

**Об актуализации образовательных программ
высшего и послевузовского образования на основе
утвержденных профессиональных стандартов
(группа ОП «Производство продуктов питания»)"**

ТАЕВА АЙГУЛЬ МАРАТОВНА
заведующий кафедрой «Технология продуктов питания» АТУ,
к.т.н., д.т.н. (РФ), доцент

г. Алматы

**Из протокольных поручений
заседания Республиканского учебно-методического совета
Министерства образования и науки Республики Казахстан
(п.2 вопроса №1 протокола заседания РУМС МОН РК, 03
марта 2020 г):**

- ✓ Активизировать работу по обновлению образовательных программ с учетом новых 480 профессиональных стандартов
- ✓ Подготовить информацию по обновлению образовательных программ с учетом новых профессиональных стандартов по курируемым направлениям подготовки

<https://atameken.kz/ru/services/16-professionalnyye-standarty-i-tsentry-sertifikatsii-nsk>



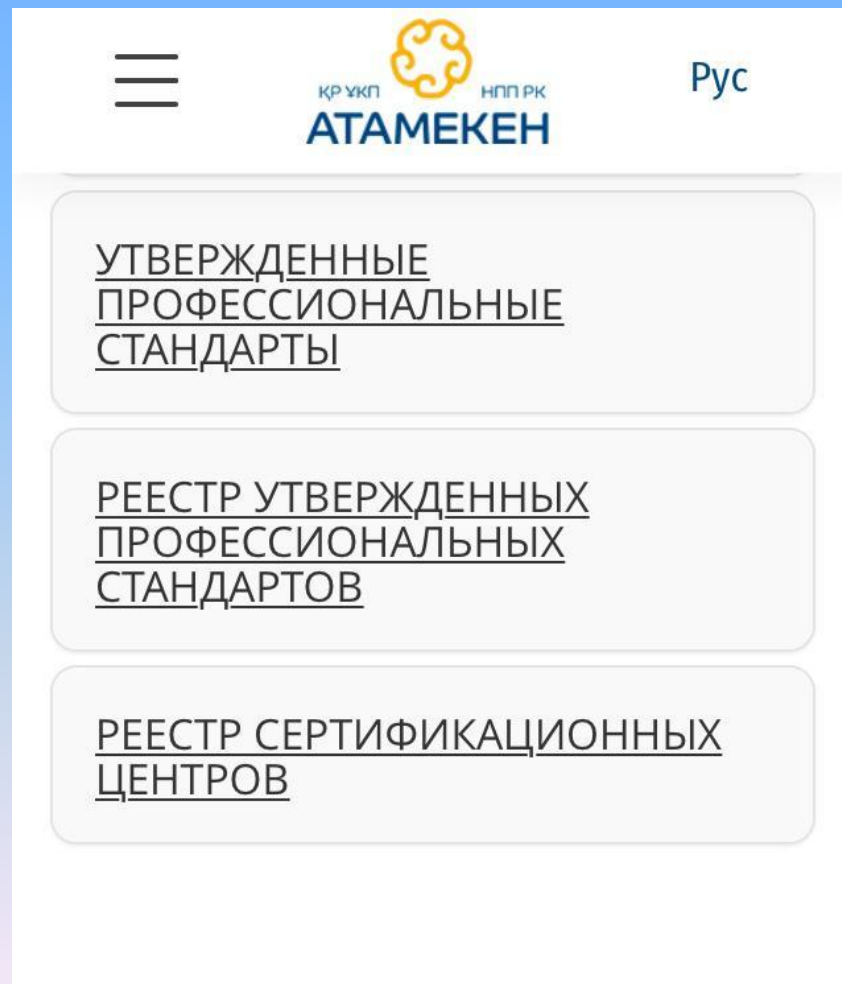
The screenshot shows the top navigation bar of the ATAMEKEN website. On the left is a hamburger menu icon. In the center is the logo for "КР УҚП АТАМЕКЕН НПП РК". On the right is the text "Рус". Below the header, the main heading reads "ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ И ЦЕНТРЫ СЕРТИФИКАЦИИ (НСК)". The main text describes the role of the National Chamber of Entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" in approving professional standards according to the Labor Code of the RK from January 1, 2016. It also mentions the work on the foundation of the National System of Qualification of the RK since 2016.

КР УҚП АТАМЕКЕН НПП РК Рус

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ И ЦЕНТРЫ СЕРТИФИКАЦИИ (НСК)

Национальная палата предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен», согласно Трудовому кодексу РК, с 1 января 2016 года утверждает профессиональные стандарты, разработанные отраслевыми объединениями работодателей.

Работа по становлению основ Национальной системы квалификации РК с 2016 года



The screenshot shows the same header as the previous image. Below the header, there is a vertical list of three menu items, each in a rounded rectangular button:

- [УТВЕРЖДЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ](#)
- [РЕЕСТР УТВЕРЖДЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ](#)
- [РЕЕСТР СЕРТИФИКАЦИОННЫХ ЦЕНТРОВ](#)

В разделе «Пищевая промышленность»
размещено - 30 ПС,
из них для актуализации образовательных
программ бакалавриата и магистратуры
использовано – 19 ПС,
не использовано по разным причинам 11 ПС.

