

Актюбинский региональный университет имени К. Жубанова

«УТВЕРЖДЕНА»
Решением Совета директоров НАО
«Актюбинский региональный
университет имени К. Жубанова»
(Протокол № 24 от 04 2025г.)



МОДУЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Код и название области образования: 6В07-Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли

Код и название направления подготовки: 6В072-Производственные и обрабатывающие отрасли

Код и наименование ОП: 6В07206-Технология продовольственных продуктов

Степень образования: Бакалавриат

Присуждаемая степень: бакалавр техники и технологии по образовательной программе "6В07206-Технология продовольственных продуктов"

Общий объем кредитов:

240 академических кредита(-ов) / 240 ECTS

Год поступления: 2025 г

СОСТАВИТЕЛИ:

Ф.И.О.	Должность	Контактные данные
Преподаватель Убайдулаева Нурбала Абдибековна	Заведующий кафедрой «Химии и химической технологии», к.х.н доцент	87017486460
Студент Сериккызы Жаннур	Студент 3 курса ОП «Технология продовольственных продуктов»	87056412304
Преподаватель Алманов Жаксылык Толыбаевич	Преподаватель кафедры химии и химической технологии, к.с-х.н.	87015656414
Старший преподаватель Молдашева Эльмира Баккалиевна	Преподаватель кафедры химии и химической технологии	87476056095
Работодатель Наимбеков Талгат Алишерович	Директор ТОО «Ново Альджанский мелькомбинат»	87012522859
Работодатель Бекмуханов Манап Хамидуллаевич	Директор ресторана "Алтын Ұя	87027891414
Рецензент Есіркепов Елдос Серікұлы	Начальник цеха №1 ТОО Айс-плюс	87024017693
Рецензент Агайдаров Арман Жексенович.	Директор ТОО «Pizza House», ресторан Dodo Pizza	87056053221

1. Миссия, видение, ценности вуза

МИССИЯ:

Формирование квалифицированного специалиста и «совершенной личности», впитавшей в себя национальные ценности

ВИДЕНИЕ:

Многопрофильный классический вуз, обеспечивающий западный регион Казахстана квалифицированными специалистами и ставший ядром прикладной науки

ЦЕННОСТИ:

- Академическая успешность
- Добропорядочность
- Открытость и сотрудничество
- Высочайшее качество образования
- Социальная активность и гражданская инициатива
- Лидерство и креативность
- Уважение и внимание к людям
- Единство науки и инноваций

2. Модель выпускника вуза

- Обладает глубокими знаниями и пониманием изучаемой области
- Готов к профессиональной самореализации в современном мире
- Предприимчивый, способный принимать решения и создавать новые возможности
- Адаптивный к глобальным вызовам
- Человек с высоким интеллектом
- Обладает глобальной гражданской ответственностью

3. Паспорт образовательной программы

Область применения	Бакалавр техники и технологии по ОП «6В07206 - Технология продовольственных продуктов» осуществляет свою профессиональную деятельность в сфере продовольственных продуктов
Код и название образовательной программы	6В07206-Технология продовольственных продуктов
Язык обучения	Казахский, русский
Нормативно-правовое обеспечение	1. Закон Республики Казахстан «Об образовании» от 27 июля 2007 года №319-III (с изменениями и дополнениями от 15.03.2025 г. №172-VIII). 2. «Правила организации учебного процесса по кредитной технологии обучения» (Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 20.04.2011 года №152 (с изменениями и дополнениями от 26 марта 2025 г. №134). 3. Государственный общеобязательный стандарт высшего и послевузовского образования. Приказ Министерства науки и высшего образования Республики Казахстан (далее МНВО РК) 20.07.2022 года №2 (с изменениями и дополнениями от 04.03.2025 года №90). 4. Классификатор направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием (Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 13 октября 2018 года № 569). (с изменениями и дополнениями от 21.07.2023 года №327). 5. Типовые правила деятельности организаций образования, реализующих образовательные программы высшего и (или) послевузовского образования (Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 октября 2018 года № 595. (с изменениями и дополнениями от 24.06.2024 года №307). 6. Типовые учебные программы цикла общеобразовательных дисциплин для организаций высшего и (или) послевузовского образования (Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 603). (с изменениями и дополнениями от 04.05.2024 года №213). 7. Об утверждении методических рекомендаций по внедрению принципов ECTS в учебный процесс и расширение академической свободы. Приказ Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 12 февраля 2024 года № 57.

	8. Система кодирования учебных дисциплин высшего и послевузовского образования. ГОСО РК 5.05.001-2005. 9. Положение об организации и проведении профессиональной практики и определение организаций в качестве баз практик (Протокол № 14 от 28.06.2024 года). 10. Положение о построении модульной образовательной программы (Протокол № 53 от 11.11.2022 года). 11. Кодекс Академической честности обучающихся, преподавателей и сотрудников АРУ имени К. Жубанова (решение Ученого Совета, протокол №14 от 28.06.2024 г.). 12. ПС РК Производство молока и молочных продуктов Актуализирован № 263 от 26.12.2019г. 13. ПС РК Производство мяса и мясопродуктов Актуализирован № 100 от 30.05.2023г. 14. ПС РК Производство макаронных изделий Разработан №263 от 26.12.2019г. 15. ПС РК Производство продуктов общественного питания Разработан №266 от 27.12.2019г.
Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы	
Цель ОП	Подготовка конкурентоспособных специалистов с креативным мышлением, владеющих профессиональными знаниями, управленческими, предпринимательскими и исследовательскими навыками, способных выявлять и эффективно решать производственные проблемы в области технологии продовольственных продуктов.
Квалификационная характеристика выпускника	
Присуждаемая степень	бакалавр техники и технологии по образовательной программе "6B07204-Технология продовольственных продуктов"
Перечень должностей специалиста	- технолог, - мастер перерабатывающих предприятий различных форм собственности, - техник-технолог производственной лаборатории, - специалист (лаборант) в научно-исследовательских институтах и вузах; - специалист в центрах стандартизации и сертификации.

Область профессиональной деятельности	- -предприятия по производству продовольственных продуктов (ведущие предприятия мясной, молочной промышленности и общественного питания; пищевые предприятия, выпускающие мясные и рыбные полуфабрикаты; колбасные изделия и копчености; молочные продукты; консервы; напитки; продукты детского и диетического питания). - проектные институты; - научные учреждения; - учебные заведения.
Функции и виды образовательной деятельности	Функции образовательной деятельности: - организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; - совершенствование и повышение эффективности технологических процессов для повышения выхода и качества готовой продукции; - расчет технико-экономических показателей предприятий пищевой промышленности и общественного питания; - теххимический контроль сырья в пищевой промышленности, 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 санитарии, охраны труда и техники безопасности, а также пожар взрывобезопасности; - анализ технико-экономических показателей и маркетинговой деятельности. Виды образовательной деятельности: отрасли пищевой промышленности, проектные, научно-исследовательские организации, предприятия различных форм и видов пищевой деятельности.

4. Ожидаемые результаты обучения по ОП

РО 1. Решает производственные задачи в области технологии продовольственных продуктов с использованием современных цифровых, компьютерных технологий и искусственного интеллекта

РО 2. Применяет современные методы химического и физико-химического анализа для исследования состава и свойств сырья и готовой продукции, изучения химических и биохимических процессов, протекающих при обработке пищевых продуктов.

РО 3. Участвует в разработке новых технологий производства пищевых продуктов, основываясь на глубоком понимании сущности биохимических, микробиологических и физических процессов, требований к качеству сырья и готовой продукции, принципов определения оптимальных технологических режимов.

РО 4. Управляет процессами переработки пищевых продуктов, применяя базовые знания в области физики, электротехники, математики, механики, знания теоретических основ кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов, физико-химических закономерностей протекания химических процессов

РО 5. Принимает организационно-управленческие решения, руководствуясь принципами рационального использования социально-этическими и правовыми нормами; готов нести ответственность за принятые решения.

РО 6. Проектирует технологические линии, оформляет проектно-конструкторскую и техническую документацию в соответствии со стандартами.

РО 7. Осуществляет технический контроль, соблюдение санитарно-гигиенического режима работы предприятия, используя современные методы анализа свойств сырья и полуфабрикатов на различных стадиях производства продовольственных продуктов.

РО 8. Организует эффективное использование сырья, материалов, оборудования, применяя соответствующие алгоритмы и программы расчета параметров технологического процесса, методы анализа технических характеристик и возможностей используемых аппаратов и установок.

РО 9. Определяет профессиональную деятельность во взаимодействии и тесном сотрудничестве со специалистами в области смежных производств.

РО 10. Демонстрирует комплекс знаний и практических навыков в области финансовой, правовой, экологической грамотности, безопасности жизнедеятельности, антикоррупционной культуры и предпринимательства, осознанно применяя принципы устойчивого развития, ответственного потребления, правосознания и социальной ответственности в различных сферах личной и профессиональной деятельности.

РО 11. Определяет экономические затраты и результативность технологических процессов, применяя навыки расчёта расхода сырья; составления рецептуры блюд и технологических схем производства, навыки отбора проб для лабораторных исследований, анализа степени соблюдения технологических норм.

РО 12. Применяет в профессиональной деятельности стандарты РК, производит выбор сырья и технологического процесса, исследуя и устанавливая связи между параметрами производства и качеством продукции.

5. Модульный учебный план по ОП "6В07206-Технология продовольственных продуктов" 2025-2029 гг. (дневная форма обучения, первое высшее образование, срок обучения 4 года)

Цикл/ Компонент	Коды дисципли ны	Название дисциплины	Семестр	Кол-во академ кредитов	ECTS кол-во кредитов	Тип контроля	Курсовая работа	Бюджетные часы студенческого рабочего времени						Распределение образовательных программ по курсу и семестру								
								Общее кол. часов	Кол-во аудит. часов	Аудиторные занятия			Самостояте льная работа		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
										Лекция	Семинар	Лаборатор	СРСП	СРС	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Модуль 1 - Информационно-коммуникационный, социально-политических знаний (26 академических кредита(-ов))																						
ООД ОК	ИКТ 1101	Информационно-коммуникационные технологии	2	5	5	экз		150	45	15	15	15	25	80		5						
ООД ВК	МOM 1102	Междисциплинарный образовательный модуль (Основы финансовой грамотности и предпринимательства. Основы права и антикоррупционной культуры. Экология и безопасность жизнедеятельности).	1	5	5	экз		150	45	30	15		25	80	5							
ООД ОК	MSPZ 1103	Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)																				
			1, 2	8	8	экз		240	80	40	40		40	120	4	4						
ООД ОК	FK 1104	Физическая культура	1, 2, 3, 4	8	8	экз		240	240		240				2	2	2	2				
Модуль 2.- История Казахстана и языковой (25 академических кредита(-ов))																						
ООД ОК	K(R)Ya 1105	Казахский (русский) язык	1, 2	10	10	экз		300	90		90		50	160	5	5						

ООД ОК	Iya 1106	Иностранный язык	1, 2	10	10	экз		300	90		90		50	160	5	5						
ООД ОК	IK 1107	История Казахстана	1	5	5	ГЭ		150	45	30	15		25	80	5							
Модуль 3- Общепрофессиональная подготовка (13 академических кредита(-ов))																						
БД ВК	IG 1201	Инженерная графика	1	6	6	экз		180	60	30	30		30	90	6							
БД ВК	OH 1202	Общая химия	2	6	6	экз		180	60	15	30	15	30	90		6						
БД		Учебная практика	2	1	1	отч ет		30	30		30					1						
Модуль 4- Разделы химии и научные исследования (28 академических кредита(-ов))																						
БД ВК	HPP 2203	Химия пищевых производств	3	6	6	экз		180	60	15	30	15	30	90			6					
БД ВК	SGPPP 2204	Санитария и гигиена на предприятиях пищевой промышленности	3	6	6	экз		180	60	30	30		30	90			6					
БД ВК	АН 2205	Аналитическая химия	3	6	6	экз		180	60	15	30	15	30	90			6					
БД ВК	MNI 2206	Методы научных исследований	4	5	5	экз	к.р	150	45	15	30		25	80				5				
БД ВК	МКРР 2207	Микробиологический контроль пищевых производств	4	5	5	экз		150	45	15	15	15	25	80				5				
Модуль 5- Пищевые технологии и охрана труда (28 академических кредита(-ов))																						
БД ВК	UR 2208	Ұлттық руханият	3	3	3	экз		90	30	15	15		15	45			3					
БД ВК	VM 2209	Высшая математика	3	5	5	экз		150	45	15	30		25	80			5					
БД ВК	OTPP 2210	Общая технология продовольственных продуктов	4	6	6	экз		180	60	15	30	15	30	90				6				
БД ВК	PAPP 2211	Процессы и аппараты пищевых производств	4	5	5	экз		150	45	15	30		25	80				5				
БД ВК	OTPP 2212	Охрана труда в пищевой промышленности	4	6	6	экз		180	60	30	30		30	90				6				
БД		Производственная практика	4	3	3	отч ет		90	90		90							3				
Модуль 6 -Контроль и безопасность в пищевой промышленности (28 академических кредита(-ов))																						
ООД ОК	Fil 3108	Философия	5	5	5	экз		150	45	30	15		25	80				5				

БД ВК	ТАРПИ 3213	Технический анализ пищевых продуктов и искусственный интеллект	5	6	6	экз		180	60	15	30	15	30	90					6			
ПД ВК	Био 3301	Биохимия	5	6	6	экз		180	60	15	30	15	30	90					6			
ПД ВК	MSS 3302	Метрология, стандартизация и сертификация	6	6	6	экз		180	60	30	30		30	90						6		
БД		Производственная практика	6	5	5	отчет		150	150		150									5		
Модуль 7.1 -Технология и оборудование предприятий питания (32 академических кредита(-ов))																						
БД ВК	ТРОР 3214	Технология продуктов общественного питания	5	6	6	экз		180	60	15	30	15	30	90					6			
БД КВ	ОРОР 3215	Оборудование предприятий общественного питания	5	6	6	экз		180	60	30	30		30	90					6			
БД КВ	ТММИ 3216	Технология мяса и мясных изделий	6	5	5	экз		150	45	15	15	15	25	80						5		
БД КВ	ОРМР 3217	Оборудование предприятий мясной промышленности	6	5	5	экз		150	45	15	30		25	80						5		
ПД КВ	ТРММР 3303	Технология производства молока и молочной продукции	6	5	5	экз		150	45	15	15	15	25	80						5		
ПД КВ	ОРМР 3304	Оборудование предприятий молочной промышленности	6	5	5	экз		150	45	15	30		25	80						5		
Модуль 7.2 - Производство и техническое оснащение пищевой промышленности (32 академических кредита(-ов))																						
БД ВК	ТРОР 3214	Технология продуктов общественного питания	5	6	6	экз		180	60	15	30	15	30	90					6			
БД КВ	ТОРОР 3215	Техническое оснащение предприятий общественного питания	5	6	6	экз		180	60	30	30		30	90					6			
БД КВ	ОРРМР 3216	Организация производства	6	5	5	экз		150	45	15	15	15	25	80						5		

[illegible]

ПД КВ	ЕРРР 4309	Экономика предприятий пищевой промышленности	7	6	6	экз		180	60	30	30		30	90							6	
ПД КВ	РРОР 4310	Проектирование предприятий общественного питания	7	6	6	экз		180	60	30	30		30	90							6	
БД		Производственная практика	8	15	15	отч ет		450	450		450											15
Модуль 9.2 - Управление фирмой и проектирование предприятий пищевой промышленности (27 академических кредита(-ов))																						
ПД КВ	UF 4309	Управление фирмой	7	6	6	экз		180	60	30	30		30	90							6	
ПД КВ	РРРР 4310	Проектирование предприятий пищевой промышленности	7	6	6	экз		180	60	30	30		30	90							6	
БД		Производственная практика	8	15	15	отч ет															15	
		Итоговая аттестация	8	8	8			240	240		240										8	
Итоги****																						
		ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО КРЕДИТОВ		240	240			7200	3120	700	2224	196	1000	3080	32	28	28	32	29	31	37	23
	Всего	ООД ВК		5	5			150	45	30	15		25	80	5	0	0	0	0	0	0	0
	Всего	По циклу ООД ОК		51	51			1530	635	115	505	15	215	680	21	21	2	2	5			
	ИТОГО	По циклу ООД		56	56			1680	680	145	520	15	240	760	26	21	2	2	5	0	0	0
	Всего	По циклу БД ВК		77	77			2310	750	255	390	120	385	1175	6	6	26	27	12			
	Всего	По циклу БД КВ		16	16			480	150	60	75	15	80	250					6	10		
	Всего	По циклу БД		24	24			720	720		720					1		3		5		15
	ИТОГО	По циклу БД		117	117			3510	1620	315	1185	135	465	1425	6	7	26	30	18	15	0	15
	Всего	По циклу ПД КВ		41	41			1230	400	165	189	46	205	625						10	31	
	ИТОГО	По циклу ПД		59	59			1770	580	240	279	46	295	895					6	16	37	
	Всего	ИГА		8	8			240	240		240											8
	ИТОГО			8	8			240	240		240											
		ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО КРЕДИТОВ		240	240			7200	3120	700	2224	196	1000	3080	32	28	28	32	29	31	37	23

6. Карта образовательной программы

Цикл/компонент	Код дисциплин	Наименование дисциплин	Семестр	Академ. кредит	ECTS	Результаты обучения
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1 - Информационно-коммуникационный, социально-политических знаний						
ООД ОК	ИКТ 1101	Информационно-коммуникационные технологии	2	5	5	PO 1, PO 3
ООД ВК	MOM 1102	Междисциплинарный образовательный модуль (Основы финансовой грамотности и предпринимательства. Основы права и антикоррупционной культуры. Экология и безопасность жизнедеятельности)	1	5	5	PO 10
ООД ОК	MSPZ 1103	Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)	1,2	8	8	PO 10
ООД ОК	FK 1104	Физическая культура	1,2,3,4	8	8	PO 10
Модуль 2.- История Казахстана и языковой						
ООД ОК	K(R)Ya 1105	Казахский (русский) язык	1,2	10	10	PO 1
ООД ОК	Iya 1106	Иностранный язык	1,2	10	10	PO 1
ООД ОК	IK 1107	История Казахстана	1	5	5	PO 5
Модуль 3 - Общепрофессиональная подготовка						
БД ВК	VM 1201	Высшая математика	1	6	6	PO 4
БД ВК	OH 1202	Общая химия	2	6	6	PO 2, PO 3

БД		Учебная практика	2	1	1	PO 9, PO 10
Модуль 4 - Разделы химии и научные исследования						
БД ВК	HPP 2203	Химия пищевых производств	3	6	6	PO 2, PO 3, PO 4
БД ВК	Bio 2204	Биохимия	3	6	6	PO 2, PO 3
БД ВК	АН 2205	Аналитическая химия	3	6	6	PO 2, PO 7
БД ВК	MNI 2206	Методы научных исследований	4	5	5	PO 1, PO 2, PO 9
БД ВК	MKPP 2207	Микробиологический контроль пищевых производств	4	5	5	PO 2, PO 3, PO 12
Модуль 5 - Пищевые технологии и охрана труда						
БД ВК	UR 2208	Ұлттық руханият	3	3	3	PO 5, PO 10
БД ВК	IG 2209	Инженерная графика	3	5	5	PO 1, PO 6
БД ВК	OTPP 2210	Общая технология продовольственных продуктов	4	6	6	PO 3, PO 4, PO 11
БД ВК	PAPP 2211	Процессы и аппараты пищевых производств	4	5	5	PO 1, PO 4, PO 8
БД ВК	OTPP 2212	Охрана труда в пищевой промышленности	4	6	6	PO 7, PO 9
БД		Производственная практика	4	3	3	PO 9, PO 10
Модуль 6 - Контроль и безопасность в пищевой промышленности						
ООД ОК	Fil 3108	Философия	5	5	5	PO 10
БД ВК	TAPP 3213	Технический анализ пищевых продуктов и искусственный интеллект	5	6	6	PO 1, PO 2, PO 4
ПД ВК	SGPPP 3301	Санитария и гигиена на предприятиях пищевой промышленности	5	6	6	PO 2, PO 7, PO 9

ПД КВ	ОПСРР 4305	Организация производства и сервис на предприятиях питания	7	6	6	РР 5, РР 6, РР 7, РР 8, РР 11
ПД ВК	ТСНРР 4306	Технология создания новых продуктов питания	7	6	6	РР 1, РР 3, РР 12
ПД КВ	ТКИ 4307	Технология кондитерских изделий	7	7	7	РР 6, РР 7, РР 8, РР 11
ПД КВ	ТРМИ 4308	Технология производства макаронных изделий	7	6	6	РР 6, РР 7, РР 8, РР 11
Модуль 8.2 - Технология мучных изделий и новых продуктов питания						
ПД КВ	ОТРД 4305	Основы техники ресторанного дела	7	6	6	РР 7, РР 10, РР 12
ПД ВК	ТСНРР 4306	Технология создания новых продуктов питания	7	6	6	РР 1, РР 3, РР 12
ПД КВ	ТНИ 4307	Технология хлебоблочных изделий	7	7	7	РР 6, РР 7, РР 8, РР 11
ПД КВ	ТРМИ 4308	Технология производства мучных изделий	7	6	6	РР 6, РР 7, РР 8, РР 11
Модуль 9.1 -Экономика и проектирование предприятий питания						
ПД КВ	ЕРРР 4309	Экономика предприятий пищевой промышленности	7	6	6	РР 5, РР 10, РР 11, РР 12
ПД КВ	РРОР 4310	Проектирование предприятий общественного питания	7	6	6	РР 1, РР 6, РР 12
БД		Производственная практика	8	15	15	РР 9, РР 10
Модуль 9.2 - Управление фирмой и проектирование предприятий пищевой промышленности						
ПД КВ	УР 4309	Управление фирмой	7	6	6	РР 5, РР 10, РР 11, РР 12
ПД КВ	РРРР 4310	Проектирование предприятий пищевой промышленности	7	6	6	РР 1, РР 6, РР 12
БД		Производственная практика	8	15	15	РР 9, РР 10
		Итоговая аттестация	8	8	8	

7. Матрица соотношения дисциплины и результатов обучения

№	Результаты обучения	PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO 5	PO 6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11	PO 12
	Название дисциплин												
1.	Высшая математика				+								
2.	Общая химия		+	+									
3.	Химия пищевых производств		+	+	+								
4.	Биохимия		+	+									
5.	Аналитическая химия		+					+					
6.	Методы научных исследований	+	+							+			
7.	Микробиологический контроль пищевых производств		+	+									+
8.	Ұлттық руханият					+					+		
9.	Инженерная графика	+					+						
10.	Общая технология продовольственных продуктов			+	+							+	
11.	Процессы и аппараты пищевых производств	+			+				+				
12.	Охрана труда в пищевой промышленности							+		+			
13.	Философия										+		
14.	Технический анализ пищевых продуктов и искусственный интеллект	+	+		+								
15.	Санитария и гигиена на предприятиях пищевой промышленности		+					+		+			

16.	Метрология, стандартизация и сертификация					+							+
17.	Технология продуктов общественного питания						+	+	+			+	
18.	Оборудование предприятий общественного питания				+		+		+				
19.	Технология мяса и мясных изделий						+	+	+			+	
20.	Оборудование предприятий мясной промышленности				+				+			+	
21.	Технология производства молока и молочной продукции						+	+	+			+	
22.	Оборудование предприятий молочной промышленности				+		+		+				
23.	Техническое оснащение предприятий общественного питания				+		+		+				
24.	Организация производства продукции мясной промышленности					+	+	+	+			+	
25.	Техническое оснащение предприятий мясной промышленности				+		+		+				
26.	Организация производства продукции молочной промышленности					+	+	+	+			+	
27.	Техническое оснащение предприятий молочной промышленности				+	+	+		+				
28.	Организация производства и сервис на предприятиях питания					+	+	+	+			+	
29.	Технология создания новых продуктов питания	+		+									+
30.	Технология кондитерских изделий						+	+	+			+	
31.	Технология производства макаронных изделий						+	+	+			+	
32.	Основы техники ресторанного дела							+			+		+
33.	Технология хлебобулочных изделий						+	+	+			+	

34.	Технология производства мучных изделий						+	+	+			+	
35.	Экономика предприятий пищевой промышленности					+					+	+	+
36.	Проектирование предприятий общественного питания	+					+						+
37.	Управление фирмой					+					+	+	+
38.	Проектирование предприятий пищевой промышленности	+					+						+
Итого		7	8	6	11	9	18	14	17	7	12	14	8

8. Ресурсное обеспечение ОП

Ресурсное обеспечение формируется на основе требований к условиям реализации образовательных программ бакалавриата по ОП «6В07206 - Технология продовольственных продуктов» включает: - кадровое обеспечение; - учебно-методическое и информационное обеспечение; - материально-техническое обеспечение.

Кадровое обеспечение

Реализация основной образовательной программы бакалавриата по ОП «6В07206 - Технология продовольственных продуктов» обеспечивается научно-педагогическими кадрами Актюбинского регионального университета имени К. Жубанова, имеющими высшее базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью. Выпускающей кафедрой является кафедра химии и химической технологии. Кадровый состав кафедры укомплектован в соответствии с законодательством РК и Правилами конкурсного замещения должностей научно-педагогического персонала высших учебных заведений. Общая численность штатных преподавателей на кафедре химии и химической технологии составляет 22 преподавателя, в том числе 1 доктор наук, 11 кандидатов наук, 10 магистров. Доля штатных преподавателей от их общего числа, в том числе по циклам базовых и профилирующих дисциплин государственного общеобязательного стандарта образования составляет 88%. Остепененность ППС кафедры составляет 54%. Ученую степень, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины, имеет 12 из 22 преподавателей.

Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое и информационное обеспечение включает: типовую и рабочую учебную программу дисциплины, УМКД, syllabus, контрольно-измерительные материалы, активные раздаточные материалы, дидактические материалы, нормативные документы, регламентирующие виды учебной деятельности. Образовательная программа 6В07206 – «Технология продовольственных продуктов» обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам учебного плана, включая типовую и рабочую учебную программу дисциплины, УМКД, syllabus, контрольно-измерительные материалы, активные раздаточные материалы, дидактические материалы и др. Каждый студент имеет доступ к Интернет, включая электронную библиотеку университета, АФ РНТБ, КазНЭБ, Web of Knowledge (Thomson Reuters) и Web of Science, Scopus, Springer и ресурсы научной библиотеки университета. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями, учебной и научной литературой по всем дисциплинам специальности. Кроме того, студенты имеют доступ по договору к фонду АФ РНТБ, включая доступ к диссертационному фонду РГБ. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса соответствует требованиям высшей школы.

Материально-техническое обеспечение

При реализации ОП «6В07206 - Технология продовольственных продуктов» используется материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий, предусмотренных рабочим учебным планом и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Материально-техническая база обеспечивается наличием учебного корпуса (по пр. А.Молдагуловой, 34) с поточными аудиториями, оборудованными кабинетами и лабораториями, компьютерными классами для проведения занятий по ОП «6В07206 - Технология продовольственных продуктов». Химические лаборатории: учебная лаборатория «Аналитическая химия», учебная лаборатория "Технология продовольственных продуктов", учебная лаборатория «Основы теории биоорганической химии»; учебная аудитория «Метрология, стандартизация и сертификация», «Физическая химия», «Охрана труда и основы безопасности жизнедеятельности», «Компьютерный класс», «Технология органических веществ»

9. Характеристика среды АРУ им. К. Жубанова, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций обучающихся

АРУ имени К. Жубанова, обеспечивает развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников, и располагает всеми необходимыми условиями и возможностями. Воспитательная работа - неотъемлемая часть учебного процесса, цель которой является формирование профессиональной, гармонически развитой и нравственно устойчивой личности. Воспитательная работа основана на вопросах учебной дисциплины,

культуры поведения, внешнего вида студентов, воспитании патриотизма, гражданской ответственности, порядочности, честности, верности профессиональному долгу, законопослушания, уважительного отношения друг к другу и окружающим.

Воспитательная работа предполагает работу по следующим направлениям:

- воспитание казахстанского патриотизма, уважение прав и свобод личности, уважительное отношение к языкам, традициям, культуре других народов;
- воспитание духовно-нравственной культуры;
- воспитание гражданской позиции и политико-правовой культуры;
- воспитание эстетической культуры;
- воспитание физической культуры и формирование здорового образа жизни;
- воспитание экологической культуры;
- трудовое воспитание.

Как базовый нормативный документ организации воспитательного процесса в университете разработана «Концепция воспитательной работы НАО «Актюбинского регионального университета имени К. Жубанова» и внутривузовские нормативные документы, такие как, и «Правила определения категории «активного студента», «Положение о кураторе-эдвайзере студенческой академической группы», Положение «Социальная политика НАО «Актюбинского регионального университета имени К. Жубанова»», «Положение о домах студентов», «Положение департамента по социальным вопросам и молодежной политики», «Положение о студенческом дисциплинарном совете», «Общее положение «Дворца студентов» и «Дворца молодежи»», «Положение о совете куратор-эдвайзеров», Положение «ПРАВИЛА по организации воспитательного процесса в Актюбинском региональном университете имени К. Жубанова в период ограничительных мер, связанных с недопущением распространения коронавирусной инфекции», Положение «Положение о предоставлении льгот и присуждении образовательных грантов», «Положение о студенческом парламенте», «Положение о предоставлении льгот по оплате образовательных услуг НАО "Актюбинский региональный университет имени К.Жубанова" и присуждении образовательного гранта (стипендии) имени К. Жубанова» и др.

Для организации воспитательной работы в вузе создано управление по воспитательной работе и молодежной политике, в которое входят отдел по работе со студентами и молодежными организациями и отдел по социально-культурной работе, кроме того, в вузе функционирует студенческий парламент в который входят студенческий Сенат и Мажилис, студенческий Совет общежития, Штаб студенческих трудовых отрядов, Совет кураторов, спортивный клуб. Для организации культурно-массовой работы и формирования здорового образа жизни в университете имеется достаточная материально-техническая база: - Дворец молодежи; - Кинозал; - Дворец студентов; - Два спортивных комплекса; - Спортсооружение; - 3 отдельных спортивных залов; - Стадион с беговой дорожкой и футбольным полем с травяным покрытием; - Студенческая многопрофильная поликлиника.

Для гармоничного развития личности, способствующих укреплению нравственных, гражданских, патриотических и общекультурных компетенций, в АРУ им. К.Жубанова функционируют Дебатные клубы «Алашорда», «Заман Біздікі», студенческий театр «Жұбанов жастары», Клуб молодых поэтов «Жас қаламгерлер», КВН клуб, клуб волонтеров «Жұбанов жылуы», «Шырақ», танцевальные кружки «ARSU STAR», «Big Fam», «Madvibe» и «Sizzle», медиа-клуб «Dem», IT клуб «HWU IT hub», молодежное крыло «Жастар рухы», спортивные секции и др.

Воспитательная работа проводится в комплексе информационно-пропагандистских, индивидуально-психологических, правовых, социально-экономических, морально-этических, культурно-досуговых, спортивно-массовых и иных мероприятий.

Член правления по академическим
вопросам – Проректор



Мясникова Л.Н.

Декан факультета



Адманова Г.Б.

Заведующий кафедрой

Убайдулаева Н.А.

СОГЛАСОВАНО

Директор ТОО «Ново Альджанский мелькомбинат»



Наимбеков Т.А.

Директор ресторана "Алтын Ұя"



Бекмуханов М. Х.