



«УТВЕРЖДАЮ»

Н.Б.Мирманов

12 01 2023 г.

## МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА

Бакалавр по образовательной программе  
«6В07260 –Технология продовольственных продуктов»

г.Кызылорда 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

- Введение
- 1 Описание ОП
- 2 Составные компоненты при формировании модели выпускника образовательной программы
  - 2.1 Цели Образовательной программы
  - 2.2 Задачи Образовательной программы
  - 2.3 Общие и профессиональные компетенции
  - 2.4 Матрица соотношения результатов обучения образовательной программы с формируемыми компетенциями
  - 2.5 Личностные качества специалиста по телекоммуникациям
- Выводы

## **ВВЕДЕНИЕ**

Разработка компетентностной модели выпускника становится безусловным условием для реализации основных направлений Болонского процесса и требованием современного рынка труда. Компетентностная модель выпускника (бакалавриат) призвана отвечать на вопрос о том, какие профессиональные задачи должен уметь решать специалист определенной ранга (должности), того или иного профиля. Формирование современной модели выпускника вуза, отвечающая запросамстейкхолдеровивсехзаинтересованныхлиц, являетсяглавнойстратегической целью КУ имени Коркыт Ата и обеспечивается необходимыми ресурсами для образовательного процесса, включающее кадровое, учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение. Университет ведет целенаправленную кадровую политику и планомерно улучшает материально-техническую базу университета для обеспечения качества подготовки выпускника - бакалавра, востребованного на рынке труда.

### **1 ОПИСАНИЕ ОП**

«6B07260 –Технология продовольственных продуктов» реализуется в целях развития потенциала высшего образования с учетом образовательных потребностей и запросов обучающихся.

**Сферой профессиональной деятельности** по ОП «Технология пищевых продуктов» являются отрасли пищевой промышленности (молочная, мясная, зерноперерабатывающая, масложировая, хлебопекарная, макаронная, кондитерская, винодельческая и пивоваренная промышленность и т.д.), проектные, научно-исследовательские организации, предприятия различных форм и видов собственности.

### **1. СОСТАВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ МОДЕЛИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.**

Ключевые компоненты формирования Модели выпускника образовательной программы включают информацию о целях и задачах образовательной программы, объектах, видах и направлениях профессиональной деятельности, компетентностную модель специалиста (Приложение 1), включая дескрипторы, разновидность компетенций в соответствии с образовательной программой, результаты образовательной программы.

#### **2.1 Цели Образовательной программы:**

Целью образовательной программы является фундаментальная подготовка высококвалифицированных кадров для предприятий молочной, хлебобулочных, макаронных, кондитерских и общественного питания, обладающих теоретическими и практическими навыками в области разработки технологий производства продовольственных продуктов и питания, способных самостоятельно проводить научные исследования, генерирующих новые идеи в исследовательской деятельности и внедряющие современные технологии на предприятиях пищевой промышленности.

## **2.2 Задачи Образовательной программы:**

Организация ведения и контроль за соблюдением технологической дисциплины; совершенствование технологических операций и создание новой продукции; принятие управленческих решений; выполнение работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов; экспериментальное исследование по улучшению качества сырья, готовой продукции соответствующих отраслей продовольственных продуктов; работа в сфере образования.

## **2.3 Общеи профессиональные компетенции**

Программа соответствует требованиям Государственного общеобязательного стандарта послевузовского образования для обеспечения качества академических программ на втором уровне цикла.

Общие:

- иметь представление о новейших открытиях в области технологии продовольственных продуктов;
- иметь представление о методах сбора и анализа научно-технической информации;
- иметь представление об организации стратегического управления предприятием, инновационного менеджмента качества, об основных финансово-хозяйственных проблемах функционирования фирм и компаний;
- знать основные инструменты исследования качества продуктов;
- знать иностранный язык на профессиональном уровне, позволяющим проводить исследования и практическую деятельность в области стандартизации и сертификации;
- уметь применять разные экспериментальные методы в профессиональной деятельности, критически анализировать существующие концепции и подходы к изучению процессов и явлений;
- знать основные химические, физические, биохимические, микробиологические процессы в производстве пищевой продукции;
- иметь навыки профессионального общения, межкультурной коммуникации, ораторского искусства;
- быть способным разрабатывать перспективные технологические схемы производства;
- знать методы сбора и анализа информации.

Профессиональные:

- быть способным к демонстрации знаний в области технологии продовольственных продуктов, при решении задач возникающих в ходе профессиональной деятельности;



ЖБҚ 11	+									
ЖБҚ 12	+									
АҚ 1		+								
АҚ 2		+								
АҚ 3			+							
АҚ 4			+		+					
АҚ 5				+						
АҚ 6			+		+					
АҚ 7		+						+		
АҚ 8					+	+				
АҚ 9	+		+							
АҚ 10		+						+		
АҚ 11			+		+	+				
АҚ 12			+			+	+			
АҚ 13				+						
АҚ 14			+		+	+				
АҚ 15		+	+					+		
АҚ 16					+					
АҚ 17	+								+	
АҚ 18	+				+					
АҚ 19										+
АҚ 20	+				+					
АҚ 21									+	
АҚ 22			+				+			
БҚ 1			+			+	+			
БҚ 2			+			+	+			
БҚ 3			+							
БҚ 4			+		+	+				
БҚ 5			+			+	+			
БҚ 6			+			+	+			
БҚ 7		+						+		
БҚ 8		+						+		
БҚ 9		+		+				+		
БҚ 10			+			+	+			
БҚ 11			+			+				
БҚ 12										+
БҚ 13		+	+				+	+		
БҚ 14			+			+	+			
БҚ 15			+			+	+			

БК 16			+	+		+				
-------	--	--	---	---	--	---	--	--	--	--

PO 1	Способен использовать знания по основам экономики и предпринимательства, по основам права и антикоррупционной культуры, санитарии и гигиены на производстве, охраны труда, правовым и организационным вопросам охраны труда, основам экологии и безопасности жизнедеятельности в различных отраслях производства продуктов питания.
PO 2	Способен применять полученные знания по математике, законам физики и механике, теоретическим основам машиностроения при решении профессиональных задач в области производства продуктов питания.
PO 3	Способен определить теоретические основы физико-химических, реологических свойств и технологии продовольственных продуктов (хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия, молоко и молочные продукты), закономерности, определяющие основы функциональных и рациональных основ питания.
PO 4	Способен анализировать основы Autocad и систем автоматизированного проектирования, используемых для реализации проектов предприятий пищевой промышленности (хлебопекарной, макаронной, кондитерской, молочной, общественного питания) и возможные решения в проектировании.
PO5	Умеет анализировать полученные знания о товароведении и характеристиках пищевых продуктов (хлеба, булочек, макаронных изделий, кондитерских изделий) и их сырья, контролировать и оценивать качество пищевых продуктов и их сырья.
PO 6	Умеет использовать эффективные технологии приготовления пищевых продуктов (молоко и молочные продукты, хлеб и булочки, макаронные изделия, выпечка), продуктов общественного питания, национальных и зарубежных блюд, ценных пищевых продуктов, кулинарных изделий, диетических продуктов.
PO7	Способен производить функциональное питание, детское питание, молочные продукты для геродиетического питания, цельномолочные продукты и молочно-белковые концентраты,

	использование пищевых добавок в технологии молочной продукции, детские молочные продукты и консервы в области производства продовольственных продуктов с использованием инновационных технологий.
PO 8	Способен эффективно использовать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности в предприятиях пищевой промышленности (молочной, хлебной, макаронной, кондитерской) и предприятий общественного питания.
PO 9	Способен применять полученные знания по экономике и предпринимательства, экономики и управления предприятием в организации и управлении производством на предприятиях по производству продовольственных продуктов и предприятий общественного питания, а также в организации бизнеса в этих сферах.
PO 10	Способен использовать знания в области стандартизации, сертификации и метрологии пищевых продуктов, а также научные знания, полученные в результате патентования для повышения производительности производства продуктов питания и решения практических задач.

### **2.5. Личностные качества специалиста по социальной работе:**

- целеустремленность,
- ответственность,
- решительность,
- инициативность,
- коммуникабельность,
- уравновешенность,
- порядочность,
- принципиальность,
- честность,
- самоконтроль,
- самостоятельность,
- стрессоустойчивость,
- энергичность,
- вежливость,
- терпение,
- энтузиазм.

## **ВЫВОДЫ**

Данная модель выпускника является методологической основой реализации технологии компетентного подхода. Также важно понимать, что формирование этих компетентностей у выпускника обеспечивается благодаря

определенным образом организованному и реализованному учебному процессу. В рыночных условиях вузы начинают больше внимания уделять качеству выпускников: ведь выпускник – это именно тот результат университетского образования, который попадает на рынок труда. И он должен быть конкурентоспособным. Именно для того, чтобы готовить востребованных на рынке выпускников, необходимо формировать его комплексный портрет, некую матрицу характеристик. От понимания ключевых преимуществ, характеристик, компетенций выпускников, которые необходимы работодателям, можно переходить к созданию эффективного современного университета: формировать образовательные программы, создавать инфраструктуру, использовать новые форматы обучения.

## Компетентностная модель выпускника

Модуль	ДДБ (Дублинские дескрипторы бакалавриата)	Формируемые компетенции			Планируемые результаты обучения
		общеобразовательные компетенции	базовые компетенции	профилирующие компетенции	
1	2	3	4	5	6
М1	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 1			РО 1 способен использовать знания по основам экономики и предпринимательства, по основам права и антикоррупционной культуры, санитарии и гигиены на производстве, охраны труда, правовым и организационным вопросам охраны труда, основам экологии и безопасности жизнедеятельности в различных отраслях производства продуктов питания
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 2			РО 1 способен использовать знания по основам экономики и предпринимательства, по основам права и антикоррупционной культуры, санитарии и гигиены на производстве, охраны труда, правовым и организационным вопросам охраны труда, основам экологии и безопасности жизнедеятельности в различных отраслях производства продуктов питания
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 3			РО 1 способен использовать знания по основам экономики и предпринимательства, по основам права и антикоррупционной культуры, санитарии и гигиены на производстве, охраны труда, правовым и организационным вопросам охраны труда, основам экологии и безопасности жизнедеятельности в различных отраслях производства продуктов питания
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 4			РО 1 способен использовать знания по основам экономики и предпринимательства, по основам права и антикоррупционной культуры, санитарии и гигиены на производстве, охраны труда, правовым и организационным вопросам охраны труда, основам экологии и безопасности жизнедеятельности в различных отраслях

					производства продуктов питания
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 5			РО 1 способен использовать знания по основам экономики и предпринимательства, по основам права и антикоррупционной культуры, санитарии и гигиены на производстве, охраны труда, правовым и организационным вопросам охраны труда, основам экологии и безопасности жизнедеятельности в различных отраслях производства продуктов питания
М2	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 6			РО 2 способен применять полученные знания по математике, законам физики и механике, теоретическим основам машиностроения при решении профессиональных задач в области производства продуктов питания
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 7			РО 2 способен применять полученные знания по математике, законам физики и механике, теоретическим основам машиностроения при решении профессиональных задач в области производства продуктов питания
М3	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 1	ПК 1	РО 3 способен определить теоретические основы физико-химических, реологических свойств и технологии продовольственных продуктов (хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия, молоко и молочные продукты), закономерности, определяющие основы функциональных и рациональных основ питания
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 2	ПК 2	РО 3 способен определить теоретические основы физико-химических, реологических свойств и технологии продовольственных продуктов (хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия, молоко и молочные продукты), закономерности, определяющие основы функциональных и рациональных основ питания
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 3	ПК 3	РО 3 способен определить теоретические основы физико-химических, реологических свойств и технологии продовольственных продуктов (хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия, молоко и молочные продукты), закономерности, определяющие основы функциональных и рациональных основ питания
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4		БК 4	ПК 4	РО 3 способен определить теоретические основы физико-химических, реологических свойств и технологии продовольственных продуктов (хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия, молоко и

ДДБ5				молочные продукты), закономерности, определяющие основы функциональных и рациональных основ питания
ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 5	ПК 5	РО 3 способен определить теоретические основы физико-химических, реологических свойств и технологии продовольственных продуктов (хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия, молоко и молочные продукты), закономерности, определяющие основы функциональных и рациональных основ питания
ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 6	ПК 6	РО 4 способен анализировать основы Autocad и систем автоматизированного проектирования, используемых для реализации проектов предприятий пищевой промышленности (хлебопекарной, макаронной, кондитерской, молочной, общественного питания) и возможные решения в проектировании
ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 7	ПК 7	РО 4 способен анализировать основы Autocad и систем автоматизированного проектирования, используемых для реализации проектов предприятий пищевой промышленности (хлебопекарной, макаронной, кондитерской, молочной, общественного питания) и возможные решения в проектировании
ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 8	ПК 8	РО 4 способен анализировать основы Autocad и систем автоматизированного проектирования, используемых для реализации проектов предприятий пищевой промышленности (хлебопекарной, макаронной, кондитерской, молочной, общественного питания) и возможные решения в проектировании
ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 9	ПК 9	РО 4 способен анализировать основы Autocad и систем автоматизированного проектирования, используемых для реализации проектов предприятий пищевой промышленности (хлебопекарной, макаронной, кондитерской, молочной, общественного питания) и возможные решения в проектировании
ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 10	ПК 10	РО 4 способен анализировать основы Autocad и систем автоматизированного проектирования, используемых для реализации проектов предприятий пищевой промышленности (хлебопекарной, макаронной, кондитерской, молочной, общественного питания) и возможные решения в проектировании
ДДБ1 ДДБ2		БК 11	ПК 11	РО 4 способен анализировать основы Autocad и систем

	ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5				автоматизированного проектирования, используемых для реализации проектов предприятий пищевой промышленности (хлебопекарной, макаронной, кондитерской, молочной, общественного питания) и возможные решения в проектировании
М4	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 12	ПК 12	РО 5 умеет анализировать полученные знания о товароведении и характеристиках пищевых продуктов (хлеба, булочек, макаронных изделий, кондитерских изделий) и их сырья, контролировать и оценивать качество пищевых продуктов и их сырья
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 13	ПК 13	РО 5 умеет анализировать полученные знания о товароведении и характеристиках пищевых продуктов (хлеба, булочек, макаронных изделий, кондитерских изделий) и их сырья, контролировать и оценивать качество пищевых продуктов и их сырья
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 14	ПК 14	РО 5 умеет анализировать полученные знания о товароведении и характеристиках пищевых продуктов (хлеба, булочек, макаронных изделий, кондитерских изделий) и их сырья, контролировать и оценивать качество пищевых продуктов и их сырья
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 15	ПК 15	РО 5 умеет анализировать полученные знания о товароведении и характеристиках пищевых продуктов (хлеба, булочек, макаронных изделий, кондитерских изделий) и их сырья, контролировать и оценивать качество пищевых продуктов и их сырья
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 16	ПК 16	РО 6 умеет анализировать полученные знания о товароведении и характеристиках пищевых продуктов (хлеба, булочек, макаронных изделий, кондитерских изделий) и их сырья, контролировать и оценивать качество пищевых продуктов и их сырья
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 17	ПК 17	РО 6 умеет анализировать полученные знания о товароведении и характеристиках пищевых продуктов (хлеба, булочек, макаронных изделий, кондитерских изделий) и их сырья, контролировать и оценивать качество пищевых продуктов и их сырья
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5			ПК 18	РО 6 умеет анализировать полученные знания о товароведении и характеристиках пищевых продуктов (хлеба, булочек, макаронных изделий, кондитерских изделий) и их сырья, контролировать и оценивать качество пищевых продуктов и их сырья
М5	ДДБ1		БК 18		РО 7

	ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5				способен производить функциональное питание, детское питание, молочные продукты для геродиетического питания, цельномолочные продукты и молочно-белковые концентраты, использование пищевых добавок в технологии молочной продукции, детские молочные продукты и консервы в области производства продовольственных продуктов с использованием инновационных технологий
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 19		РО 7 способен производить функциональное питание, детское питание, молочные продукты для геродиетического питания, цельномолочные продукты и молочно-белковые концентраты, использование пищевых добавок в технологии молочной продукции, детские молочные продукты и консервы в области производства продовольственных продуктов с использованием инновационных технологий
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 20		РО 8 способен эффективно использовать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности в предприятиях пищевой промышленности (молочной, хлебной, макаронной, кондитерской) и предприятий общественного питания
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 21		РО 8 способен эффективно использовать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности в предприятиях пищевой промышленности (молочной, хлебной, макаронной, кондитерской) и предприятий общественного питания
М6	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 22		РО 8 способен эффективно использовать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности в предприятиях пищевой промышленности (молочной, хлебной, макаронной, кондитерской) и предприятий общественного питания
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 23		РО 9 способен применять полученные знания по экономике и предпринимательства, экономики и управления предприятием в организации и управлении производством на предприятиях по производству продовольственных продуктов и предприятий общественного питания, а также в организации бизнеса в этих сферах

	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 24		РО 9 способен применять полученные знания по экономике и предпринимательства, экономики и управления предприятием в организации и управлении производством на предприятиях по производству продовольственных продуктов и предприятий общественного питания, а также в организации бизнеса в этих сферах
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 25		РО 9 способен применять полученные знания по экономике и предпринимательства, экономики и управления предприятием в организации и управлении производством на предприятиях по производству продовольственных продуктов и предприятий общественного питания, а также в организации бизнеса в этих сферах
М7	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 26		РО 10 способен использовать знания в области стандартизации, сертификации и метрологии пищевых продуктов, а также научные знания, полученные в результате патентования для повышения производительности производства продуктов питания и решения практических задач
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 27		РО 10 способен использовать знания в области стандартизации, сертификации и метрологии пищевых продуктов, а также научные знания, полученные в результате патентования для повышения производительности производства продуктов питания и решения практических задач
М8	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 28		РО 10 способен использовать знания в области стандартизации, сертификации и метрологии пищевых продуктов, а также научные знания, полученные в результате патентования для повышения производительности производства продуктов питания и решения практических задач
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 29		

М 1- Социально-культурные знания

М2-Пропедевтика

М3-Базовые знания

М4-Фундаментальные знания

М5-Социальные методы и технологии

М6- Социальные модели

М7- Наука, инновации и воспитательная работа

М8-Итоговая аттестация