

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

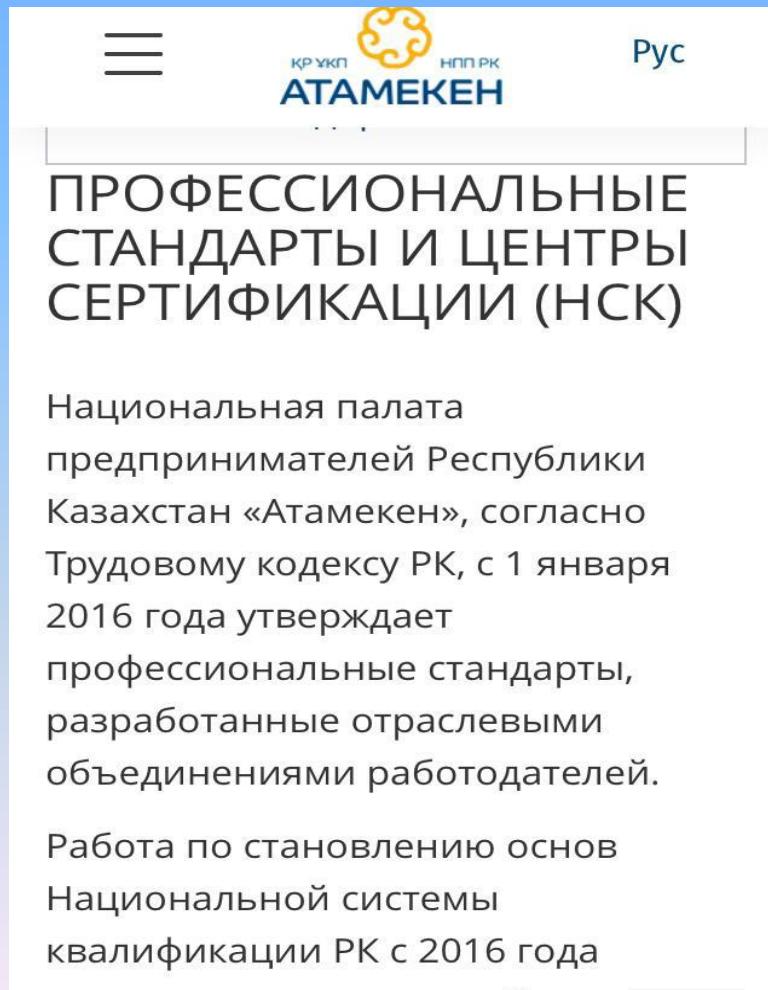
ТАЕВА АЙГУЛЬ МАРАТОВНА
заведующий кафедрой «Технология продуктов питания» АТУ,
к.т.н., д.т.н. (РФ), доцент

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-professionalnye-standarty-i-tsentry-sertifikatsii-nsk>



