



# ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**7М07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли**  
(Код и классификация области образования)

**7М072 - Производственные и обрабатывающие отрасли**  
(Код и классификация направления подготовки)

**0720**

(Код в международной стандартной классификации образования)

**М111 - Производство продуктов питания**  
(Код и классификация группы образовательной программы)

**7М07201 - Технология продовольственных продуктов  
(по областям применения)**  
(Код и наименование образовательной программы)

**Магистр**  
(уровень подготовки)

**Семей**

## **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**7M07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли**  
(Код и классификация области образования)

**7M072 - Производственные и обрабатывающие отрасли**  
(Код и классификация направления подготовки)

**0720**

(Код в международной стандартной классификации образования)

**M111 - Производство продуктов питания**  
(Код и классификация группы образовательной программы)

**7M07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)**  
(Код и наименование образовательной программы)

**Магистр**  
(уровень подготовки)

# ПРЕДИСЛОВИЕ

## Разработано

Академическим комитетом образовательная программа 7M07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения) по направлению подготовки 7M072 - Производственные и обрабатывающие отрасли на основании ГОСВиПО утвержденного Приказом МНиВО Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2 (в редакции приказа от 20.02.2023 № 66)

Состав АК	Ф.И.О. полностью	Ученая степень, ученое звание, должность	Подпись
Руководитель АК	Нұрымхан Гүлнұр Несиптаевна	Декан инженерно-технологического факультета, к.т.н.	
Менеджер ОП	Асиржанова Жанна Баимбековна	старший преподаватель, к.т.н.	
Член АК	Смольникова Фарида Харисовна	ассоциированный профессор, к.т.н.	
Член АК	Идырышев Берик Арыстанбекович	преподаватель	
Член АК	Шаихова Мадина Касымовна	доцент Высшего колледжа Казахстанской инновационной академии, к.т.н	
Член АК	Бақтыбала Қабылтайқызы	научный сотрудник СФ ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности», PhD	
Член АК	Қабаева Қарлығаш Мақсатқызы	магистрант группы МПБ-101.2	
Член АК	Сейфуллин Аuez Тулеугалиевич	магистрант группы МПБ-101.2	

## Рецензирование

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы	Подпись
Жарыкбасова Клара Сауыковна	Проректор по учебно-методической работе УО "Alikhan Bokeikhan University", д.т.н.	

## Рассмотрено

на заседании Комиссии по обеспечению качества инженерно-технологического факультета  
Рекомендовано к утверждению на Ученом совете университета  
Протокол № 4.6 «10» апреля 2023 г.  
Председатель Комиссии по обеспечению качества Абдилова Г.Б.

Утверждено на заседании Ученого совета университета протокол № 8 «25» апреля 2023 г.

## Утверждено

на заседании Ученого совета университета  
Протокол № 1 «01» сентября 2023 г.  
Председатель Ученого совета университета Орынбеков Д.Р.

# Содержание

## 1. ВВЕДЕНИЕ

## 2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

### 2.1. Цель образовательной программы;

### 2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы:

Код и классификация области образования;

Код и классификация направления подготовки;

Код в международной стандартной классификации образования;

Код и классификация группы образовательной программы;

Код и наименование образовательной программы;

### 2.3. Квалификационная характеристика выпускника:

Присуждаемая степень / квалификация;

Наименование профессии / перечень должностей специалиста;

Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации);

Область профессиональной деятельности;

Объект профессиональной деятельности;

Виды профессиональной деятельности.

## 3. Модули и содержание образовательной программы

## 4. Сводная таблица по объему образовательной программы 7М07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)»

## 5. Перечень учебных дисциплин вузовского компонента

## 6. Каталог элективных дисциплин

## 7. Рабочий учебный план

# 1.ВВЕДЕНИЕ

## 1.1.Общие данные

Образовательная программа 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» реализуемая университетом имени Шакарима города Семей инженерно-технологического факультета кафедры «Технология пищевых производств и биотехнология» по группе образовательных программ М111- «Производство продуктов питания» - разработана с учетом потребностей регионального рынка труда.

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и содержит характеристику программы и направления профессиональной деятельности выпускника, результаты обучения и приобретаемые компетенции, организацию образовательного процесса, обеспечивающую качество подготовки обучающихся.

## 1.2.Критерии завершенности

Основным критерием завершенности образовательного процесса по подготовке магистров научно-педагогического направления является освоение обучающимся не менее 88 кредитов теоретического обучения, в том числе 6 кредитов педагогической практики, 13 кредитов исследовательской практики, а также не менее 24 кредитов научно-исследовательской работы магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации, не менее 8 кредитов итоговой аттестации . Всего 120 кредитов.

1.3.Типичный срок обучения: 2 года

## 2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

<b>2.1. Цель образовательной программы</b>	Подготовка конкурентоспособных специалистов, владеющих умениями и навыками организационно-управленческой, научно-конструкторской деятельности в области технологии продовольственных продуктов с применением теоретической, практико-ориентированной и научно-образовательных подходов.
<b>2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы</b>	
Код и классификация области образования	7М07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направления подготовки	7М072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
Код в международной стандартной классификации образования	0720
Код и классификация группы образовательной программы	М111 - Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы	7М07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)
<b>2.3. Квалификационная характеристика выпускника</b>	
Присуждаемая степень / квалификация	Магистр технических наук по образовательной программе 7М07201 -Технология продовольственных продуктов
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	Могут занимать первичные должности: при научно-педагогической подготовке - в научно-исследовательских учреждениях, вузах и колледжах: заведующего лабораторией, ведущего специалиста, научного сотрудника, преподавателя, специалиста-технолога в сфере производства, менеджера и специалиста управленческого аппарата предприятий пищевых производств
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	7
Область профессиональной деятельности	Магистр технических наук по образовательной программе 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» может работать в качестве: при научно-педагогической подготовке - в научно-исследовательских учреждениях, вузах и колледжах: заведующего лабораторией, ведущего специалиста, научного сотрудника, преподавателя, специалиста-технолога в сфере производства, менеджера и специалиста управленческого аппарата предприятий пищевых производств.
Объект профессиональной деятельности	Объектами профессиональной деятельности выпускников магистратуры по научно-педагогическому направлению являются вузы, колледжи; гимназии; научно-исследовательские институты; научно-производственные, сельскохозяйственные, проектные, экспертные, административные учреждения; предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности; отраслевые лаборатории, подразделения, секции, секторы, департаменты при местных, областных и

	республиканских управленческих структурах, учреждения контрольно-аналитической службы, центры стандартизации и сертификации и т.д.
Виды профессиональной деятельности	<p>Выпускники магистратуры по образовательной программе 7M07201 «Технология продовольственных продуктов» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности:</p> <p>при научно-педагогической подготовке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести научно - и экспериментально-исследовательские разработки, выполнять проектно-изыскательные работы, научно-организационную деятельность на предприятиях пищевых производств;</li> <li>- осуществлять научно-педагогическую деятельность в вузах, колледжах и других учебных заведениях системы образования;</li> <li>- методическую, работая в качестве методистов в отделах образования.</li> </ul> <p>Магистрант, окончивший профильную магистратуру, может заниматься научной и педагогической деятельностью только в случае освоении им цикла дисциплин педагогического профиля и прохождении педагогической практики. Данный цикл осваивается в течение дополнительного академического периода, по завершении которого ему выдается соответствующий сертификат к основному диплому.</p>
Модель выпускника	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности</li> <li>- Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов</li> <li>- Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения</li> <li>- Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания</li> </ul> <p>- Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществлять технологический контроль качества готовой продукции</li> </ul> <p>- Обращивать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством</p>

	<p>продукции</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики</li></ul> <p>Уникальность заключается в возможности у обучающихся участвовать в научных программах, стартап-проектах, реализовать свои творческие возможности через научные исследования, творческие проекты, спортивные мероприятия.</p>
--	---

### 3. Модули и содержание образовательной программы

#### Модуль 1. Социолингвистическая и научно-педагогическая деятельность

##### Иностранный язык (профессиональный)

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	30700 (3011910)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	3
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	20часов
Самостоятельная работа обучающегося	40часов
Итого	90часов
Форма контроля знаний	Экзамен

##### Краткое описание содержания дисциплины

*Овладение общекультурными, профессиональными и специальными компетенциями для осуществления профессиональной деятельности, предполагающее обучение навыкам чтения оригинальной литературы в определенной отрасли знаний на иностранном языке, развитие навыков устной речи в монологической и диалогической форме по специальности, развитие навыков письменной научной речи в рамках области научного исследования магистранта, а также ознакомление с формами и видами международного сотрудничества в научной сфере.*

##### Цель изучения дисциплины

*Целью изучения дисциплины «Иностранный язык (профессиональный)» в магистратуре является системное углубление коммуникативной компетенции в рамках международных стандартов иноязычного образования на основе дальнейшего развития навыков и умений активного владения языком в профессиональной деятельности будущего магистранта.*

##### Результаты обучения

*ON1 Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности.*

##### Пререквизиты

*Бакалавриат*

##### Постреквизиты

*Итоговая аттестация*

##### История и философия науки

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	30701 (3011912)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

##### Краткое описание содержания дисциплины

*Дисциплина направлена на изучение культуры научного мышления, формирует аналитические возможности и навыки исследовательской деятельности, предоставляет теоретические и практические знания, необходимые будущему ученому. Исследует историческую эволюцию наук и философские перспективы, которые они формируют. Описываются истоки современной науки, ее общественные и институциональные связи. Рассматриваются общеполитические вопросы, связанные с мысленными экспериментами, подтверждением и опровержением теорий, происхождением и применением количественных и высококачественных методов исследований.*

##### Цель изучения дисциплины

*формирование у магистрантов междисциплинарного мировоззрения, основанного на глубоком осмыслении истории и философии (теории) научного мышления, как части общечеловеческой культуры.*

##### Результаты обучения

*ON1 Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности.*

##### Пререквизиты

*Бакалавриат*

##### Постреквизиты

## Педагогика высшей школы

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	30703 (3011913)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	3
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	20часов
Самостоятельная работа обучающегося	40часов
Итого	90часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Курс направлен на изучение основных направлений, принципов и закономерностей высшего образования. В ходе изучения курса будут рассмотрены базовые понятия современной педагогики, концепции и теории обучения и воспитания, дидактика высшей школы. Магистрант овладеет навыками проектирования организации образовательного процесса, приемами индивидуальной и групповой рефлексии, сможет грамотно формулировать педагогические цели, применять образовательные технологии в учебном процессе, конструировать рабочие программы дисциплин.

### Цель изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины является овладение системой знаний о высшем образовании, его содержании, структуре, принципах управления образовательными процессами и овладение современными технологиями в сфере управления и организации образовательного процесса

### Результаты обучения

ON1 Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности.

### Пререквизиты

Бакалавриат

### Постреквизиты

Педагогическая практика

## Психология управления

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	30702 (3011911)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	3
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	15часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	20часов
Самостоятельная работа обучающегося	40часов
Итого	90часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Содержание курса направлено на освоение подходов и направлений психологии управления, психологических законов управления, особенностей планирования и решения управленческих задач. Обучающиеся ознакомятся с психологическими методами урегулирования конфликтных ситуаций, овладеют способами мотивирования труда, приемами использования эффективных стилей управления. Будут сформированы навыки анализа психологических причин, лежащих в основе снижения эффективности процесса управления.

### Цель изучения дисциплины

Целью дисциплины «Психология управления» является формирование научно-обоснованных представлений о системе психических явлений, психологических переменных поведения и сознательной деятельности человека в современных условиях и позволяет сформировать у магистрантов навыки применения полученных психологических знаний в образовательной деятельности

### Результаты обучения

ON1 Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности.

