

## Перечень учебных дисциплин вузовского компонента

**6B07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли**  
(Код и классификация области образования)

**6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли**  
(Код и классификация направления подготовки)

**0720**

(Код в международной стандартной классификации образования)

**B068 - Производство продуктов питания**  
(Код и классификация группы образовательной программы)

**6B07202 - Технология продовольственных продуктов**  
(Код и наименование образовательной программы)

**бакалавр**  
(уровень подготовки)

**Набор 2024 года**

### **Разработано**

Академическим комитетом ОП  
Руководитель АК Нұрымхан Гүлнұр Несіптайқызы  
Менеджер ОП Смольникова Фарида Харисовна

### **Рассмотрено**

на заседании Комиссии по академическому качеству инженерно-технологического факультета  
Протокол № 3 от 15.01.2024 г.

на заседании Комиссии по академическому качеству Исследовательской школы пищевой инженерии

Рекомендовано к утверждению на Ученом совете университета

Протокол № 1 от 06.06 2024 г.

### **Утверждено**

на заседании Ученого совета университета, протокол № 6/1 от «19» января 2024 г.

на заседании Ученого совета университета, протокол № 11 от «28» июня 2024 г.

## Основы экономико-правовых и экологических знаний

Цикл дисциплины	Общеобразовательные дисциплины
Курс	1
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Интегрированная дисциплина включает основные вопросы и принципы в области основ права и антикоррупционной культуры, экономики, предпринимательства и лидерства, экологии и безопасности жизнедеятельности. Особенности использования нормативных правовых актов, умение пользоваться деловыми, этическими, общественными, экономическими, предпринимательскими и экологическими нормами общества. Специфика эколого-правовых, экономических, предпринимательских отношений, лидерских качеств и принципов борьбы с коррупцией.

### Цель изучения дисциплины

Заключается в изучении основных закономерностей функционирования живых организмов, биосферы в целом и механизмов их устойчивого развития в условиях антропогенного воздействия и чрезвычайных ситуаций; в понимании понятия коррупции, легитимность борьбы с ней, содержания государственной уголовно-исполнительной политики; в формировании у обучающихся базовых фундаментальных устойчивых знаний по основам экономической теории, в развитии умений и навыков экономического мышления; в знакомстве студентов с теорией и практикой предпринимательства, с основами создания собственного дела; в формировании теоретических знаний и практических навыков по развитию и совершенствованию лидерских качеств.

### Результаты обучения

ON1 Демонстрировать социально-культурные, экономико-правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.

### Результаты обучения по дисциплине

- 1) Анализирует вопросы безопасности и сохранения природной среды как важнейшие приоритеты жизнедеятельности;
- 2) Показывает знание основ природопользования и устойчивого развития, оценивает воздействие техногенных систем на окружающую среду;
- 3) Показывает знание основных нормативно – правовых актов Республики Казахстан, их понимание и применение;
- 4) Демонстрирует знания закономерностей развития экономических процессов, ясно формулирует собственную позицию, находит и четко излагает аргументы в ее защиту;
- 5) Умеет характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду, составлять бизнес-план, создать предпринимательскую структуру и организовать ее деятельность;
- 6) Знает фундаментальные положения о роли лидерства в управлении большими и малыми социальными группами.

### Пререквизиты

Школьный курс

### Постреквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## Введение в технологию пищевых производств

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	1
Количество академических кредитов	3
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Курс предусматривает ознакомление с отраслями пищевой промышленности, классификацией пищевых предприятий, современные понятия об организации производства на предприятиях пищевой промышленности. Рассматривается классификация сырья для производства пищевых продуктов, ассортимент продукции, рецептуры, выход продукции. Изучение технологических схем и их графическое построение, видов технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности, технологических операций, процессов, организации контроля технологических процессов и техники безопасности на производстве.

### Цель изучения дисциплины

дать обучающимся первичное представление о технологическом процессе, организации производства на предприятии, основных физиологических процессах и их взаимосвязь с качеством пищевых продуктов.

### Результаты обучения

ON4 Применять научные знания, полученные в ходе общеинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов

### Результаты обучения по дисциплине

- 1) определять органолептические показатели пищевых продуктов, осуществлять расчеты пищевой и биологической ценности пищевых продуктов;
- 2) применять технологические данные в отраслях пищевой промышленности, сравнивать организации производства на различных предприятиях;
- 3) сделать выводы о качестве пищевых продуктов.

### Пререквизиты

Школьный курс

### Постреквизиты

Общая технология перерабатывающих производств  
Общая технология пищевых производств

## Математика

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	1

Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Целью данного курса является получение студентами фундаментальной подготовки в области математики. Курс нацелен на формирование у студентов достаточно высокой культуры математического мышления и развитие способностей творчески подходить к решению задач. Помимо изучения фундаментальных основ высшей математики (элементов аналитической геометрии, линейной алгебры, математического анализа, дифференциальных уравнений) в курсе предполагается рассмотрение различных приложений математики к решению производственных задач из области профессиональной специализации.

### Цель изучения дисциплины

Создание основы для развития логического мышления и математической культуры. Формирование базовых знаний и приобретение основных навыков использования математического аппарата для решения теоретических и прикладных задач, а так же необходимого уровня математической подготовки для освоения других прикладных дисциплин, изучаемых в рамках конкретного профиля; навыков работы со специальной математической литературой.

### Результаты обучения

ON2 Использовать основы естественнонаучных знаний и методологии для выявления производственных проблем и решения профессиональных задач

### Результаты обучения по дисциплине

- 1) Применяет современные математические методы для решения прикладных задач
- 2) Создает алгоритмы для решения профессиональных задач математическими методами
- 3) Планирует деятельность, направленную на решение задач исследовательского характера
- 4) Подбирает методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования задач прикладного характера
- 5) Использует математическую символику для выражения количественных и качественных отношений объектов
- 6) Применяет способы наглядного графического представления результатов исследования

### Пререквизиты

Школьный курс

### Постреквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## Физика

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	1
Количество академических кредитов	3
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

В процессе изучения данной дисциплины студенты знакомятся с основными законами, понятиями всех разделов физики. Физика является областью экспериментальной науки, выполняя лабораторные работы и задачи, студенты убеждаются в единстве теории и практики экспериментов. Физика является основой технических специальностей, студенты имеют возможность в будущем применять полученные знания по предмету в любой области своей специальности.

### Цель изучения дисциплины

Формирование представлений о роли экспериментальных и теоретических методов познания окружающего мира, развитие навыков самостоятельного решения физических задач, мотивирование на изучение современной научной литературы.

### Результаты обучения

ON2 Использовать основы естественнонаучных знаний и методологии для выявления производственных проблем и решения профессиональных задач

### Результаты обучения по дисциплине

- 1) Оценивает степень достоверности результатов, полученных с помощью экспериментальных методов исследования
- 2) Использует различные физические понятия, законы, теории в практической деятельности
- 3) Применяет знание основных законов физики при решении профессиональных задач

### Пререквизиты

Школьный курс

### Постреквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии питания

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	1
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина рассматривает общие положения санитарно-эпидемиологической службы, санитарные нормы, требования к пищевым продуктам. Ознакомление с производственной санитарией, гигиеной, организацией дератизации, дезинфекции, дезинсекции. Курс знакомит обучающихся с пищеварительной системой человека, энергетическим обменом в организме, с макро- и микронутриентами пищи, защитными и токсичными компонентами пищи, с требованиями к качеству воды, сырью, готовой продукции, полуфабрикатам, текущему и плановому контролю предприятий по санитарным требованиям.

### Цель изучения дисциплины

приобретение знаний, необходимых для формирования у студента научно-методологических подходов в решении профессиональных вопросов в области пищевых технологий и производственной санитарии.

### Результаты обучения

ОН6 Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании

### **Результаты обучения по дисциплине**

- 1) Определять основные проблемы и задачи гигиены, применять основы гигиены на пищевых предприятиях;
- 2) Объяснять строение и состав пищеварительной системы человека на основе современных знаний о потребностях организма человека в пищевых веществах и энергии с учетом пола, возраста, характера рабочей деятельности, рассчитывать энергозатраты человека;
- 3) Применять санитарные нормы и правила, предъявляемые к оборудованию, помещениям, готовой продукции, сырью, к производственным работникам на предприятиях пищевой промышленности.

### **Пререквизиты**

Школьный курс

### **Постреквизиты**

Общая технология перерабатывающих производств Общая технология пищевых производств

## **Учебная практика**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	1
Количество академических кредитов	2
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

### **Краткое описание содержания дисциплины**

Получение студентами первичных представлений о технологии, организации и механизме работ на пищевом предприятии. В ходе практики студенты знакомятся с работой основных подразделений пищевых предприятий, сырьевой зоной, общей организацией технологического процесса на предприятии. Сырье для производства пищевых продуктов. Основные технологические процессы и операции производства пищевых продуктов. Производственные рецептуры продовольственных продуктов. Хранение готовой продукции. Качество пищевой продукции.

### **Цель изучения дисциплины**

Ознакомление со структурой предприятия, изучение основных процессов технологического производства

### **Результаты обучения**

ОН3 Показывать общинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства.

ОН4 Применять научные знания, полученные в ходе общинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов

### **Результаты обучения по дисциплине**

- 1) Различать структуру предприятия, оценивать сырьевую зону, организацию технологического процесса промышленного предприятия;
- 2) Использовать данные по технологическим рецептурам для анализа технологического потока;
- 3) Делать выводы по организационной деятельности предприятия, формирования ассортимента продукции.

### **Пререквизиты**

Введение в технологию пищевых производств Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии питания

### **Постреквизиты**

Общая технология перерабатывающих производств Общая технология пищевых производств

## **Инженерная графика**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	2
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

В данной дисциплине изучаются правила выполнения и оформления графических работ; решаются задачи геометрического и проекционного черчения; изучаются правила применения условных графических обозначений при выполнении чертежей и схем. Обучающиеся, изучая эту дисциплину, получают навыки выполнения изображений деталей при помощи видов, разрезов и сечений, выполнения эскизов и рабочих чертежей, сборочных чертежей; нанесение размеров и номеров позиций, составление спецификаций. документация.

### **Цель изучения дисциплины**

Изучаются основные правила выполнения и оформления конструкторской документации. Полное овладение чертежом как средством выражения технической мысли и производственными документами, а также приобретение устойчивых навыков в черчении достигаются в результате усвоения всего комплекса технических дисциплин соответствующего профиля, подкрепленного практикой курсового и дипломного проектирования

### **Результаты обучения**

ОН3 Показывать общинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства.

### **Результаты обучения по дисциплине**

1. Объяснять основные положения ЕСКД (Единой системы конструкторской документации), в которых установлены взаимосвязанные правила и положения по порядку разработки, оформления и обращения конструкторской документации;
2. Выполнять расчёты процессов, аппаратов, машин;
3. Определить геометрические формы деталей по их изображениям и уметь выполнить эти изображения с натуры и по чертежу изделий или его элементов.

### **Пререквизиты**

Школьный курс

### **Постреквизиты**

Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания Технологическое

## Микробиология пищевых продуктов

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	2
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина изучает культивирование микроорганизмов; методы приготовления препаратов микроорганизмов; методы и средства стерилизации; морфологию мицелиальных грибов, дрожжей, бактерий; технику посевов микроорганизмов на питательные среды; методы количественного учета микроорганизмов; выделение чистой культуры молочнокислых бактерий; культуральных и физиолого-биохимических признаков бактерий; характеристику бактерий, вызывающих порчу пищевых продуктов; микробиологический анализ пищевых продуктов; санитарно-бактериологический анализ воды; исследование микрофлоры воздуха помещений; санитарно-микробиологический анализ почвы

### Цель изучения дисциплины

Обучающиеся узнают о микробах и вирусах, которые можно увидеть только под микроскопировании, изучат закономерности их развития, распространения во внешней среде, изменения, вызываемые организмом животных, растений.

### Результаты обучения

ON4 Применять научные знания, полученные в ходе общеинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов

### Результаты обучения по дисциплине

- 1) применять методы микробиологической диагностики в профессиональной деятельности;
- 2) применять микробиологическое оборудование для проведения исследования пищевой продукции;
- 3) интерпретировать результаты микробиологического исследований для оценка качества пищевой продукции

### Пререквизиты

Школьный курс

### Постреквизиты

Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов Технохимический контроль перерабатывающих производств

## Мир Абая

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	2
Количество академических кредитов	3
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина направлена на изучение исторических фактов, философско-художественных основ произведений Абая Кунанбаева, Шакарима Кудайбердиева, формирующие мировоззренческие и эстетические ценности, умение студента выражать свое мнение, практические навыки и восприятие таких человеческих качеств, как нравственность, честность, художественный характер. Определяется гениальность писателей казахской литературы и роль М. Ауэзова в изучении и популяризации наследия Абая, значение его произведений для истории, литературы и науки.

### Цель изучения дисциплины

Формирование смысла философского и мировоззренческого бытия, понимание проблем, поднятых в произведениях Абая Кунанбаулы, Шакарима Кудайбердиулы, Мухтара Ауэзова и применение полученных знаний в практике повседневной жизни.

### Результаты обучения

ON1 Демонстрировать социально-культурные, экономико-правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества.

### Результаты обучения по дисциплине

- 1) Анализирует философско-художественные основы произведений, исторические факты, относящиеся к творческому наследию Абая Кунанбаева, Шакарима Кудайбердиева, Мухтара Ауэзова
- 2) Использует на практике гуманистические идеи философско-художественных произведений Абая
- 3) Оценивает место и значение трудов Абая в истории литературы и науки

### Пререквизиты

Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)

### Постреквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## Химия

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	2
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен

### Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина направлена на изучение основных понятий и законов химии, классического и квантово-механического представления о строении атома и химической связи; рассмотрение периодических законов и структуры периодической системы химических элементов, типов химической связи; освоение законов термодинамики, химической кинетики и химического равновесия, коррозии металлов, способов выражения концентрации растворов; способствовать умению применять полученные знания на практике для решения задач в профессиональной подготовке.

## Цель изучения дисциплины

Ознакомление обучающихся с современными представлениями о строении веществ, с основными теориями химических процессов, со свойствами каталитических и комплексных систем, а также со свойствами элементов. Знания основных теории химических процессов необходимых в изучении и более глубоком понимании всех последующих специальных дисциплин, также дать обучающимся научную и практическую подготовку по основам аналитической химии.

## Результаты обучения

ON2 Использовать основы естественнонаучных знаний и методологии для выявления производственных проблем и решения профессиональных задач

## Результаты обучения по дисциплине

- владеть основополагающими химическими понятиями, теориями, законами и закономерностями.
- описывать основные методы научного познания, используемые в химии, как наблюдение, описание, измерение, эксперименты.
- уметь давать количественные оценки и производить расчеты по химическим формулам и уравнениям.

## Пререквизиты

Школьный курс

## Постреквизиты

Биохимия

## Биохимия

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	2
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен

## Краткое описание содержания дисциплины

Дисциплина направлена на изучение закономерностей основных биохимических процессов, определение взаимосвязи между функциями биомолекул и структурой, участвующих в реакциях клеточного метаболизма; изучение основных классов биологических веществ (строение, свойства и механизм их функционирования), биологических и физико-химических свойств природных соединений, основных путей обмена веществ, взаимосвязи механизмов регуляции, метаболических процессов; понимание сущности взаимопревращений веществ при различной технологической обработке.

## Цель изучения дисциплины

познание молекулярных основ жизни, главной ее задачей является выяснение взаимосвязи биологической функции и молекулярной структуры веществ живой природы

## Результаты обучения

ON2 Использовать основы естественнонаучных знаний и методологии для выявления производственных проблем и решения профессиональных задач

## Результаты обучения по дисциплине

- 1) определять строение, биологическую роль и пути метаболизма основных биомолекул, входящих в состав животной и растительной клетки, способы хранения и передачи генетической информации, принципы трансформации энергии в биологических системах, основные методы синтеза биологически активных веществ, получаемых на основе вторичных метаболитов, их использование в промышленности и медицине, экологические проблемы в технологии синтеза этих веществ и возможности утилизации отходов при их производстве;
- 2) решать задачи и вопросы, связанные с установлением аминокислотной последовательности белковых структур, активного центра ферментов, биологическим действием коферментов и других биомолекул;
- 3) анализировать синтез, разделение и идентификацию биологически активных соединений, использовать накопленные и полученные знания для решения теоретических и практических задач

## Пререквизиты

Химия

## Постреквизиты

Базовые и профилирующие дисциплины ОП

## Производственная практика I

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	2
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

## Краткое описание содержания дисциплины

Закрепление теоретических знаний, полученных от изучения базовых дисциплин, изучение должностных обязанностей инженерно-технических работников. Применение знаний об основных общих технологических процессах производства пищевых продуктов, базисные показатели качества сырья, приемка сырья и соответствие его качеству. Изучаются на предприятии технологические процессы, хранение сырья, готовой, контроль качества продукции на предприятии (технохимический и микробиологический контроль на производстве), характеристика оборудования, его производительность.

## Цель изучения дисциплины

Изучение технологического оборудования, основных технологических процессов, знакомство со структурой предприятия

## Результаты обучения

ON5 Применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности

## Результаты обучения по дисциплине

- 1) Называть сырье, ассортимент выпускаемой продукции на предприятии; оборудование; качественные показатели продукции и порядок проведения технического контроля; работу отделов технического контроля;
- 2) Применять основы контроля за качеством сырья и готовой продукции, соблюдения правильности выполнения

технологических операций на всех этапах технологического процесса;

3) Применять навыки работы с контрольно-измерительным лабораторным оборудованием пищевых лабораторий в практической деятельности.

#### **Пререквизиты**

Общая технология перерабатывающих производств Общая технология пищевых производств

#### **Постреквизиты**

Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания Технологическое оборудование хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности

### **Научные основы исследований производства пищевых продуктов**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	3
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Экзамен и курсовая работа/проект

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

В курсе дисциплины изучаются, анализируются процессы организации научно-исследовательской работы в вузе, обучающиеся проводят поиск научно-технической литературы, экспериментальные исследования, занимаются подбором методов исследований, обрабатывают данные, информацию на специальных программах. Дисциплина предполагает составление отчета по научной работе обучающегося, знакомится с правилами формирования заявок для подачи патента на изобретение, полезную модель. Исследуются физико-химические, микробиологические изменения пищевых продуктах при производстве и хранении.

#### **Цель изучения дисциплины**

Изучение теоретических основ научных исследований в пищевом производстве

#### **Результаты обучения**

ON6 Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании

#### **Результаты обучения по дисциплине**

- 1) