итоговая оценка по практике
<b>Модуль 2. Современные технологии и методы анализа пищевой продукции, моделирование технологических процессов</b>										
Инжиниринг малоотходных производств	БД/КВ	1	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Инновации в упаковке пищевой продукции	БД/КВ	1	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Микроструктурный, физико-химический анализ пищевой продукции	БД/КВ	1	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Промышленная переработка вторичного сырья	БД/КВ	1	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Разработка технологии продуктов для геродиетического питания	БД/КВ	1	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Ресурсосберегающие, Green skills технологии в пищевом инжиниринге	БД/КВ	1	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Современные методы анализа продовольственного сырья и продукции	БД/КВ	1	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Современные миниперерабатывающие комплексы	БД/КВ	1	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология безглютеновой продукции	БД/КВ	1	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Безотходные технологии в птицеперерабатывающей отрасли	ПД/КВ	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Методология научных исследований	ПД/ОК	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Методы научных исследований	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Методы обработки экспериментальных данных	ПД/КВ	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов	ПД/КВ	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (I)	ПД/ВК	2	11	330						Итоговая оценка по практике
Организация и планирование экспериментов	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Системы имитационного моделирования	ПД/КВ	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технологии белковых текстуратов	ПД/КВ	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен

Технология искусственных продуктов питания	ПД/КВ	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Фундаментальные, прикладные исследования в науке	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
<b>Модуль 3. Инновации в технологиях, продовольственная безопасность, защита интеллектуальной собственности</b>										
Генномодифицированные продукты питания, методы генной инженерии	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Защита интеллектуальной собственности	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Инновационные технологии переработки- мяса, молока, рыбы	ПД/ВК	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Контроль качества и безопасности продовольственного сырья	ПД/КВ	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Международное право в интеллектуальной собственности	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)	ПД/ВК	3	4	120						Итоговая оценка по практике
Основы HACCP	ПД/КВ	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Патентование	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Пищевая безопасность сырья и продукции	ПД/КВ	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Современные технологии переработки овощей, фруктов, зерна	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология биологически активных веществ и биологически активных добавок	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Исследовательская практика	ПД/ВК	4	13	390						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)	ПД/ВК	4	9	270						Итоговая оценка по практике
<b>Итоговая аттестация</b>										
Магистерская диссертация		4	8	240						

## Рецензия

на образовательную программу «7М07201 - «Технология продовольственных продуктов»», группы образовательной программы «М111- Производство продуктов питания», направления подготовки «7М072 - Производственные и обрабатывающие отрасли», области образования «7М07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли».

Код в международной стандартной классификации образования 0720  
Уровень подготовки научно-педагогическое  
Для набора 2024 года

Образовательная программа разработана на основе нормативно-правовых документов в сфере образования Республики Казахстан и выпускающей кафедрой «Пищевая технология» Исследовательской школы пищевой инженерии НАО «Университет имени Шакарима города Семей».

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

Оформление ОП отвечает всем требованиям нормативных документов Университета имени Шакарима. Содержание ОП раскрыто в полной мере. Все описанные разделы изложены понятным и доступным языком.

### 2. Оценочная часть

#### 1. Оценка цели образовательной программы:

Основной целью образовательной программы 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» является подготовка конкурентоспособных специалистов, владеющих умениями и навыками организационно-управленческой, научно-конструкторской деятельности в области технологии продовольственных продуктов с применением теоретической, практико-ориентированной и научно-образовательных подходов.

#### 2. Оценка соответствия квалификационной характеристики выпускника:

- перечень должностей специалиста: Выпускники магистратуры по образовательной программе 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.

- области 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, специалиста-технолога в сфере производства, менеджера и специалиста управленческого аппарата предприятий пищевых производств.

- объекты профессиональной деятельности: Выпускники магистратуры по образовательной программе будут востребованы в таких организациях как: 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: Выпускники магистратуры по образовательной программе могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности: при научно-педагогической подготовке: вести научно и экспериментально-исследовательские разработки, выполнять проектно-исследовательские 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 образования.

Магистрант, окончивший профильную магистратуру, может заниматься научной и педагогической деятельностью только в случае освоении им цикла дисциплин педагогического профиля и прохождении педагогической практики.

3. Оценка соответствия результата обучения, модуля и содержания дисциплин.

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

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.

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

В результате освоения образовательной программы 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» магистратуры выпускники получают углубленную фундаментальную и профессиональную подготовку и способны к инновационной научно-исследовательской и производственно-технологической деятельности.