### Пререквизиты

Бакалавриат

### Постреквизиты

Итоговая аттестация

## Педагогическая практика

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	31028 (3011880)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	6
Педагогическая практика	180часов
Итого	180часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

Общее ознакомление с системой в высших учебных заведениях, особенность преподавания профильных дисциплин в этих заведениях, направлениями - учебным, воспитательным и научным. Систематический анализ деятельности практической. Проведение методологии и оценивания лабораторных и практических занятий. Применение технологий инновационных и современных и техник обучения. Выполнение занятий согласно графика и плана. Контакт с аудиторией. Создание материалов учебно-методических.

### Цель изучения дисциплины

Практическое закрепление теоретических знаний, умений и навыков магистрантов, приобретение практического опыта в сфере будущей профессиональной деятельности

### Результаты обучения

ON1 Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности.

### Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

### Постреквизиты

Исследовательская практика

## Модуль 2. Технология производства продовольственных продуктов

### Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	30616 (3011881)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	10
Лекции	45часов
Практические и семинарские занятия	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	70часов
Самостоятельная работа обучающегося	140часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Изучение методологии проектирования продуктов питания. Особенности технологии производства геродиетических продовольственных продуктов. Основы питания для различных контингентов и их значение. Ценность пищевая и биологическая продовольственных продуктов функциональной направленности. Изучение особенности технологической обработки продуктов для групп населения, нуждающихся в функциональном питании. Производство и технологии продовольственных продуктов функциональной направленности, режимы обработки продовольственных продуктов.

### Цель изучения дисциплины

Освоение методологии проектирования продуктов питания с необходимыми показателями пищевой ценности

### Результаты обучения

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.

ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

### Пререквизиты

Бакалавриат

### Постреквизиты

Высокотехнологичные производства функциональных продуктов питания Прогрессивная техника и технология в отраслях пищевой промышленности Ресурсосберегающие технологии пищевой промышленности Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (!) Совершенствование биотехнологических основ технологий многокомпонентных мясных продуктов

## Разработка биологически активных нутриентов обладающих корректирующими и лечебными свойствами

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	30707 (3011882)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	10
Лекции	45часов
Практические и семинарские занятия	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	70часов
Самостоятельная работа обучающегося	140часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

*Виды биологически активных веществ. Область их применения. Характеристика и влияние нутриентов на качество и срок хранения продуктов. Подбор сырья и разработка рецептур, технологической инструкции. Основные направления и цели разработки биологически активных нутриентов. Инновационный подход к производству пищевой продукции, изучение показателей качества продукции с биологически активными веществами, обладающие свойствами корректирующими, лечебными.*

### Цель изучения дисциплины

*Освоение разработки биологически активных нутриентов обладающих корректирующими и лечебными свойствами*

### Результаты обучения

*ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.*

*ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.*

*ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.*

### Пререквизиты

*Бакалавриат*

### Постреквизиты

*Нутрицевтики, биоцевтики и здоровое питание Методы научных исследований и инновационная деятельность в пищевых производствах Специализированные теории, основы и технология пищевых продуктов Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (!)*

## Разработка новых видов комбинированных макаронных продуктов с применением инновационных технологии

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	30705 (3011883)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	10
Лекции	45часов
Практические и семинарские занятия	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	70часов
Самостоятельная работа обучающегося	140часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

*Изучение состояния и перспектив развития отрасли пищевой промышленности. Научные и инновационные основы макаронных производств. Направления и цели научной деятельности. Современные методики исследования и разработки инновационных технологии в перерабатывающих производствах. Совершенствование технологий производства продуктов с использованием биологически активных добавок. Производство и экспертиза комбинированных макаронных изделий, расширение и обновление ассортимента макаронных изделий.*

### Цель изучения дисциплины

*Освоение разработки новых видов комбинированных макаронных продуктов с применением инновационных технологий*

### Результаты обучения

*ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.*

*ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.*

*ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.*

### Пререквизиты

Бакалавриат

### Постреквизиты

Инновационные технологии в области пищевых продуктов функционального и специализированного назначения Безотходные технологии в птице перерабатывающей промышленности Инновационные технологии перерабатывающих производств Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (!)

## Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	30704 (3011884)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Правила научно-технического создания комбинированных продуктов питания. Современная направленность в изготовлении продуктов функционального питания, для детей, спорта, лечебно-оздоровительного и вегетарианского предназначения. Совершенствование на основе овощей и молока продукции микронутриентами: методы исследовательские и решения практические. Роль растительных белковых систем с целью обогащения товаров из мяса, а также совершенствование продукции с макро, микроэлементами, полиненасыщенными жирными кислотами, витаминами.

### Цель изучения дисциплины

овладение теоретических и практических аспектов в области научных основ производства мясной продукции

### Результаты обучения

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.

ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

### Пререквизиты

Бакалавриат

### Постреквизиты

Высокотехнологичные производства функциональных продуктов питания Прогрессивная техника и технология в отраслях пищевой промышленности Ресурсосберегающие технологии пищевой промышленности Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (!) Совершенствование биотехнологических основ технологий многокомпонентных мясных продуктов

## Высокотехнологичные производства функциональных продуктов питания

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	30712 (3011885)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Важнейшая направленность развития отраслей пищевых и перерабатывающих сектора агропромышленного; нахождение и воплощение выбранной направленности научно-технической модернизации в отрасли, создание и выпуск нового поколения продуктов питания - функциональной и специализированной направленности; создание и сбыт технологий новых комбинаций пищевых продукции питания функционального, их ассортимента, требований, предъявляемых к ним, исследование показателей их качества и безопасности.

### Цель изучения дисциплины

Овладение знаниями в области высокотехнологичных производств функциональных продуктов питания

### Результаты обучения

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства

пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.

ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

#### **Пререквизиты**

Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (I)

#### **Постреквизиты**

Педагогическая практика Микроструктурный анализ пищевых продуктов Физико-химические и структурно механические исследования пищевых продуктов Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II) Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов

## **Инновационные технологии в области пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31018 (3011887)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

Концептуальные условия возникновения пищевой продукции направленности функциональной и специализированной, альтернатива материала как причина функциональных компонентов, сложности усиления процесса технологического, образование качества пищевых продуктов и продукции общественного питания направленности функциональной и специализированной. Правила создания технологий инновационных, анализирование пищевой ценности материала, продукции общественного питания и безглютеновых продуктов, а также проверка на безвредность и качество.

#### **Цель изучения дисциплины**

Овладение инновационными технологиями в области пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

#### **Результаты обучения**

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.

ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

#### **Пререквизиты**

Разработка новых видов комбинированных макаронных продуктов с применением инновационных технологии Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов

#### **Постреквизиты**

Педагогическая практика Системы менеджмента в обеспечении качества и безопасности пищевой продукции Исследования микробиологических и токсикологических показателей биологического сырья и материалов Технологический контроль пищевых производств Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)

## **Нутрицевтики, биоцевтики и здоровое питание**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31017 (3011886)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

Дисциплина дает понимание принципов питания: профилактического и лечебного, диетического и рационального. Рассмотрены правила создания продукции с использованием нутрицевтиков и биоцевтиков. Владение навыками и умениями выполнять обзор санитарно-эпидемиологических условий опасностей на всех этапах производства, хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции и выполнять функции: инспекционные, надзорные и экспертные на производственных учреждениях пищевой индустрии.

### **Цель изучения дисциплины**

Овладение знаниями в области здорового питания с использованием нутрицевтиков и биоцевтиков

### **Результаты обучения**

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.

ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

### **Пререквизиты**

Разработка биологически активных нутриентов обладающих корректирующими и лечебными свойствами Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов

### **Постреквизиты**

Педагогическая практика Разработка продукта и сенсорная оценка Международные требования безопасности продовольственных продуктов Модели обеспечения качества на предприятии пищевой промышленности Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)

## **Безотходные технологии в птице перерабатывающей промышленности**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31021 (3011890)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

Технологии без отходов. Применение вторичного материала для дальнейшей обработки в создании продуктов функциональной направленности из мяса птиц. Отходов обработка. Крови обработка. Пера обработка. Оборудование, применяемое при обработке. Описание вторичного материала, применяемого в создании продуктов из мяса птиц функциональной направленности. Хранение продукции из мяса птиц функциональной направленности. Изменения, которые происходят при хранении функциональной продукции из мяса птиц.

### **Цель изучения дисциплины**

Овладение безотходной техно-логией в птице перерабатывающей промышленности

### **Результаты обучения**

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.

ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

### **Пререквизиты**

Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов

### **Постреквизиты**

Педагогическая практика Разработка продукта и сенсорная оценка Международные требования безопасности продовольственных продуктов Модели обеспечения качества на предприятии пищевой промышленности Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)

## **Инновационные технологии перерабатывающих производств**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31024 (3011893)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов

Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Технологии инновационные в производстве перерабатывающем. Создание и введение технологии инновационной круп высококачественных и другой продукции лечебно- профилактической направленности из масличных, бобовых, зерновых культур, сберегающих ресурсы технологий хлеба, макаронной, мучной, кондитерской продукции функциональной направленности из культур ягодных, овощных плодовых и с применением методов прогрессивных обработки. При обработке продукции растениеводства путем нанотехнологии ионоозонной и гидроионоозонной создание технологий новых и решений технических.

### Цель изучения дисциплины

Овладение инновационными технологиями перерабатывающих производств

### Результаты обучения

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.

ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

### Пререквизиты

Разработка новых видов комбинированных макаронных продуктов с применением инновационных технологии Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов

### Постреквизиты

Педагогическая практика Разработка продукта и сенсорная оценка Международные требования безопасности продовольственных продуктов Модели обеспечения качества на предприятии пищевой промышленности Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)

## Методы научных исследований и инновационная деятельность в пищевых производствах

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31020 (3011889)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Научные и инновационные основы перерабатывающих производств. Направления и цели научной деятельности. Современные методики исследования в перерабатывающих производствах. Улучшение технологии производства продуктов. Средства оценки качества продукции. Системный подход в науке и технике. Информационный подход в исследовании и моделирование. Сложность выбора в научном исследовании. Анализ и представление результатов научных исследований. Изучение методов измерения, наблюдения и составления описаний проводимых исследований.

### Цель изучения дисциплины

Овладение методами научных исследований и инновационной деятельностью в пищевых и перерабатывающих производствах

### Результаты обучения

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.

ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

### Пререквизиты

Разработка новых видов комбинированных макаронных продуктов с применением инновационных технологии Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов

### Постреквизиты

Педагогическая практика Системы менеджмента в обеспечении качества и безопасности пищевой продукции Исследования микробиологических и токсикологических показателей биологического сырья и материалов Технологический контроль пищевых производств Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)

## Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (I)

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент

SubjectID	31047 (3011905)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	11
Научно-исследовательская работа	330часов
Итого	330часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

*Развитие способности самостоятельного осуществления деятельности в сфере образования и науки, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях с использованием современных методик и методов исследований, новейших достижений техник и технологий в научно-исследовательской работе*

### Цель изучения дисциплины

*Планирование и организация научно-исследовательской работы, включающее изучение направления научных исследований, определение и обоснование актуальности выбранной темы исследования, анализ литературных данных по выбранной теме*

### Результаты обучения

*ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.*

*ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.*

*ON8 Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики.*

### Пререквизиты

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

### Постреквизиты

*Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)*

## Научные основы производства мясных продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31026 (3011895)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

*Комбинированная пищевая продукция: научные понятия возникновения. Важные пути в создании пищевой продукции: функционального, детского, для пожилых, лечебно-оздоровительного, диетического, спортивного направления. Концентрация мясной и молочной продукции минеральными элементами: научные комбинации и практические выводы. Роль белковых систем растительного происхождения в направлении концентрации продукции из мяса. Концентрация продукции комплексным сочетанием микронутриентов, поливитаминов, полиненасыщенных жирных кислот.*

### Цель изучения дисциплины

*Овладение знаниями в области научных основ производства мясных продуктов*

### Результаты обучения

*ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.*

*ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.*

*ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.*

### Пререквизиты

*Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов*

### Постреквизиты

*Педагогическая практика Разработка продукта и сенсорная оценка Международные требования безопасности продовольственных продуктов Модели обеспечения качества на предприятии пищевой промышленности Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)*

## Прогрессивная техника и технология в отраслях пищевой промышленности

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31019 (3011888)

Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*В дисциплине изучается полное описание о модернизированных аппаратных механизмах и моделях оборудования и инновационных технологиях производства пищевой продукции. Воздействие степени механизации и автоматизации участков и линий, подтверждение научным путем и использование альтернативных технологий сберегающих ресурсы по глубокой переработке пищевой продукции (мяса, молока, зерна, яиц и т.д.), усовершенствование сберегающей энергию техники холодильной и технологий в отраслях пищевой промышленности.*

### **Цель изучения дисциплины**

*Овладение новейшими технологиями, внедренными в пищевую отрасль производства, усовершенствованными видами техники и оборудования, процессами, протекающими при выполнении технологических операций, методикой определения свойств сырья и готовой продукции*

### **Результаты обучения**

*ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.*

*ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.*

*ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.*

### **Пререквизиты**

*Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов*

### **Постреквизиты**

*Педагогическая практика Микроструктурный анализ пищевых продуктов Физико-химические и структурно механические исследования пищевых продуктов Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II) Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов*

## **Ресурсосберегающие технологии пищевой промышленности**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31022 (3011891)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Теория создания технологического потока, высококачественный конечный продукт пищевой промышленности, основные этапы обработки получения. Новые актуальные физические методы обработки продукции пищевой (высокая, сверхвысокая, электромагнитная частотная, акустическая, вибрационная обработки, термообработка и др.). Источники ИК-излучения. Классификация их. Первичная переработка сырья индустрии для создания продуктов питания, протекающие при этом физико-химические процессы. Показатели качества продукции и сырья, ассорти-мент.*

### **Цель изучения дисциплины**

*Овладение ресурсосберегающими технологиями и оборудованием пищевых производств, переработкой вторичного сырья производства, безотходными технологиями*

### **Результаты обучения**

*ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.*

*ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.*

*ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.*

### **Пререквизиты**

*Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов*

### **Постреквизиты**

Педагогическая практика Микроструктурный анализ пищевых продуктов Физико-химические и структурно механические исследования пищевых продуктов Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II) Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов

## Совершенствование биотехнологических основ технологий многокомпонентных мясных продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31027 (3011908)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Процессы биотехнологические и их основы. Продукты генномодифицированные. Белки искусственные. Продукция мясная: их технология с применением добавок растительных, пищевых, биологически активных. Использование добавок пищевых в технологии продукции мясных многокомпонентных. Продукция специального назначения и их классификация; перечень ингредиентов функциональных и методы обогащения ими продукции мясных; нормативные документы: сырье и готовая продукция - требования к качеству.

### Цель изучения дисциплины

Овладение знаниями в области совершенствования биотехнологических основ технологий многокомпонентных мясных продуктов

### Результаты обучения

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.

ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

### Пререквизиты

Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов

### Постреквизиты

Педагогическая практика Микроструктурный анализ пищевых продуктов Физико-химические и структурно механические исследования пищевых продуктов Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II) Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов

## Специализированные теории, основы и технология пищевых продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31023 (3011892)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Наука о питании и ее основы, пищевая продукция и их состав химический, признаки основных компонентов в пищевых технологиях, основы технологических процессов пищевых производств, сырье главное и дополнительное производств пищевых, характеристика сырья. Биохимические и физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов при тепловой и механической обработках. Принципы, методы безвредности пищевого материала и продуктов. Технология разной пищевой продукции.

### Цель изучения дисциплины

Овладение специализированными теориями, основами и технологиями пищевых продуктов

### Результаты обучения

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.

ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

#### **Пререквизиты**

Разработка новых видов комбинированных макаронных продуктов с применением инновационных технологии Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов

#### **Постреквизиты**

Педагогическая практика Разработка продукта и сенсорная оценка Международные требования безопасности продовольственных продуктов Модели обеспечения качества на предприятии пищевой промышленности Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)

### **Технология многокомпонентных мясных продуктов**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31025 (3011894)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

#### **Краткое описание содержания дисциплины**

Технологические процессы: их улучшение. Сбалансированные продукты питания: их создание. Увеличение плодотворности применения результатов действенности научной и научно-технической. Проектирование работы научно-исследовательской. Улучшение технологий переработки резервов вторичных в индустрии пищевой. Технология получения добавок пищевых из сырья вторичного в пищевой индустрии. Применение белков молочных и растительных в выпуске продуктов мясных. Продукция переработки зерновых в технологии продуктов мясных. Добавки пищевые. Способы расчета эффективности экономической.

#### **Цель изучения дисциплины**

Овладение знаниями в области технологии многокомпонентных мясных продуктов

#### **Результаты обучения**

ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.

ON3 Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания растительного и животного происхождения.

ON4 Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.

#### **Пререквизиты**

Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов

#### **Постреквизиты**

Педагогическая практика Разработка продукта и сенсорная оценка Международные требования безопасности продовольственных продуктов Модели обеспечения качества на предприятии пищевой промышленности Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)

### **Модуль 3. Микроструктурные анализ, моделирование и контроль качества пищевых продуктов**

#### **Исследования микробиологических и токсикологических показателей биологического сырья и материалов**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31032 (3011900)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

## Краткое описание содержания дисциплины

Освоение гигиенического описания важных составных частей сырья и продукции животного происхождения, способов проверки признаков безвредности пищевого сырья и продукции. Главные пути загрязнения продукции и материалов. Загрязнение сырья и продуктов питания ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Меры токсичности веществ. Добавки разные и пища искусственная. Систематика и морфология микроорганизмов, перечень названий, обмен веществ в микроорганизмах.

## Цель изучения дисциплины

Овладение знаниями в области исследований микробиологических и токсикологических показателей биологического сырья и материалов

## Результаты обучения

ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.

ON6 Осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.

ON7 Обработать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.

## Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## Постреквизиты

Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)

## Международные требования безопасности продовольственных продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31033 (3011901)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

## Краткое описание содержания дисциплины

Освоение систем контроля безвредности пищевой продукции и средств минимизации возможностей опасности. Комитеты международные кодексные по отдельной пищевой продукции, комитеты экспертные по добавкам пищевым, по использованию облучения в пищевой индустрии, комиссии Кодекса Алиментариуса Всемирной продовольственной организации/ Всемирной организации здоровья, Европейский орган по безвредности пищевой продукции (EFSA). Обзор главных преимуществ стратегии оснащения пищевой безопасности, основы научные введения и цифровизации определенного порядка прослеживаемости продукции.