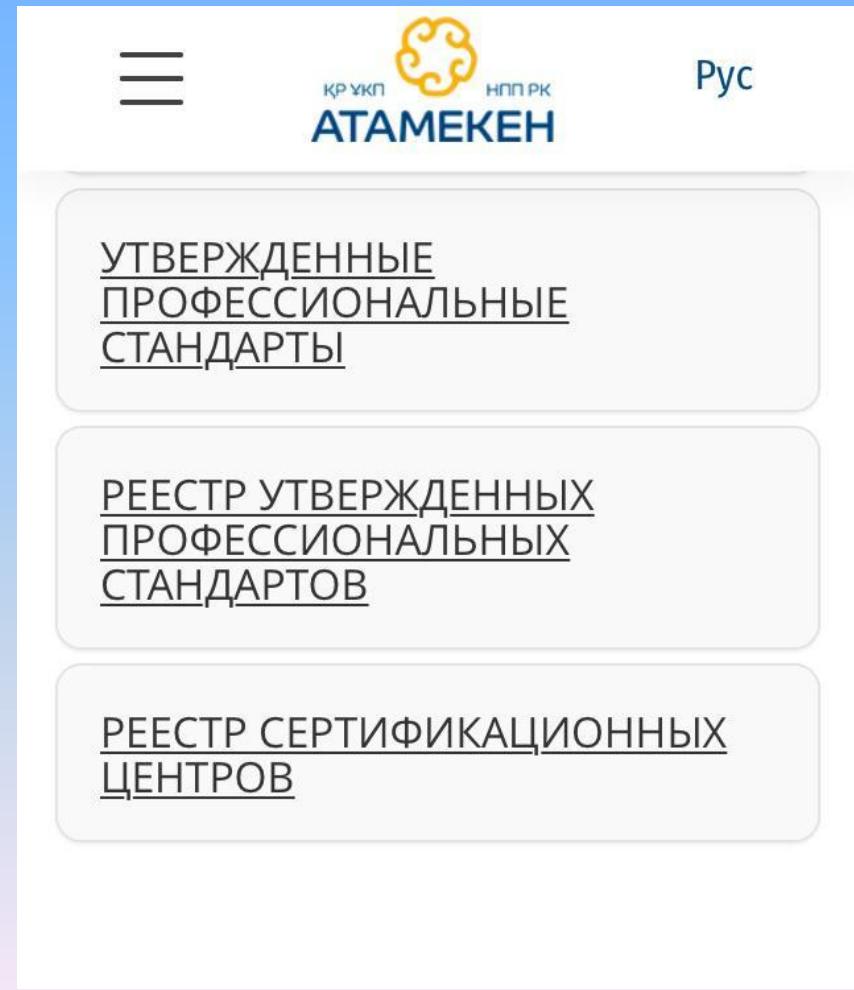
≡ КР УКП НПП РК
АТАМЕКЕН

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



≡ КР УКП НПП РК
АТАМЕКЕН

Рус

- 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 пищеконцентрата в 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 личностного 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.	<p>РО6 Организует технологический процесс на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности по выпуску высококачественной продукции</p> <p>P12 Применяет знания экономики, бухгалтерской и налоговой отчетности предприятий в организации бизнеса и профессиональной деятельности</p> <p>РО9 Применяет требования законодательства по безопасности и охране труда на производстве и основные методы защиты населения от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>	<p>Технология молока и молочных продуктов</p> <p>Охрана труда</p> <p>Экологический менеджмент</p> <p>Минор – Организация бизнеса</p> <p>Minor «Учет и налогообложение на предприятиях»</p>
ЗД 2: Обеспечение работы и эксплуатации различных видов технологического оборудования по переработке молока	<p>РО8 Эксплуатирует различные виды технологического оборудования на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности в соответствии с требованиями техники безопасности</p>	<p>Оборудование предприятий молочной промышленности</p> <p>Автоматизация технологических процессов</p>
ЗД 3: Разработка новых видов и совершенствование качества производимой молочной продукции	<p>P11 Использует научные знания для повышения эффективности производства продукции пищевой и перерабатывающей промышленности и общественного питания.</p>	<p>Разработка новых пищевых продуктов</p> <p>Научные и проектные исследования</p> <p>Физико-химические и биохимические основы переработки молочного сырья</p>

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

Задача 1: Контроль и повышение качества выпускаемой продукции	РО7 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	РО6 Организует технологический процесс на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленностей 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 промышленностей 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>РО1 Демонстрирует базовые знания в области социально-гуманитарных наук, формирующие личность с широким кругозором и культурой мышления.</p> <p>РО2 Способен к коммуникациям на казахском, русском, иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.</p>	<p>Цикл ОД</p>
<p>Умение аналитически мыслить, инновационность и новаторство</p>	<p>РО4 Применяет методы математического анализа и законов физики для успешного изучения инженерных и профилирующих дисциплин</p>	<p>Цикл ОД</p> <p>Цикл базовых дисциплин</p>
<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>РО5 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в производственной и научной деятельности</p>	<p>Цикл ОД</p> <p>Цикл базовых дисциплин</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>РО3 Использует современную технику, информационные и цифровые технологии в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>ИКТ,</p> <p>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>ОН2 Демонстрирует управленческие способности и ориентируется в различных производственных ситуациях</p> <p>ОН3 Применяет знания психологии на практике, умеет передавать коллегам знания, необходимые для профессиональной деятельности</p>	Психология управления Менеджмент
<p>Трудовая функция 2: Руководить финансово-экономической деятельностью</p> <p>Задача 1: Ведение комплекса мер по контролю подразделений предприятия</p>	<p>ОН7 Использует системы обеспечения качества и организует контроль производства продукции</p>	Обеспечение качества пищевых продуктов

Результаты обучения по ОП «Магистратура», не нашедшие отражения в ПС	Дисциплины
ОН1 Способен к письменной и устной профессиональной коммуникации на одном из иностранных языков	Иностранный язык (профессиональный)
ОН4 Применяет современные знания в области инновационной технологии пищевых продуктов для повышения эффективности производства и выпуска качественной безопасной продукции	<p>Нутрициология</p> <p>Прикладные аспекты пищевой микробиологии</p> <p>Биотехнология в пищевом производстве</p> <p>Инновационные техника и технологии в пищевой промышленности</p>
ОН5 Разрабатывает технологии функциональных и специализированных пищевых продуктов на основе теоретических знаний и практического опыта	Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов
ОН6 Способен проектировать и совершенствовать пищевые производства и технологические линии	<p>Технология пищевых биопродуктов</p> <p>Технология искусственных продуктов</p> <p>Технология пищевых добавок</p>
ОН8 Участвует во внедрении в производство инновационных техники и технологий	Инновационные техника и технологии в пищевой промышленности

8 уровень ОРК, Докторантура

Трудовые функции ПС	Результаты обучения ОП
В профессиональных стандартах профессии не определены	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, 5B120200 Ветеринарная санитария, 5B060600 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 технологии, Управление проектами, Магистр технологии перерабатывающих производств (по отраслям), Бакалавр техники и технологий, Магистратура

Благодарю за внимание!