Причины:

- 8 ПС соответствуют с 1 по 5 уровням ОРК;
- в 1 ПС отсутствует описание карточек профессий для 6 и 7 уровней ОРК;
- 2 ПС соответствуют направлению подготовки «Сельское хозяйство»

ОП «Технология продовольственных продуктов»

| Траектории обучения | Наименование профессиональных стандартов | | |
|--|--|---|---|
| «Технология продуктов общественного питания и специального назначения» | Производство продуктов общественного питания | | |
| «Технология мясных и рыбных продуктов» | Производство мяса и мясопродуктов | Производство продуктов из мяса птицы | Производство пастеризованных порошковых и жидких продуктов из куриного яйца |
| | | Переработка и консервированного мяса домашней птицы | |
| «Технология молока и молочных продуктов» | Производство молока и молочных продуктов | Производство сыров | Производство молочных продуктов |
| «Технология консервов и пищеконцентратов» | Производство пищеконцентратов на основе зерновых продуктов | Переработка и консервирование плодов, ягод и овощей | Производство питьевой бутилированной воды |
| | Производство снеков | Производство плодово-ягодных и овощных соков | Производство томатных соусов |

ОП «Технология перерабатывающих производств»

| Траектории обучения | Наименование профессиональных стандартов | |
|---|--|--|
| Технология обработки, хранения и переработки зерна | Производство круп | |
| Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | Производство макаронных изделий | Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка |
| Технология бродильных производств и виноделие | Производство дрожжей | |
| Технология растительных масел и жиров | Производство растительных масел | |
| Технология сахаристых продуктов | Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка | |

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: Главный технолог, 6 уровень ОРК - Бакалавриат

| | | |
|--|---|--------------------|
| Трудовая функция 1: Организация, ведение, управление технологическими процессами при производстве молока и молочных продуктов | Задача 1: Управление и администрирование технологического процесса производства молока и молочных продуктов. | Умения: Знания: |
| | Задача 2: Обеспечение работы и эксплуатации различных видов технологического оборудования по переработке молока | Умения: Знания: |
| | Задача 3: Разработка новых видов и совершенствование качества производимой молочной продукции | Умения: Знания: |
| Трудовая функция 2: Организация контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, молочных продуктов. | Задача 1: Контроль и повышение качества выпускаемой продукции | Умения: Знания: |
| | Задача 2: Обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молока и молочных продуктов для обеспечения рациональной технологии производства молока и молочной продукции | Умения: Знания: |
| Требования к личностным компетенциям | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | |
| | Умение аналитически мыслить, инновационность и новаторство | |
| | Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | |
| | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | |

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ: Главный технолог, 6 уровень ОРК - Бакалавриат

| Трудовая функция 1 | Результаты обучения образовательной программы | Дисциплины |
|--|---|---|
| ЗД 1: Управление и администрирование технологического процесса производства молока и молочных продуктов. | РО6 Организует технологический процесс на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности по выпуску высококачественной продукции Р12 Применяет знания экономики, бухгалтерской и налоговой отчетности предприятий в организации бизнеса и профессиональной деятельности РО9 Применяет требования законодательства по безопасности и охране труда на производстве и основные методы защиты населения от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий | Технология молока и молочных продуктов Охрана труда Экологический менеджмент Минор – Организация бизнеса Minor «Учет и налогообложение на предприятиях» |
| ЗД 2: Обеспечение работы и эксплуатации различных видов технологического оборудования по переработке молока | РО8 Эксплуатирует различные виды технологического оборудования на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности в соответствии с требованиями техники безопасности | Оборудование предприятий молочной промышленности Автоматизация технологических процессов |
| ЗД 3: Разработка новых видов и совершенствование качества производимой молочной продукции | Р11 Использует научные знания для повышения эффективности производства продукции пищевой и перерабатывающей промышленности и общественного питания. | Разработка новых пищевых продуктов Научные и проектные исследования Физико-химические и биохимические основы переработки молочного сырья |

Трудовая функция 2: Организация контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, молочных продуктов.

Задача 1: Контроль и повышение качества выпускаемой продукции

PO7 Осуществляет контроль качества производимой пищевой продукции и услуг на соответствие требованиям нормативных документов

Контроль качества и безопасность
Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности

Задача 2: Обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молока и молочных продуктов для обеспечения рациональной технологии производства молока и молочной продукции

PO6 Организует технологический процесс на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности по выпуску высококачественной продукции

Учет и отчетность на предприятиях молочной промышленности
Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности

Трудовая функция 3: Опытно-экспериментальная

Задача 1: Рассмотрение проектов, предложений и изобретений и определение их соответствия требованиям производства

РО10 Участвует в проектировании и реконструкции предприятий пищевых и перерабатывающих производств

Проектирование предприятий консервной промышленности

Научные и проектные исследования

Задача 2: Организация проведения наиболее сложных видов исследований и экспериментов

РО6 Использует научные знания для повышения эффективности производства продукции пищевой и перерабатывающей промышленности и общественного питания

Научные и проектные исследования

Требования к личностным компетенциям

| | | |
|---|--|---|
| <p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p> | <p>PO1 Демонстрирует базовые знания в области социально-гуманитарных наук, формирующие личность с широким кругозором и культурой мышления.</p> <p>PO2 Способен к коммуникациям на казахском, русском, иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.</p> | <p>Цикл ООД</p> |
| <p>Умение аналитически мыслить, инновационность и новаторство</p> | <p>PO4 Применяет методы математического анализа и законов физики для успешного изучения инженерных и профилирующих дисциплин</p> | <p>Цикл ООД Цикл базовых дисциплин</p> |
| <p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> | <p>PO5 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в производственной и научной деятельности</p> | <p>Цикл ООД Цикл базовых дисциплин</p> |
| <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>PO3 Использует современную технику, информационные и цифровые технологии в сфере профессиональной деятельности</p> | <p>ИКТ, Минор «Развитие цифровых компетенций»</p> |

Нужен главный-технолог пищевого производства с компетенциями финансиста, экономиста и цифровыми компетенциями!

| Майнор «Развитие цифровых компетенций» | Майнор «Учет и налогообложение на предприятиях» | Майнор «Организация бизнеса» |
|---|--|---|
| Введение в цифровые технологии | Основы бухгалтерского учета | Основы экономики |
| Защита и безопасность данных в цифровой среде | Финансовый учет | Экономика предприятия |
| Интеллектуальный анализ данных | Налоги и налогообложение | Основы предпринимательской деятельности |
| Web-технологии | 1 С: Бухгалтерия – 8.2 | Бизнес-планирование |

КАРТОЧКА ПРОФЕССИИ «ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР», 7 уровень ОРК, магистратура

| Трудовые функции и задачи | Результаты обучения по уровню Магистратура (профильное направление) | Дисциплины |
|---|--|---|
| <p>Трудовая функция 1: Руководить производственно-хозяйственной деятельностью</p> <p>Задача 1: Осуществление руководства предприятием</p> | <p>ON2 Демонстрирует управленческие способности и ориентируется в различных производственных ситуациях</p> <p>ON3 Применяет знания психологии на практике, умеет передавать коллегам знания, необходимые для профессиональной деятельности</p> | <p>Психология управления Менеджмент</p> |
| <p>Трудовая функция 2: Руководить финансово-экономической деятельностью</p> <p>Задача 1: Ведение комплекса мер по контролю подразделений предприятия</p> | <p>ON7 Использует системы обеспечения качества и организует контроль производства продукции</p> | <p>Обеспечение качества пищевых продуктов</p> |

**Результаты обучения по ОП
«Магистратура», не нашедшие
отражения в ПС**

Дисциплины

ON1 Способен к письменной и устной профессиональной коммуникации на одном из иностранных языков

Иностранный язык (профессиональный)

ON4 Применяет современные знания в области инновационной технологии пищевых продуктов для повышения эффективности производства и выпуска качественной безопасной продукции

Нутрициология
Прикладные аспекты пищевой микробиологии
Биотехнология в пищевом производстве
Инновационные техника и технологии в пищевой промышленности

ON5 Разрабатывает технологии функциональных и специализированных пищевых продуктов на основе теоретических знаний и практического опыта

Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов

ON6 Способен проектировать и совершенствовать пищевые производства и технологические линии

Технология пищевых биопродуктов
Технология искусственных продуктов
Технология пищевых добавок

ON8 Участвует во внедрении в производство инновационных техники и технологий

Инновационные техника и технологии в пищевой промышленности

8 уровень ОРК, Докторантура

Трудовые функции ПС

В профессиональных стандартах профессии не определены

Результаты обучения ОП

Сформулированы в соответствии с требованиями ГОСО, на основе Дублинских дескрипторов третьего уровня высшего образования (по образовательной программе в целом, и на уровне отдельных модулей или учебной дисциплины)

Проблемы (трудности), которые встречались при использовании ПС

| | |
|--|--|
| Соответствие уровню образования | В некоторых ПС встречается несоответствие уровней ОРК уровням образования, например, 6 уровню ОРК присвоен уровень образования Магистратура |
| Соответствие профессии специальностям ВО и ПВО (соответствие группе ОП) | В ПС указаны наименование специальностей из Классификатора 2009 года |
| Связь с системой образования | В некоторых ПС указаны наименование специальностей из других направлений подготовки, например, для 6 уровня - Машины и аппараты пищевых производств, 5В120200 Ветеринарная санитария, 5В060600 Химия Для 7 уровня - Социальные науки, экономика и бизнес (для 7 уровня) |
| Квалификации | В разных ПС представлены следующие квалификации для 6 уровня: технолог, инженер-технолог, инженер, Ветеринарный санитарный врач, Бакалавр химии, Бакалавр технологии перерабатывающих производств (по отраслям), Бакалавр техники и технологий, Инженер-механик Для 7 уровня: Инженер-технолог, магистр, Магистр техники и технологий, Управление проектами, Магистр технологии перерабатывающих производств (по отраслям), Бакалавр техники и технологий, Магистратура |

Благодарю за внимание!