## Цель изучения дисциплины

Овладение знаниями в области международных требований безопасности продовольственных продуктов

## Результаты обучения

ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.

ON6 Осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.

ON7 Обработать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.

## Пререквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## Постреквизиты

Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)

## Микроструктурный анализ пищевых продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31159 (3011896)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов

Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

*Структура продукции: мясной, молочной, рыбной. Важные показатели структуры пищевой продукции. Способы установления микроструктуры сырья и продукции пищевой. Условия, влияющие на создание структуры. Технологические параметры: их влияние на возникновение микроструктуры. Микроскопы: их классификация. Веществ питательных, сырья, готовой продукции: их инновационные методы микроскопирования. Оборудование, применяемое для изысканий микроструктуры. В микроструктурном исследовании применяются способы технологической гистологии. Объекты микроструктурных изысканий.*

### Цель изучения дисциплины

*Овладение знаниями в области микроструктурного анализа пищевых продуктов*

### Результаты обучения

*ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.*

*ON6 Осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.*

*ON7 Обработать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.*

### Пререквизиты

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

### Постреквизиты

*Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)*

## Модели обеспечения качества на предприятии пищевой промышленности

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31034 (3011902)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	10
Лекции	45часов
Практические и семинарские занятия	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	70часов
Самостоятельная работа обучающегося	140часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

*Модели оснащения качества. Управление качеством: схемы составная и функциональная. Требования к составу и сущность частей структуры качества, их обзор. Стандарты государственные, ИСО. Документы нормативно-технические, их роль в формировании качества. Единичный признак качества. Оснащение качества продуктов, их концепция. Устройство предприятия: построение и управление. Методы выявления причин, ухудшающих качество и их исключение. Формы контроля качества на предприятиях.*

### Цель изучения дисциплины

*Овладение знаниями в области моделей обеспечения качества на предприятии пищевой промышленности*

### Результаты обучения

*ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.*

*ON6 Осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.*

*ON7 Обработать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.*

### Пререквизиты

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

### Постреквизиты

*Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)*

## Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31036 (3011909)
Курс	2
Семестр	1

Количество академических кредитов	10
Лекции	45часов
Лабораторные работы	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	70часов
Самостоятельная работа обучающегося	140часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Общий порядок создания математических моделей. Систематизация математических схем технологических процессов. Модели динамического программирования. Моделирование процессов нагрева и охлаждения. Обработка табличных данных. Интерполирование и аппроксимация функции. Способы разрешения нелинейных равенств. Способы разрешения дифференциальных равенств. Способы оптимизации. Программные средства для инженерных расчетов. (Excel, пакеты MathCad, Matlab. Mathematika). Обработка данных с производства, обзор полученных сведений.*

### **Цель изучения дисциплины**

*Овладение знаниями в области моделирования технологических процессов производства пищевых продуктов*

### **Результаты обучения**

*ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.*

*ON6 Осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.*

*ON7 Обработать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.*

### **Пререквизиты**

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

### **Постреквизиты**

*Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)*

## **Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	31045 (3011906)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	4
Научно-исследовательская работа	120часов
Итого	120часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Развитие способности самостоятельного осуществления деятельности в сфере образования и науки, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях с использованием современных методик и методов исследований, новейших достижений техник и технологий в научно-исследовательской работе*

### **Цель изучения дисциплины**

*Проведение научно-исследовательской работы в рамках выбранной тематики, включающей экспериментальные исследования, обработку и анализ данных, окончательная постановка исследовательской проблемы, разработка и анализ методов ее решения*

### **Результаты обучения**

*ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.*

*ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.*

*ON8 Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики.*

### **Пререквизиты**

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

### **Постреквизиты**

*Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)*

## **Разработка продукта и сенсорная оценка**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31030 (3011898)
Курс	2
Семестр	1

Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Исследование новой продукции, повышенной ценности пищевой и биологической, путем дегустации - производства и организации - научно- практическое мотивирование. Инновации. Сенсорные признаки в системе показателей качества продуктов, система терминов органолептических показателей качества, психофизиологические основы органолептики, результаты органолептического и инструментального исследования и корреляция между ними, научно обоснованные способы сенсорного исследования, экспертная методология - важные правила, применение квалитметрии для количественного измерения органолептических показателей качества продукции.*

### **Цель изучения дисциплины**

*Овладение знаниями в области разработки продукта и сенсорной оценки*

### **Результаты обучения**

*ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.*

*ON6 Осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.*

*ON7 Обработать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.*

*ON8 Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики.*

### **Пререквизиты**

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

### **Постреквизиты**

*Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)*

## **Системы менеджмента в обеспечении качества и безопасности пищевой продукции**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	33713 (3011897)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Оснащение качества продовольственного сырья и продукции; условия внутренние и внешние - влияющие на безвредность и качество продукции. Количественные критерии оценки технологических систем производства пищевых продуктов по параметрам их качества; методики качественного и количественного исследования риска нарушений функционирования технологических систем. Средства координирования качеством и безопасностью пищевой продукции на основе HACCP, международных стандартов серии 9000 и 22000.*

### **Цель изучения дисциплины**

*Овладение знаниями в области систем менеджмента в обеспечении качества и безопасности пищевой продукции*

### **Результаты обучения**

*ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.*

*ON6 Осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.*

*ON7 Обработать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.*

*ON8 Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики.*

### **Пререквизиты**

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

### **Постреквизиты**

*Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)*

## **Технологический контроль пищевых производств**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31035 (3011903)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	10
Лекции	45часов
Практические и семинарские занятия	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	70часов
Самостоятельная работа обучающегося	140часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*На ступенях технологического процесса производства - обзор наблюдения качества продуктов и сырья, обзор и объединение различных подходов методологических к оснащению качества и безвредности продуктов. СМК, HACCP, стандарт GMP – их обзор интегрированной структуры наблюдения и управления качеством. Создание различных критериев расценивания сырья в производстве. Условия, влияющие и обеспечивающие качество и безвредность продукции на этапе сбыта.*

