

Министерство образования и науки Республики Казахстан

РГП «Костанайский  
государственный  
университет имени  
А.Байтурсынова»  
Аграрно-биологический  
факультет



## **Модульные образовательные программы специальности 5В072700 – Технология продовольствен- ных продуктов**

**Названия образовательных программ:**

1 Технология продуктов общественного питания и специального назначения

2 Технология консервов и пищеконцентратов

**Уровень: бакалавриат**

Костанай, 2016

**Составители:**

Кехтер И.В. – старший преподаватель кафедры технологии переработки и стандартизации

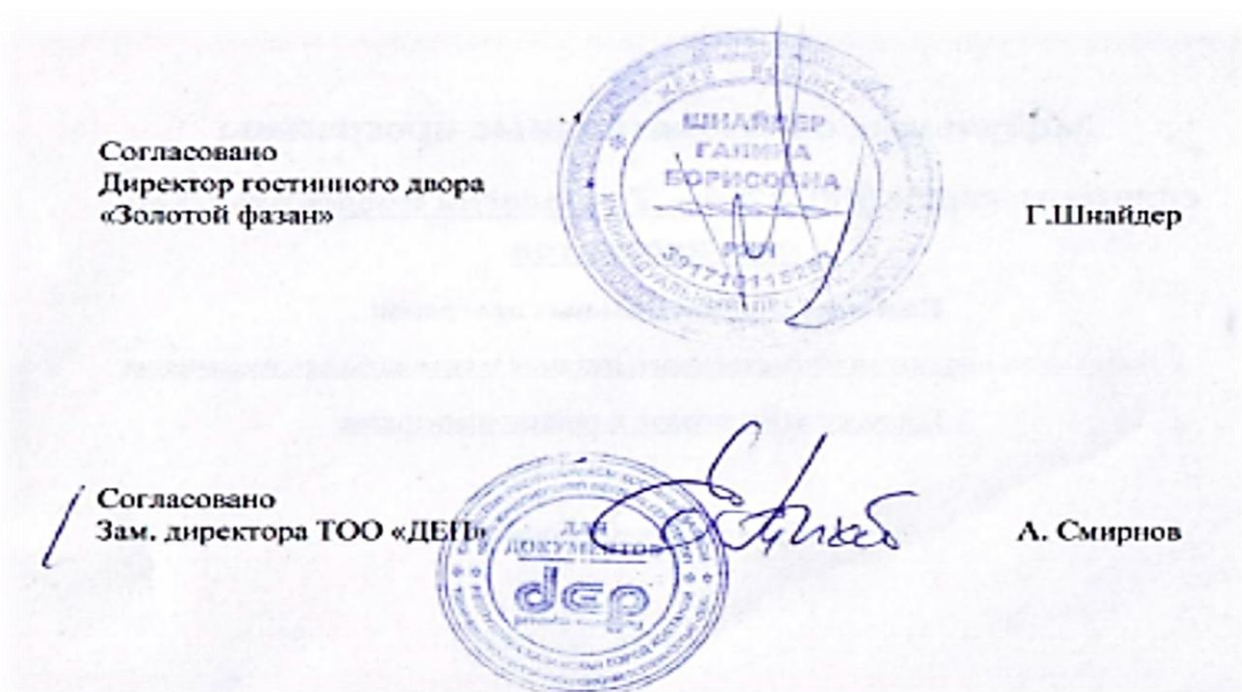
Рассмотрен на заседании кафедры технологии переработки и стандартизации, протокол от 03.05.2016 г. № 6

Рассмотрен на заседании Методического совета Аграрно-биологического факультета, протокол от 24.06.2016 г. № 6

Разработаны на основании следующих документов:

- ГОС ВО, утвержденный постановлением Правительства Республики Казахстан от 23 августа 2012 года № 1080 (с изменениями и дополнениями);
- Национальная рамка квалификаций, утвержденная протоколом от 16 марта 2016 года Республиканской трехсторонней комиссией по социальному партнерству и регулированию социальных и трудовых отношений;

Согласовано



## Паспорт образовательных программ

<b>Образовательная программа 1 «Технология продуктов общественного питания и специального назначения»</b>	<b>Образовательная программа 2 «Технология консервов и пищевых концентратов»</b>
<b>Цель образовательной программы</b>	
получить знания в сфере общественного питания и охватить круг обязанностей в области оформления необходимой документации и учёта материальных ценностей, оборудования, сырья, готовой продукции, а также составления рецептов новых блюд и технологических карт.	получить знания по консервированию пищевых продуктов, о методах и способах консервирования основного сырья животного и растительного происхождения, по проведению исследования пищевой и биологической ценности консервов и пищевых концентратов, определению их качества и химического состава.
<b>Сфера профессиональной деятельности</b>	
технолог, администратор, зав. производством на предприятиях общественного питания	оператор, технолог, лаборант, заведующий лабораторией, заведующий консервного производства
<b>Объекты профессиональной деятельности</b>	
предприятия по производству продовольственных продуктов, проектные институты, научные учреждения, учебные заведения, предприятия общественного питания	предприятия по производству продовольственных продуктов, проектные институты, научные учреждения, учебные заведения, предприятия по производству консервантов и пищевых концентратов
<b>Предметы профессиональной деятельности</b>	
Предметом профессиональной деятельности являются сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция, технологические операции, процессы, машины, оборудование и приборы, способы и средства контроля, правовая и нормативная документация в сфере общепита	Предметом профессиональной деятельности являются сырьё, полуфабрикаты, готовая продукция, технологические операции, процессы, машины, оборудование и приборы, способы и средства контроля, правовая и нормативная документация о консервах и пищевых концентратах.
<b>Виды профессиональной деятельности</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация ведения технологических процессов; контроль за соблюдением технологической дисциплины; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов в создание новой продукции; анализ технической оснащённости и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожаро- взрывобезопасности и производственной санитарии. Расширение видов услуг в сфере общественного питания;</li> <li>- организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов;</li> <li>- разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания; реконструкция существующих пред-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация ведения технологических процессов; контроль за соблюдением технологической дисциплины; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов в создание новой продукции; анализ технической оснащённости и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожаро- взрывобезопасности и производственной санитарии. Расширение ассортимента консервов и пищевых концентратов;</li> <li>- организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации консервов и пищевых концентратов;</li> <li>- разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности по производству консервов и пищевых концентратов, реконструкция существующих предпри-</li> </ul>

<p>приятый пищевой промышленности и общественного питания;</p> <p>- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности и общественного питания; экспериментальное исследование по улучшению качества сырья, готовой продукции соответствующих отраслей продовольственных продуктов</p>	<p>ятий консервной промышленности;</p> <p>- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях консервной промышленности; экспериментальное исследование по улучшению качества сырья, готовой продукции соответствующих отраслей по производству консервов и пищеконцентратов</p>
<b>Академическая степень</b>	
Бакалавр техники и технологии	
<b>Ключевые компетенции</b>	
<p><b><i>В области родного языка</i></b> способен выражать и понимать понятия, мысли, чувства, факты и мнения в письменной и устной формах (слушание, говорение, чтение и письмо), а также взаимодействовать лингвистически соответствующим образом во время учебы, на работе, дома и на отдыхе.</p> <p><b><i>В области иностранных языков</i></b> владеет основными навыками коммуникации на иностранном языке: способен понимать, выражать и толковать понятия, мысли, факты и мнения как в устной, так и в письменной форме.</p> <p><b>Фундаментальная математическая, естественнонаучная и техническая подготовка</b> способен развивать и применять математическое мышление для решения производственных задач в повседневных ситуациях, использовать математические способы мышления (логика, пространственное мышление) и презентации (формулы, модели, таблицы и т.д.) в своей профессиональной деятельности;</p> <p>способен использовать основы знаний и методологий, объясняющих мир для выявления проблем и выводов, основанных на доказательствах, применять свои знания и методологию для решения профессиональных задач.</p> <p><b>Компьютерная подготовка</b> способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.</p> <p><b>Учебная подготовка</b> обладает базовыми знаниями, способствующими формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления, способен учиться на протяжении всей жизни в контексте как личной профессиональной, так и социальной жизни, стремление к профессиональному и личностному росту.</p> <p><b>Социальная (межличностная, межкультурная, гражданская) подготовка</b> способен взять на себя ответственность, совместно выработать решение и участвовать в его реализации, толерантность к разным этнокультурам и религиям, проявление сопереживания личным интересам с потребностями предприятия и общества, участие в функционировании демократических институтов, готов к взаимодействию с коллегами, к работе в коллективе, способен соблюдать нормы деловой этики, владеть этическими и правовыми нормами поведения, умеет предупреждать и снимать конфликты, умеет находить компромиссы, соотносить свое мнение с мнением коллектива</p> <p>готов использовать нормативные правовые документы в своей деятельности, основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, действовать в условиях гражданского общества.</p> <p><b>Предпринимательская, экономическая подготовка</b> обладает основами экономических знаний, имеет научные представления о менеджменте,</p>	

<p>маркетинге, финансах и т.д., знает и понимает цели и методы государственного регулирования экономики, способен превращать идеи в действия, планировать и управлять проектами для решения профессиональных задач;</p> <p>Умеет работать с людьми, обладает знаниями в области взаимодействия с заказчиками, управления персоналом, знает основы правовой системы и законодательства Казахстана, тенденции социального развития общества.</p> <p><b>Культурная, а также дополнительные способности - критическое мышление, креативность (творчество), инновационное измерение, активная жизненная позиция</b></p> <p>знает традиции и культуру народов Казахстана, является толерантным к традициям, культуре других народов мира, владеет культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения, способностью понимать значение культуры как формы человеческого существования и руководствоваться в своей деятельности базовыми культурными ценностями, современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества;</p> <p>готов правильно использовать представления о физической культуре и методы физического воспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья, обеспечивающих активную профессиональную деятельность; понимает и способен вести активную жизненную позицию.</p>	
<b>Специальные компетенции</b>	
В рамках обучения по образовательной программе 1	В рамках обучения по образовательной программе 2
<p>-умеет анализировать влияние физико-механических, химических факторов на технологические процессы и оценивать их качество при производстве продуктов в общественном питании;</p> <p>- умеет организовывать все виды технологических процессов;</p> <p>- анализирует влияние различных факторов на технологические процессы;</p> <p>- владеет современными методами получения и обработки технологической информации</p>	<p>-умеет анализировать влияние физических, механических, химических факторов на технологические процессы и оценивать их качество при производстве продуктов в консервном и пищеконцентратном производстве;</p> <p>- умеет организовывать все виды технологических процессов;</p> <p>- анализирует влияние различных факторов на технологические процессы;</p> <p>- владеет современными методами получения и обработки технологической информации</p>

### Результаты обучения

По окончании образовательной программы выпускники могут:

- 1) демонстрировать знания и понимание в области пищевой промышленности, включая элементы наиболее передовых знаний в этой области;
- 2) применять знания и понимание в области пищевой промышленности на профессиональном уровне;
- 3) формулировать аргументы и решать проблемы в области пищевой промышленности;
- 4) осуществлять сбор и интерпретацию информации в области пищевой промышленности для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений;
- 5) сообщать информацию, идеи, проблемы и решения в области пищевой промышленности, как специалистам, так и неспециалистам.

## Содержание образовательной программы

Название модуля	Формируемые компетенции	Объем		Семестры	Компоненты модуля					
		kz	ECTS		Код дисциплины	Наименование дисциплины /практики	Цикл	ОК/КВ	Кол-во кредитов	Форма контроля
<b>Общие модули</b>										
Социально-историческая картина общества	Способен использовать методы социально-гуманитарных наук в различных сферах своей профессиональной деятельности, применять полученные знания к анализу современного общества. Способен анализировать современные социальные процессы и события. Умеет проводить конкретные социологические исследования. Способен анализировать исторические источники.	5	8	1,2	IK1101 Soc 1104	История Казахстана Социология	ООД ООД	ОК ОК	3 2	Экз (БТ) Экз (КТ)
Философско-религиозные и политические аспекты общества	Знает общие закономерности развития и функционирования природно-социальной, политической действительности, природы и роли религии в обществе. Умеет применять знания об общих законах действительности к анализу новых реалий бытия. Владеет методологией познания	7	10	1,2	Fil 1111 Pol 1110 RORB 1207	Философия Политология Религиоведение и основы религиозной безопасности	ООД ООД БД	ОК ОК КВ	3 2 2	Экз (КТ) Экз (КТ) Экз (КТ)

	и анализа действительности. Понимает и осознает установки толерантного поведения, профилактики религиозного экстремизма и противодействия им.									
Общие дисциплины	Обладает основами экономических знаний, имеет научные представления о менеджменте, маркетинге, финансах и т.п. Умеет использовать в своей работе нормативно-правовые документы. Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. Умеет работать с информацией в глобальных компьютерных сетях. Способен разрабатывать мероприятия по повышению безопасности жизнедеятельности, по предупреждению истощения и загрязнения природных ресурсов, выполнять требования экологической безопасности на производстве.	11	17	1,2	ОЕТ 1108 ОР 1109 Inf 1102 ОВZh 1103 EUR 1105	Основы экономической теории Основы права Информатика Основы безопасности жизнедеятельности Экология устойчивого развития	ООД ООД ООД ООД ООД	ОК ОК ОК ОК ОК	2 2 3 2 2	Экз (КТ) Экз (КТ) Экз (КТ) Экз (КТ) Экз (КТ)
Казахский язык	Способен выражать и понимать понятия, мысли, чувства, факты и мнения в письменной и уст-	6	9	1,2	КУа 1106 (1,2)	Казахский язык Казахский язык	ООД	ОК	3 3	Экз (У) Экз (У)

	ной формах (слушание, говорение, чтение и письмо), а также взаимодействовать лингвистически соответствующим образом во время учебы, на работе, дома и на отдыхе.									
Иностранный язык	Владеет основными навыками коммуникации на иностранном языке: способен понимать, выражать и толковать понятия, мысли, факты и мнения как в устной, так и в письменной форме.	6	9	3,4	ІҮА 1107 (1, 2)	Иностранный язык Иностранный язык	ООД	ОК	3 3	Экз (У) Экз (У)
Профессиональная языковая коммуникация	Способен пользоваться государственным и иностранным языком в профессиональной деятельности, научной и практической работе, в общении с зарубежными коллегами, для самообразовательных и других целей.	6	9	4,5,6	РҚҮа 3201 РОІҮа 3202  ДҚҮа 2208	Профессиональный казахский язык Профессионально-ориентированный иностранный язык Делопроизводство на казахском языке	БД  БД	ОК  ОК	2  2	Экз (У)  Экз (У)
Химия	Знает основные законы и концепции химии, основные термодинамические и кинетические закономерности химических процессов Способен решать химические задачи расчетного и теоретического характера, владеть техникой химических расчетов на основе эксперимента.	11	16	1,2,3,4	Нім 1205 АҒН 2206 РН 2209	Химия  Аналитическая и физико-коллоидная химия Пищевая химия	БД  БД	ОК  ОК	4  4 3	Экз (КТ)  Экз (КТ) Экз (У)
Физико-	способен развивать и приме-	8	12	2,3	Mat	Математика	БД	ОК	3	Экз (КТ)



математический	<p>нять математическое мышление для решения производственных задач в повседневных ситуациях, использовать математические способы мышления (логика, пространственное мышление) и презентации (формулы, модели, таблицы и т.д.) в своей профессиональной деятельности;</p> <p>способен использовать основы знаний и методологий, объясняющих мир для выявления проблем и выводов, основанных на доказательствах, применять свои знания и методологию для решения профессиональных задач.</p>				1203(1) Mat	Математика	БД	ОК	2	Экз (КТ) Экз (КТ)
					2203(2) Fiz 2204	Физика	БД	ОК	3	
<b>Модули специальности</b>										
Основы технологии пищевых продуктов	<p>способен использовать основы науки о питании; пищевые продукты питания и их химический состав (органические и неорганические компоненты); значение отдельных компонентов пищи для организма человека; свойство основных компонентов, используемых в пищевых технологиях; научные основы технологических процессов пищевых производств; основное и дополнительное сырье пищевых производств; основ-</p>	11	11	2,3,4	ОТРР 2301	Основы технологии пищевых продуктов Учебная практика	ПД ДВО	ОК ОК	5 6	Экз (У) Диф. Зач.

	ные зерновые культуры, мука, крахмал, соль, сахаросодержащие продукты, жировые и эфиромасличные продукты, овощи, плоды, ягоды, фрукты, мясные и молочные продукты, вода и другие виды сырья, характеристика сырья. Изменения физико-химических и биохимических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при тепловой и механической обработках. Химический состав, распределение и расположение белков, крахмала, клетчатки, минеральных веществ, витаминов и липидов в сырье пищевых производств. Показатели, характеризующие физико-химические и биохимические свойства при хранения и переработки сырья.									
Микробиология и санитария	способен использовать знания в области микробиологии, санитарии и гигиены питания в организации работ на пищевых предприятиях	5	7	3, 4	Mik 2210 SGP 2211	Микробиология  Санитария и гигиена питания	БД  БД	КВ  КВ	3  2	Экз (КТ)  Экз (У)
Процессы и аппараты	способен применять процессы измельчения материалов, обработки материалов давлением (прессованием), разделения жидких неоднородных систем, выпаривания. Применять мас-	8	13	3,4,5	PAPP 2213 Тер 2212 ORPP 3215	Процессы и аппараты пищевых производств Теплотехника  Оборудование производства продоволь-	БД  БД  БД	КВ  КВ  КВ	3  2  3	Экз (У)  Экз (У)  Экз (У)

	сообменные процессы, абсорбцию, сушку, экстрагирование, кристаллизацию. Классификации, устройствах, назначении, принципах действия, правилах безопасной эксплуатации, критериях выбора оборудования пищевых предприятий					ственных продуктов				
Оценка качества	Способен делать комплексную оценку качества продовольственных продуктов	11	7	5	TCGP E 3216	Товароведение продовольственных продуктов	БД	КВ	3	Экз (У)
					CEQR MFP 3218	Реология продовольственных продуктов Технология отраслей Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	БД	КВ	2	Экз (У)
Управление качеством	Способен управлять качеством производства продовольственных продуктов	8	11	6,7	FS 3219	Безопасность пищевых продуктов	БД	КВ	2	Экз (У)
					SMC 4222	Стандартизация, сертификация и метрология	БД	КВ	3	Экз (У)
					QM ISO 4304	Управление качеством ИСО-9001	ПД	КВ	3	Экз (У)
<b>Модули специальности образовательной программы 1 «Технология продуктов общественного питания и специального назначения»</b>										
Организация и технология общественного питания	Способен организовывать и проводить технологические процессы производств продуктов общественного питания	6	9	4,5,6	ТОРР ОР 2214	Теоретические основы производства продуктов общественного питания	БД	КВ	2	Экз(У)
					ООРО Р 3217	Организация и обслуживание на предприя-	БД	КВ	2	Экз(У)

					ТРОР ОН 3220	технология общественного питания Технология производства общественного питания общего назначения	БД	КВ	2	Экз(У)
Технология приготовления блюд	Способен приготавливать блюда	6	8	6	ТРКР КІ 3221	Технология производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	БД	КВ	3	Экз(У)
					ТРС 3305	Технология продуктов из растительного сырья	ПД	КВ	3	Экз(У)
Технология и учет	Способен организовывать технологию и учет продукции общественного питания	9	12	7	ТДР 4306	Технология детского питания	ПД	КВ	3	Экз(У)
					ТНВ 4307	Технология национальных блюд	ПД	КВ	3	Экз(У)
					УООР 4308	Учет и отчетность в общественном питании	ПД	КВ	3	Экз(У)
<b>Модули специальности образовательной программы 2 «Технология консервов и пищевых концентратов»</b>										
Организация и технология консервного производства	Способен организовывать и проводить технологические процессы производства пищевых концентратов и консервного производства	6	9	4,5,6	ТОКР Р 2214	Теоретические основы консервирования пищевых продуктов	БД	КВ	2	Экз(У)
					ОРКР 3217	Организация производства консервов и пищевых концентратов	БД	КВ	2	Экз(У)
					ТММР К 3220	Технология молочных, мясных и рыбных консервов	БД	КВ	2	Экз(У)
Технология производства консервов и пищевых концентратов	Способен разбираться в особенностях питания детей, знает технологию приготовления детских и диетических консервов, концентратов обеденных блюд	6	8	6	ТДД К 3221	Технология производства детских и диетических консервов	БД	КВ	3	Экз(У)
					ТРКО В 3305	Технология производства концентратов обеденных блюд	ПД	КВ	3	Экз(У)
Технология и	Способен организовывать технологию и учет продукции обще-	9	12	7	ІNSPD	Использование нетрадиционного сырья и пище-	ПД	КВ	3	Экз(У)



### Сводная таблица, отражающая объем освоенных кредитов в разрезе модулей образовательной программы

Курс обучения	Семестр	Количество осваиваемых модулей	Количество изучаемых дисциплин		Количество кредитов КЗ							Всего в часах	ЕCTS	Количество	
			ОК	КВ	Теорет. обучение	Учебная практика	Физическая культура	Произв. практика	Пред-диплом. практика	Итоговая аттестация	Всего			экз	диф. зачет
1	1	2,47	8		18		2				20	900	30	9	
	2	3,17	7	1	18	2	2				22	990	30	9	1
2	3	2,97	5	2	19		2				21	945	30	7	
	4	3,14	2	4	16	6	2				24	1080	30	7	1
3	5	2,72	1	7	20		3				23	1035	30	9	
	6	2,89	1	7	20		3				23	1035	30	9	
4	7	1,14		6	18		2	2			22	990	30	7	1
	8	1,5						2	2	3	7	315	30		2
Итого		20	24	27	141	8	16	4	2	3	162	6285	240	57	5

