

Министерство образования и науки Республики Казахстан

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



Утверждаю

Председатель ученого
совета

Х. Валиев

28 06 2018 г.



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

Названия образовательных программ:

1 Технология продуктов общественного питания и специального назначения

2 Технология консервов и пищевых концентратов

Уровень: бакалавриат

Костанай, 2018

Составители:

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

Рассмотрен на заседании Методического совета Аграрно-биологического факультета, протокол от 18.04.2018 г. № 4

Рассмотрен на заседании ученого совета университета, протокол от 27.04.2018 г. № 5

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
Начальник производственного отдела
АО «Баян Сулу»
ОТДЕЛ
КАДРОВ
Зам. директора
ТОО «ДЕП»



Н. Шаповалова



А. Смирнов

Паспорт образовательных программ

Образовательная программа 1 «Технология продуктов общественного питания и специального назначения»	Образовательная программа 2 «Технология консервов и пищевых концентратов»
Цель образовательной программы	
подготовка специалистов для ведения технологических процессов производства продуктов общественного питания и специального назначения	подготовка специалистов для ведения технологических процессов производства консервов из животного и растительного сырья и пищевых концентратов
Присуждаемая степень	
Бакалавр техники и технологий по специальности 5В072700 – Технология продовольственных продуктов	
Перечень должностей специалиста	
технолог, администратор, зав. производством на предприятиях общественного питания, преподаватель колледжа	оператор, технолог, лаборант, заведующий лабораторией, начальник консервного производства, преподаватель колледжа
Область профессиональной деятельности	
связана с разработкой, производством, реализацией и контролем качества кулинарной и кондитерской продукции.	связана с разработкой, производством, реализацией и контролем качества консервной и пищевых концентратной продукции. на предприятиях по производству консервов и пищевых концентратов
Объекты профессиональной деятельности	
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
Виды профессиональной деятельности	
Управленческая, научно-исследовательская, образовательная в сфере общественного питания	Управленческая, научно-исследовательская, образовательная в сфере производства консервов и пищевых концентратов
Функции профессиональной деятельности	
<p>организация и ведение технологического процесса на предприятиях общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование и повышение эффективности технологических процессов для повышения выхода и качества готовой продукции; - расчет технико-экономических показателей предприятий общественного питания; - теххимический контроль компонентов продуктов в общественном питании и готовой продукции и изделий; - обеспечение выпуска высококачественной, конкурентоспособной продукции, отвечающей требованиям стандартов. - организация работы трудовых коллективов и принятие управленческих решений; - анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, производственной 	<p>организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности по производству консервов и пищевых концентратов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - совершенствование и повышение эффективности технологических процессов для повышения выхода и качества готовой продукции; - расчет технико-экономических показателей предприятий пищевой промышленности по производству консервов и пищевых концентратов - теххимический контроль сырья в пищевой промышленности по производству консервов и пищевых концентратов и готовой продукции и изделий; - обеспечение выпуска высококачественной, конкурентоспособной продукции, отвечающей требованиям стандартов. - организация работы трудовых коллективов и принятие управленческих решений;

<p>санитарии, охраны труда и техники безопасности, а также пожаровзрывобезопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ технико-экономических показателей и маркетинговой деятельности - организация и ведение учебного процесса в колледже 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, производственной санитарии, охраны труда и техники безопасности, а также пожаровзрывобезопасности; - анализ технико-экономических показателей и маркетинговой деятельности. - организация и ведение учебного процесса в колледже
--	--

Ключевые компетенции

В области родного языка

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.

В области иностранных языков

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.

Фундаментальная математическая, естественнонаучная и техническая подготовка

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;

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.

Компьютерная подготовка

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.

Учебная подготовка

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.

Социальная (межличностная, межкультурная, гражданская) подготовка

способен взять на себя ответственность, совместно вырабатывать решение и участвовать в его реализации, толерантность к разным этнокультурам и религиям, проявление сопряженности личных интересов 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

готов использовать нормативные правовые документы в своей деятельности, основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, действовать в условиях гражданского общества.

Предпринимательская, экономическая подготовка

обладает основами экономических знаний, имеет научные представления о менеджменте, маркетинге, финансах и т.д., знает и понимает цели и методы государственного регулирования экономики, способен превращать идеи в действия, планировать и управлять проектами

<p>для решения профессиональных задач; 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>Культурная, а также дополнительные способности - критическое мышление, креативность (творчество), инновационное измерение, активная жизненная позиция</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>	
Специальные компетенции	
В рамках обучения по образовательной программе 1	В рамках обучения по образовательной программе 2
<ul style="list-style-type: none"> - умеет анализировать влияние физико-механических, химических факторов на технологические процессы и оценивать их качество при производстве продуктов в общественном питании; - умеет организовывать все виды технологических процессов; - анализирует влияние различных факторов на технологические процессы; - владеет современными методами получения и обработки технологической информации 	<ul style="list-style-type: none"> - умеет анализировать влияние физических, механических, химических факторов на технологические процессы и оценивать их качество при производстве продуктов в консервном и пищевом концентратном производстве; - умеет организовывать все виды технологических процессов; - анализирует влияние различных факторов на технологические процессы; - владеет современными методами получения и обработки технологической информации

Результаты обучения

По окончании образовательной программы выпускники могут:

- 1) продемонстрировать 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 дисц-ны	Наименование дисциплины /практики	Цикл	ОК/КВ	Кол-во кредитов	Форма контроля
Общие модули										
Гуманитарные дисциплины	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.	8	12	1	SIK 1101	Современная история Казахстана	ООД	ОК	3	Экз (БТ)
				1	Fil 1102	Философия	ООД	ОК	3	Экз (КТ)
				1	RORB 1207	Религиоведение и основы религиозной безопасности	БД	КВ	2	Экз (КТ)
Общие дисциплины	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	12	18	2	OAK 1208	Основы антикоррупционной культуры	БД	КВ	2	Экз (КТ)
				1,3	1106-2107	Основы безопасности жизнедеятельности/	ООД	КВ	2 2	Экз (КТ)
					EUR	Экология и устойчивое развитие /				
				2	OP OE OSP 1108	Основы права/ Основы экономики Основы социологии и политологии	ООД	КВ	3	Экз (КТ)

	и анализа действительности. Понимает и осознает установки толерантного поведения, профилактике религиозного экстремизма и противодействия им.			3	ИКТ 2105	Информационно-коммуникационные технологии (на англ. яз.)	ООД	ОК	3	Экз (КТ)
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.	7	11	2 3	Нim 1205 PH 2210	Химия Пищевая химия	БД БД	ОК КВ	4 3	Экз (КТ) Экз (У)
Физико-математический	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; способен использовать основы знаний и методологий, объясняющих мир для	7	12	1 2 3	Mat 1203(1) Mat 1203(2) Fiz 2204	Математика Математика Физика	БД БД БД	ОК ОК ОК	2 2 3	Экз (КТ) Экз (КТ) Экз (КТ)

	выявления проблем и выводов, основанных на доказательствах, применять свои знания и методологию для решения профессиональных задач.									
Модули специальности										
Безопасность, контроль и основы технологий	Способен использовать основы науки о питании; пищевые продукты питания и их химический состав (органические и неорганические компоненты); значение отдельных компонентов пищи для организма человека; свойства основных компонентов, используемых в пищевых технологиях; изменения физико-химических и биохимических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при тепловой и механической обработке. Способен распознать 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.	9	14	3	BPP 2211 KOKSPP 2212	Безопасность пищевых продуктов Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов Теоретические основы технологий пищевых продуктов	БД	КВ	2	Экз (У)
				3			БД	КВ	2	Экз (У)
				4			TOTPP 2206	БД	ОК	5

Процессы и аппараты	Способен применять процессы измельчения материалов, обработки материалов давлением (прессованием), разделения жидких неоднородных систем, выпаривания. Применять массообменные процессы, абсорбцию, сушку, экстрагирование, кристаллизацию. Разберется в классификации, устройствах, назначении, принципах действия, правилах безопасной эксплуатации, критериях выбора оборудования пищевых предприятий.	5	10	3	РАРР 2213	Процессы и аппараты пищевых производств	БД	КВ	2	Экз (У)
				4	ОРРР 2215	Оборудование производства продовольственных продуктов	БД	КВ	3	Экз (У)
Общая технология пищевых производств	Сособен применять научные основы технологических процессов пищевых производств; использовать основное и дополнительное сырье пищевых производств; Определять показатели, характеризующие физико-химические и биохимические свойства при хранения и переработки сырья.	5	8	6	ОТРР 3301	Общая технология пищевых производств	ПД	ОК	5	Экз (КТ)
Управление качеством	Способен делать комплексную оценку качества продовольственных продуктов, состава пищевых продуктов,	8	12	5	ТРР 3302	Товароведение продовольственных продуктов	ПД	КВ	3	Экз (У)
				5	SSM	Стандартизация,	БД	КВ	2	Экз (У)

	режимов хранения, управлять качеством производств, сертификацией, метрологией и аккредитацией в сфере производства пищевых продуктов			6	3219 UK ISO 3305	сертификация и метрология Управление качеством ИСО-9001	ПД	КВ	3	Экз (У)
Модули специальности образовательной программы 1 «Технология продуктов общественного питания и специального назначения»										
Организация и технология общественного питания	Способен организовывать и проводить технологические процессы производств продуктов общественного питания	8	13	4	ТОРРОР 2216	Теоретические основы производства продуктов общественного питания	БД	КВ	2	Экз(У)
				5	ООРОР 3220	Организация и обслуживание на предприятиях общественного питания	БД	КВ	3	Экз(У)
				5	ТРРОРН 3303	Технология продукции общественного питания общего назначения	ПД	КВ	3	Экз(У)
Технология приготовления блюд	Разбирается в технологии приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий, продуктов из растительного сырья. Ведет учет и отчетность документации в общественном питании	8	14	6	ТПРС 3306	Технология продуктов из растительного сырья	ПД	КВ	3	Экз(У)
				7	ТРКРКІ 4225	Технология производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	БД	КВ	2	Экз(У)
				7	УООР 4307	Учет и отчетность в общественном питании	ПД	КВ	3	Экз(У)
Технология продуктов питания	Способен организовывать технологию, разбираться в основных положениях нормативной и технологической документации, в отличительных особенностях отдельных типов и классов,	6	8	7	TDP 4308	Технология детского питания	ПД	КВ	3	Экз(У)
				7	TNB 4309	Технология национальных блюд	ПД	КВ	3	Экз(У)

	производственной инфраструктуры, сырьевой и материально-технической базы предприятий по производству продуктов детского питания и национальных блюд									
Модули специальности образовательной программы 2 «Технология консервов и пищеконцентратов»										
Организация и технология консервного производства	Способен организовывать и проводить технологические процессы производства пищеконцентратов и консервного производства	8	13	4	ТОКРР 2216	Теоретические основы консервирования пищевых продуктов	БД	КВ	2	Экз(У)
				5	ОРКР 3220	Организация производства консервов и пищеконцентратов	БД	КВ	3	Экз(У)
				5	ТММРК 3303	Технология молочных, мясных и рыбных консервов	ПД	КВ	3	Экз(У)
Технология производства консервов и пищеконцентратов	Разбирается в особенностях производства концентратов обеденных блюд, технологии приготовления детских и диетических консервов. Ведет учет и отчетность на консервных предприятиях и предприятиях по производству концентратов	8	14	6	ТРКОВ 3306	Технология производства концентратов обеденных блюд	ПД	КВ	3	Экз(У)
				7	ТРДДК 4225	Технология производства детских и диетических консервов	БД	КВ	2	Экз(У)
				7	УОРРК 4307	Учет и отчетность на предприятиях по производству консервов	ПД	КВ	3	Экз(У)
Технология консервированных продуктов	Способен организовывать технологию, разбираться в основных положениях нормативной и технологической документации, в отличительных особенностях	6	8	7	INSPD КР 4308	Использование нетрадиционного сырья и пищевых добавок в консервном производстве	ПД	КВ	3	Экз(У)
				7	ТКРО К4309	Технология	ПД	КВ	3	Экз(У)

	отдельных типов и классов, производственной инфраструктуры, сырьевой и материально-технической базы предприятий по производству плодово-овощных консервов, использования нетрадиционного сырья в консервном производстве					консервирования плодов, овощей и корнеплодов				
Дополнительные модули										
Казахский язык	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.	6	9	1 2	КYa 1104 (1,2)	Казахский язык Казахский язык	ООД	ОК	3 3	Экз (У) Экз (У)
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.	8	12	1 2 3	IYa 1103 (1, 2) IYa 2209	Иностранный язык 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	8	12	5 6 4	PKYa 3201 POIYa 3202 DKYa	Профессиональный казахский язык Профессионально-ориентированный иностранный язык Делопроизводство на	БД	ОК	2 2	Экз (У) Экз (У)
							БД	КВ	2	Экз (У)

	общении с зарубежными коллегами, для самообразовательных и других целей.			7	2208 IYaSC 4226	казахском языке Иностранный язык для специальных целей	БД	КВ	2	Экз (У)
Физическая культура	Способен правильно использовать представления о физической культуре и методы физического воспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья, обеспечивающих активную профессиональную деятельность.	8	8	1-4	FK 1401(1,2) FK 2401(3,4)	Физическая культура Физическая культура	ДВО	ОК	2 2 2 2	Д. з.
Производственная практика	Способен вести процессы механической, тепловой, кулинарной обработки сырья, анализ биохимических методов производства продукции общественного питания общего назначения и консервного производства	8	16	2 4 7 8		Учебная практика Производственная практика	ДВО	ОК	2 1 2 3	Д. з.
Итоговая аттестация	Способен обеспечить общую интегральную методологию профессиональной деятельности, развить навыки профессионального творчества, сформировать потребность в дальнейшем повышении образовательного уровня	3	11	8 8		Государственный экзамен по специальности Написание и защита дипломной работы (проекта) или сдача государственных экзаменов по двум профилирующим дисциплинам		ОК	1 2	Экз. (БТ) Защита 2 экз.

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	5	5	2	18		2				20	900	30	7	1
	2	2	4	1	17	2	2				21	945	30	5	2
2	3	2	2	5	19		2				21	945	30	7	1
	4	3	1	5	18	1	2	1			21	945	30	6	2
3	5	3	1	6	19						19	855	30	7	
	6	3	2	4	19						19	855	30	6	
4	7	2	0	7	19			2			21	945	30	7	1
	8	1	0					3		3	6	270	30	1	1
Итого		21	15	30	129	2	8	6		3	148	6660	240	46	8