### **Цель изучения дисциплины**

*Овладение знаниями в области технологического контроля пищевых производств*

### **Результаты обучения**

*ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.*

*ON6 Осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.*

*ON7 Обработать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.*

### **Пререквизиты**

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

### **Постреквизиты**

*Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)*

## **Физико-химические и структурно механические исследования пищевых продуктов**

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	31031 (3011899)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	15часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*Изучение научных основ инженерной физико- химической механики. Устройство типов, дисперсий виды. Система реологических тел и важных структурно- механических свойств материалов и готовой продукции и других технологических факторов. Способы и аппараты для обмерения структурно- механических характеристик продовольственной продукции. Описание сдвиговых отличительных свойств, достоинств продовольственных продуктов. Жидко- и твердообразных продукты: их сдвиговые описания. Плотность. Влияние на компрессионные характеристики различных технологических условий.*

### **Цель изучения дисциплины**

*Овладение знаниями в области физико-химических и структурно механических исследований пищевых продуктов*

### **Результаты обучения**

*ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.*

*ON6 Осуществлять технологический контроль качества готовой продукции.*

*ON7 Обработать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.*

### **Пререквизиты**

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

### **Постреквизиты**

*Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)*

## Исследовательская практика

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	31037 (3011904)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	13
Производственная практика	390часов
Итого	390часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

*Исследовательская практика является частью научно- исследовательской работы магистранта. Исследовательская практика ориентирована на решение поставленных задач по теме диссертации магистранта. Постановка эксперимента исследований, использование органолептических, физико- химических методик исследований при оценке качества сырья и готовой продукции. Практика осуществляется путем проведения научной работы на кафедре.*

### Цель изучения дисциплины

*Ознакомление с новейшими теоретическими, методическими и технологическими достижениями отечественной и зарубежной науки, с современными методами научных исследований, обработки и интерпретации экспериментальных данных*

### Результаты обучения

*ON8 Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики.*

### Пререквизиты

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

### Постреквизиты

*Итоговая аттестация*

## Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	31038 (3011907)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	9
Научно-исследовательская работа	270часов
Итого	270часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### Краткое описание содержания дисциплины

*Развитие способности самостоятельного осуществления деятельности в сфере образования и науки, связанной с решением сложных профессиональных задач в инновационных условиях с использованием современных методик и методов исследований, новейших достижений техник и технологий в научно-исследовательской работе*

### Цель изучения дисциплины

*Сбор фактического материала, обработка, анализ и систематизация информации для диссертационной работы, оценка их достоверности и достаточности для завершения работы над диссертацией*

### Результаты обучения

*ON2 Использовать научные и методологические подходы при разработке и совершенствовании технологии производства пищевых продуктов с применением современных прогрессивных техник в сфере продовольственных продуктов.*

*ON5 Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов.*

*ON8 Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики.*

### Пререквизиты

*Базовые и профилирующие дисциплины ОП*

### Постреквизиты

*Итоговая аттестация*

## Итоговая аттестация

## Магистерская диссертация

Количество академических кредитов	8
-----------------------------------	---

**4.Сводная таблица по объему образовательной программы  
«7М07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)»**

Наименование дисциплины	Цикл/ Комп.	Семестр	Кредитов	Всего часов	Лек.	Пр./ Сем.	Лаб.	СРОП	СРО	Форма контроля знаний
<b>Модуль 1.Социолингвистическая и научно-педагогическая деятельность</b>										
Иностранный язык (профессиональный)	БД/ВК	1	3	90		30		20	40	Экзамен
История и философия науки	БД/ВК	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Педагогика высшей школы	БД/ВК	1	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Психология управления	БД/ВК	1	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Педагогическая практика	БД/ВК	3	6	180						Итоговая оценка по практике
<b>Модуль 2.Технология производства продовольственных продуктов</b>										
Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности	БД/КВ	1	10	300	45	45		70	140	Экзамен
Разработка биологически активных нутриентов обладающих корректирующими и лечебными свойствами	БД/КВ	1	10	300	45	45		70	140	Экзамен
Разработка новых видов комбинированных макаронных продуктов с применением инновационных технологии	БД/КВ	1	10	300	45	45		70	140	Экзамен
Теоретические и практические аспекты создания комбинированных пищевых продуктов	ПД/ВК	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Высокотехнологичные производства функциональных продуктов питания	БД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Инновационные технологии в области пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	БД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Нутрицевтики, биоцевтики и здоровое питание	БД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Безотходные технологии в птице перерабатывающей промышленности	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Инновационные технологии перерабатывающих производств	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Методы научных исследований и инновационная деятельность в пищевых производствах	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (I)	ПД/ВК	2	11	330						Итоговая оценка по практике
Научные основы производства мясных продуктов	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Прогрессивная техника и технология в отраслях пищевой промышленности	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен

Ресурсосберегающие технологии пищевой промышленности	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Совершенствование биотехнологических основ технологий многокомпонентных мясных продуктов	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Специализированные теории, основы и технология пищевых продуктов	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Технология многокомпонентных мясных продуктов	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
<b>Модуль 3. Микроструктурные анализ, моделирование и контроль качества пищевых продуктов</b>										
Исследования микробиологических и токсикологических показателей биологического сырья и материалов	ПД/КВ	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Международные требования безопасности продовольственных продуктов	ПД/КВ	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Микроструктурный анализ пищевых продуктов	ПД/КВ	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Модели обеспечения качества на предприятии пищевой промышленности	ПД/КВ	3	10	300	45	45		70	140	Экзамен
Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов	ПД/КВ	3	10	300	45		45	70	140	Экзамен
Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (II)	ПД/ВК	3	4	120						Итоговая оценка по практике
Разработка продукта и сенсорная оценка	ПД/КВ	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Системы менеджмента в обеспечении качества и безопасности пищевой продукции	ПД/КВ	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Технологический контроль пищевых производств	ПД/КВ	3	10	300	45	45		70	140	Экзамен
Физико-химические и структурно механические исследования пищевых продуктов	ПД/КВ	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Исследовательская практика	ПД/ВК	4	13	390						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (III)	ПД/ВК	4	9	270						Итоговая оценка по практике
<b>Итоговая аттестация</b>										
Магистерская диссертация		4	8	240						

## Рецензия

на образовательную программу «7M07201 - «Технология продовольственных продуктов»», группы образовательной программы «M111- Производство продуктов питания», направления подготовки «7M072 - Производственные и обрабатывающие отрасли», области образования «7M07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли».