#### 4. Выводы и предложения (рекомендации).

Положительным моментом является то, что к реализации образовательной программы привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав. В 2024 году была обновлена, т.к. включены профессиональные стандарты. Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла.

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

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	Alikhan Bokeikhan University Проректор по учебно-методической работе	Раб.тел. 8 (7222) 36-03-63 Сот.тел. +77076590780 E-mail: klara_zharykbasova@mail.ru

Проректор по учебно-методической работе Alikhan Bokeikhan University, д.т.н.

К.С. Жарыкбасова



«10» 01 2024

Инспектор ОКРР:  
Сымонова шевва Т



**НАО «УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ШАКАРИМА ГОРОДА СЕМЕЙ»**

**ПЛАН РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**  
7М07201 - Технология продовольственных продуктов  
на 2024-2026 годы

Семей 2024 г.

## Содержание

<b>№</b>	<b>Наименование разделов</b>	<b>Страницы</b>
1.	Паспорт плана развития образовательной программы	3
2.	Аналитическое обоснование ОП	4
2.1	Сведения об образовательной программе	4
2.2	Сведения об обучающихся	5
2.3	Внутренние и внешние условия развития ОП	5
2.4	Сведения о ППС, реализующих образовательную программу	6
2.5	Характеристика достижения ОП	7
3	Основные задачи плана развития ОП	7
4	Анализ рисков ОП	8
5	План мероприятий по развитию ОП	9

**1. Паспорт Плана развития ОП магистратуры 7M07201 - Технология продовольственных продуктов**  
(наименование ОП)

1	Основание для разработки	Программа развития НАО «Университет Шакарима Семей» на 2023-2029 годы. План мероприятий по реализации Программы развития университета на 2023-2029 годы. План работы школы
2	Сроки реализации	2024-2026 гг.
3	Ожидаемые результаты реализации	Подготовка конкурентоспособных специалистов, владеющих умениями и навыками организационно-управленческой, научно-конструкторской деятельности в области технологии продовольственных продуктов с применением теоретической, практико-ориентированной и научно-образовательных подходов.

## **2. Аналитическое обоснование ОП**

### **2.1 Сведения об образовательной программе**

Образовательная программа 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» реализуемая университетом имени Шакарима города Семей исследовательской школы пищевой инженерии кафедры «Пищевой технологии» по группе образовательных программ М111- «Производство продуктов питания» - разработана в соответствии с профессиональными стандартами, с учетом потребностей регионального рынка труда.

1. Лицензия на ведение образовательной деятельности KZ38LAA00018432 от 25 июня 2020 г., приказ № 274 от 25 июня 2020 г.

2. Государственный общеобязательный стандарт высшего и послевузовского образования от 20 июля 2022 года № 2.

Направление подготовки научно-педагогическое. Срок освоения образовательной программы магистратуры составляет 2 года.

Основным критерием завершенности образовательного процесса является освоение не менее 120 кредитов, с присуждением степени магистр технических наук по образовательной программе 7М07201 «Технология продовольственных продуктов».

Целью образовательной программы является подготовка конкурентоспособных специалистов, владеющих умениями и навыками организационно-управленческой, научно-конструкторской деятельности в области технологии продовольственных продуктов с применением теоретической, практико-ориентированной и научно-образовательных подходов.

Уникальность программы заключается в возможности у обучающихся участвовать в научных программах, стартап-проектах, реализовать свои творческие возможности через научные исследования, творческие проекты, спортивные мероприятия.

## 2.2 Сведения об обучающихся

Учебный год	2024-2025 учебный год	2025-2026 учебный год
Основа обучения		
Грант	5	5
Договор	-	-
Всего	5	5

## 2.3 Внутренние и внешние условия для развития ОП

Для развития и реализации образовательной программы «7М07201-Технология продовольственных продуктов» по магистратуре на кафедре созданы благоприятные и оптимальные условия такие как:

- высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав;
- высокое материально-техническое оснащение ОП;
- тесное сотрудничество с работодателями;
- современная учебно-методическая база, с доступом обучающихся к информационно-аналитическим ресурсам мирового научного мира;
- применение современных и интерактивных ТСО;
- академическая мобильность (внешняя и внутренняя);
- высококачественная профессиональная инфраструктура (образовательные ресурсы);
- для проведения лабораторно-практических занятий имеются учебные лаборатории, оснащенные специальным оборудованием и материалами

Наличие высококачественной профессиональной инфраструктуры (образовательные ресурсы), необходимой для реализации ОП являются гарантом подготовки высококвалифицированных специалистов современного времени.

На основании договора о создании филиала кафедры на базе СФ ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» функционирует филиал кафедры.

Реализация академической мобильности обучающихся и ППС, прохождение научных стажировок обучающимися осуществляется с такими вузами РК как: НАО «Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина», Алматинский технологический университет, НАО «Торайгыров университет».

С внешними партнерами как: Кемеровский государственный университет, г. Кемерово, ФГБНУ «Федеральный Алтайский научный центр агробиотехнологии» отделом «Сибирский научно-исследовательский институт сыроделия» г. Барнаул, Новосибирский государственный аграрный университет, г. Новосибирск.

Одной из задач кафедры является разработка совместной образовательной программы с ведущими вузами, реализация которой нацелена на интеграцию в международное научное пространство через академический обмен преподавателями и обучающимися, а также получение двух дипломов.

Так, в 2023 году на основании заключенного меморандума с Северо-Западным университетом сельского хозяйства и лесоводства (г. Сяньян, Китайская Народная Республика) планируется реализация программы академической мобильности обучающихся и ППС по ОП «7М07201-Технология продовольственных продуктов».

#### 2.4 Сведения о ППС, реализующих образовательную программу

№	Показатели	Ед.изм.	2024-2025 учебный год	2025-2026 учебный год
1	Доля ППС с ученой степенью по ОП	%	100	100
2	В том числе доля ППС с ученой степенью по циклу ООД	%	100	100

ППС кафедры имеет возможность повышать квалификацию в ведущих научно-исследовательских центрах РК и за ее пределами.

Профессорско-преподавательский состав публикует научные статьи не только в отраслевых журналах РК, но и в журналах и импакт-фактором, входящих в базу данных Web of Science и Scopus.

Все преподаватели имеют базовое образование по специальности.

В целом кадровый потенциал кафедры позволяет должным образом обеспечить подготовку специалистов в соответствии с предъявляемыми требованиями.

## **2.5 Характеристика достижений ОП**

Образовательная программа «7М07201-Технология продовольственных продуктов» в 2021 году успешно прошла независимую специализированную аккредитацию в органе по аккредитации Независимое агентство аккредитации и рейтинга (далее - НААР). 16 апреля 2021 года решением Аккредитационного совета НААР образовательная программа специальности была аккредитована и присужден сертификат на полный срок - 5 лет.

К достижениям ОП 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» относятся подготовка научно-педагогических кадров и реализация:

1. ИРН BR21882447 «Разработка системы обеспечения безопасности пищевых продуктов в условиях длительного хранения на основе электрофизических и радиационных методов обработки». Орынбеков Д.Р., Амирханов К.Ж., Асенова Б.К., Смольникова Ф.Х., Нургазезова А.Н. Нұрымхан Г.Н., Байкадамова А.М., Атамбаева Ж.М.

2. Гранта постдокторантуры Джумажанова М.М. AP14973033 "Разработка технологии питьевого йогурта с инкапсулированными пробиотическими культурами". Научный руководитель к.т.н., ассоциированный профессор Какимова Ж.Х.

3. Гранта постдокторантуры Байкадамова А.М. AP14972876 "Технология безотходной переработки мясокостного сырья КРС для использования в производстве мясных продуктов и обеспечение их пищевой безопасности". Научный руководитель д.т.н., профессор Какимов А.К.

К достижениям ОП также относится функционирование на основании договора о создании филиала кафедры на базе СФ ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» филиала кафедры.

Заключение меморандума с Северо-Западным университетом сельского хозяйства и лесоводства (г. Сяньян, Китайская Народная Республика) планируется реализация программы академической мобильности обучающихся и ППС по ОП «7М07201 - Технология продовольственных продуктов».

## **3. Основные задачи плана развития ОП**

Цели и задачи образовательной программы сформулированы с учетом требований и запросов потенциальных потребителей, и исходя из оценки востребованности образовательной программы, которые определяются интересами потенциальных работодателей, абитуриентов, потенциала вуза, требованиями государства и общества в целом.

Основной целью ОП и ее развития является подготовка конкурентоспособных специалистов, владеющих умениями и навыками организационно-управленческой, научно-конструкторской деятельности в области технологии продовольственных продуктов с применением теоретической, практико-ориентированной и научно-образовательных подходов.