Код в международной стандартной классификации образования 0720

Уровень подготовки научно-педагогическое

Для набора 2023 года

Образовательная программа разработана на основе нормативно-правовых документов в сфере образования Республики Казахстан и Университета имени Шакарима г. Семей выпускающей кафедрой «Технология пищевых производств и биотехнология», инженерно-технологический факультет, НАО «Университет имени Шакарима города Семей».

Общая характеристика ОП (общее впечатление от просмотра, оформление, содержание и структура, информативность):

Оформление ОП отвечает всем требованиям нормативных документов Университета имени Шакарима. Содержание ОП раскрыто в полной мере. Все описанные разделы изложены понятным и доступным языком.

### 2. Оценочная часть

1. Оценка цели образовательной программы:

Основной целью образовательной программы 7M07201 «Технология продовольственных продуктов» является подготовка конкурентоспособных специалистов, владеющих умениями и навыками организационно-управленческой, научно-конструкторской деятельности в области технологии продовольственных продуктов с применением теоретической, практико-ориентированной и научно-образовательных подходов.

2. Оценка соответствия квалификационной характеристики выпускника:

- перечень должностей специалиста: Выпускники магистратуры по образовательной программе могут занимать первичные должности: при научно-педагогической подготовке - в научно-исследовательских учреждениях, вузах и колледжах: заведующего лабораторией, ведущего специалиста, научного сотрудника, преподавателя, специалиста-технолога в сфере производства, менеджера и специалиста управленческого аппарата предприятий пищевых производств; без предъявления требований к стажу работы в соответствии с квалификационными требованиями Квалификационного

справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного приказом министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 21 мая 2012 года №201-ө-м.

- области профессиональной деятельности: Магистр технических наук по образовательной программе 7M07201 «Технология продовольственных продуктов» может работать в качестве: при научно-педагогической подготовке - в научно-исследовательских учреждениях, вузах и колледжах: заведующего лабораторией, ведущего специалиста, научного сотрудника, преподавателя, специалиста-технолога в сфере производства, менеджера и специалиста управленческого аппарата предприятий пищевых производств.

- объекты профессиональной деятельности: Выпускники магистратуры по образовательной программе будут востребованы в таких организациях как: вузы, колледжи; гимназии; научно-исследовательские институты; научно-производственные, сельскохозяйственные, природоохранные, проектные, экспертные, административные учреждения; предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности; селекционные и сортоиспытательные станции, отраслевые лаборатории, подразделения, секции, секторы, департаменты при местных, областных и республиканских управленческих структурах, учреждения контрольно-аналитической службы, центры стандартизации и сертификации и т.д.

- виды профессиональной деятельности: Выпускники магистратуры по образовательной программе могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности: при научно-педагогической подготовке: вести научно и экспериментально-исследовательские разработки, выполнять проектно-исследовательские работы, научно-организационную деятельность на предприятиях пищевых производств; осуществлять научно-педагогическую деятельность в вузах, колледжах и других учебных заведениях системы образования; методическую, работая в качестве методистов в отделах образования.

Магистрант, окончивший профильную магистратуру, может заниматься научной и педагогической деятельностью только в случае освоении им цикла дисциплин педагогического профиля и прохождении педагогической практики.

3. Оценка соответствия результата обучения, модуля и содержания дисциплин.

Все дисциплины сгруппированы в соответствующие модули. Наблюдается логическая последовательность изучения дисциплин, знания, полученные в рамках одной дисциплины, углубляются и дополняются при изучении последующих дисциплин.

Все изучаемые в рамках данной ОП дисциплины как обязательного, так и элективного циклов способствуют формированию знаний, умений и навыков, описанных в компетентностной модели выпускника по данной специальности.

Компетенции, приобретаемые специалистом в результате обучения по данной ОП, отвечают требованиям современного уровня развития науки и техники.

В результате освоения образовательной программы 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» магистратуры выпускники получают углубленную фундаментальную и профессиональную подготовку и способны к инновационной научно-исследовательской и производственно-технологической деятельности.

#### 4. Выводы и предложения (рекомендации).

Положительным моментом является то, что к реализации образовательной программы привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав. Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла.

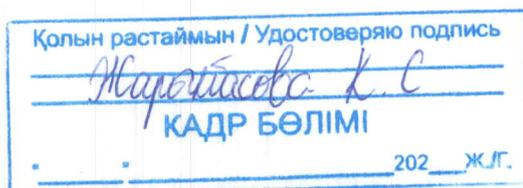
Образовательная программа высшего (профессионального) образования по специальности 7М07201 «Технология продовольственных продуктов», соответствует требованиям образовательного процесса.

В целом, рецензируемая образовательная программа, разработанная и реализуемая Университетом имени Шакарима города Семей, отвечает основным требованиям, необходимым для достижения высокого уровня качества подготовки выпускников, а также способствует формированию общих и профессиональных компетенций по вышеуказанному направлению подготовки специалистов.

Ф.И.О. рецензента	Место работы, должность, (при наличии уч. степень, уч. звание)	Контактные данные (раб.тел., сот.тел., email)
Жарыкбасова Клара Сауыковна	Alikhan Bokeikhan University Проректор по учебно-методической работе	Раб.тел. 8 (7222) 36-03-63 Сот.тел. +77076590780 E-mail: <a href="mailto:klara_zharykbasova@mail.ru">klara_zharykbasova@mail.ru</a>

Проректор по учебно-методической работе Alikhan Bokeikhan University, д.т.н. \_\_\_\_\_ К.С. Жарыкбасова

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ Г.



инспектор оплаты