Основные задачи плана развития ОП «7М07201-Технология продовольственных продуктов»:

1. Подготовка востребованных кадров, отвечающим запросам внутреннего и внешнего рынка труда.
2. Взаимодействие вуза с работодателями по оценке компетенций выпускников университета, удовлетворенности качеством подготовки выпускников
3. Повышение научно-исследовательского потенциала ОП «7М07201-Технология продовольственных продуктов»

#### 4. Анализ рисков ОП

№	Наименование рисков	Мероприятия по устранению
1	Снижение контингента обучающихся по ОП	Разработка комплексного плана профориентационной работы для обучающихся бакалавриата университета. Привлечение контингента обучающихся на платно-договорной основе
2	Недостаточно высокий уровень академической мобильности обучающихся и ППС	Заключения договоров и меморандумов с ведущими вузами РК, ближнего и дальнего зарубежья
3	Низкий уровень внедрения полиязычия	Набор групп с полиязычным (казахский-русский-английский язык) обучением
4	Недостаточное количество преподавателей, владеющих иностранными языками	Усиление языковой подготовки ППС, путем обязательного посещения курсов изучения иностранных языков, созданных, как при университете, так и за его пределами.
5	Недостаточная обеспеченность учебно-методической литературой по профессиональным дисциплинам на государственном и английском языке	Планировать ежегодный выпуск учеными и ППС научной и учебно-методической литературы на государственном и английском языке, согласно рабочему учебному плану обучающихся

### 5. План мероприятий по развитию ОП «7М07201-Технология продовольственных продуктов»

№	Критерии	Ожидаемые результаты	Ед. изм.	2024-2025	2025-2026
<b>Направление 1. Учебно-методическое обеспечение</b>					
1.1	Обновление образовательной программы на основе профессиональных стандартов с учетом рекомендаций работодателей	Проведение экспертизы Образовательной программы «7М07201-Технология продовольственных продуктов» с целью повышения практикоориентированности и развития профессиональных компетенций выпускников	факт.	-	-
1.2	Мониторинг и обновление каталогов элективных дисциплин в соответствии с развитием ключевых и профессиональных компетенций, запросами рынка труда	Улучшение качества содержания образовательных программ за счет включения элективных курсов направленных на развитие ключевых и профессиональных компетенций выпускников в соответствии с запросами рынка труда.	факт.	-	-
1.3	Внедрение в учебный процесс современных технологий обучения, способствующих развитию познавательной активности, коммуникативной способности обучающихся	Совершенствование качества преподавания учебных дисциплин, с учетом новизны и разнообразия форм работ, способствующих развитию познавательной активности.	факт.	-	+
1.3.1	Внедрение в учебный процесс массовых открытых онлайн курсов (МООК) по образовательной программе «7М07201-Технология продовольственных продуктов»	Внедрение в учебный процесс дисциплин. Совершенствование качества преподавания учебных дисциплин, с учетом новизны и разнообразия форм работ, способствующих развитию познавательной активности.	ед.	-	-
1.4	Привлечение социальных партнеров и работодателей к разработке, экспертизе реализации образовательных программ	Улучшение качества реализуемых образовательных программ с учетом запросов рынка и рекомендаций работодателей	ед.	-	1

1.5	Разработка и внедрение элективных курсов на английском языке	Внедрение в учебный процесс дисциплин на английском языке	ед.	-	-
1.6	Проведение семинаров и круглых столов по применению инновационных технологий в учебный процесс	Внедрение инновационных технологий в учебный процесс	ед.	-	1
1.7	Издание учебной, учебно-методической и научной литературы по реализуемым ОП	Совершенствование учебно-методической обеспеченности по дисциплинам реализуемых образовательных программ	ед.	-	1
1.8	Заключение договоров с зарубежными и отечественными вузами - партнерами с целью развития академического обмена обучающихся всех уровней и ППС	Создание базы зарубежных и отечественных ВУЗов – партнеров для развития академического обмена обучающихся всех уровней и профессорско-преподавательского состава	ед.	-	-
1.9	Приглашение обучающихся из ВУЗов партнеров на обучение на семестр, краткосрочные стажировки, практику и др.	Развитие международной узнаваемости образовательных программ, реализация программ академической мобильности обучающихся	чел.	-	1
1.10	Участие ППС и обучающихся в международных программах академического обмена	Развитие международного сотрудничества с зарубежными университетами, реализующими образовательные программы по направлению ГОП «Производства продуктов питания»	чел.	-	-
1.11	Развитие исходящей академической мобильности ППС и обучающихся по направлению ГОП «Производства продуктов питания»	Совершенствование образовательной программы на основе использования опыта реализации подобных программ в ведущих ВУЗов РК	чел.	-	-
<b>Направление 2. Профессорско-преподавательский состав</b>					

2.1	Повышение профессионального уровня и подготовка научно-педагогических кадров для реализации образовательных программ один раз в 5 лет	Доля ППС, прошедших повышение квалификации на республиканском уровне не менее 20%	чел.	-	-
2.2	Прохождение повышения квалификации, переподготовки, стажировки ППС на международном уровне	Прохождение не менее 2-х преподавателей программы повышения квалификации, переподготовки, стажировки ППС на международном уровне	чел.	-	-
2.3	Продвижение публикаций трудов ППС в международных изданиях, индексируемых базами данных Web of Science и Scopus	Увеличение доли ППС, опубликовавших результаты научных исследований в изданиях, индексируемых базами данных Web of Science и Scopus – не менее 30% от общего числа ППС	%	-	30
2.4	Привлечение к преподавательской и научной деятельности специалистов практической сферы деятельности	Участие в реализации образовательных программ специалистов-практиков (не менее 20% специалистов)	%	-	-
<b>Направление 3. Интернационализация образовательных программ</b>					
3.1	Заключение договоров по международному сотрудничеству с зарубежными ВУЗами	Реализация совместных проектов, подготовка научных публикаций с зарубежными партнерами, создание баз для прохождения научных стажировок обучающихся	ед.	-	-
3.2	Привлечение иностранных обучающихся для обучения по образовательной программе «7М07201-Технология продовольственных продуктов»	Увеличение количества иностранных обучающихся	чел.	-	-
3.3	Организация совместных научно-практических мероприятий с международными партнерами	Повышение эффективности научной и научно-методической деятельности ППС, обмен опытом с зарубежными партнерами	ед.	-	-

3.4	Приглашение зарубежных специалистов для чтения лекций и консультаций по магистерским проектам и диссертациям	Улучшение содержательного компонента образовательных программ на основе внедрения опыта зарубежных специалистов в реализации образовательных программ	ед.	-	1
3.5	Расширение сотрудничества с Передовыми зарубежными научно-образовательными организациями с целью привлечения наиболее квалифицированных зарубежных специалистов к реализации образовательных программ	Формирование ключевых и профессиональных компетенций в соответствии с практикой ведущих вузов	чел.	-	-
<b>Направление 4. Материально-техническое обеспечение и цифровизация</b>					
4.1	Поэтапное оборудование учебных аудиторий техническими средствами обучения (проекторы, панели, интерактивные и мультимедийные доски, многофункциональные устройства, веб-камера, экран для проектора и т.д.)	Оснащение учебных аудиторий техническими средствами обучения (проекторы, панели, интерактивные и мультимедийные доски, многофункциональные устройства, веб-камера, экран для проектора и т.д.)	ед.	-	1
4.2	Проведение автоматизации образовательного процесса (тестирование, управление сессией, движение контингента студентов, деканат, кафедра, нагрузка ППС, расписание, библиотека, силлабусов)	Управление информацией на основе автоматизации образовательного процесса (тестирование, управление сессией, движение контингента студентов, деканат, кафедра, нагрузка ППС, расписание, библиотека, силлабусов)	факт.	+	+
4.3	Пополнение полнотекстовой базы результатов научных исследований ППС и обучающихся, ППС (статей, монографий и др.)	Увеличение количества результатов научных трудов ученых, исследований ППС и обучающихся, ППС (статей, монографий и др.)	ед.	-	2

4.4	Расширение фонда научной и учебной литературы, в том числе на электронных носителях по реализуемым образовательным программам	Обеспечение реализации образовательных программ на основе современных образовательных и информационных ресурсов, в том числе на электронных носителях	%	-	10
4.5	Мониторинг наполнения и совершенствования сайта факультета	Формирование сайта факультета по различным аспектам реализации образовательных программ.	%	-	10

Заведующий кафедрой КАЭ Касымов С.К.

**РАССМОТРЕНО**

на заседании Комиссии по академическому качеству исследовательской школы пищевой инженерии  
 Протокол заседания № 1 от «06» 06. 2024 г  
 Председатель КАК Толеубекова С.С. Толеубекова С.С.

**СОГЛАСОВАНО**

Декан Нуримхан Г.Н. Нуримхан Г.Н.  
 «06» 06. 2024 г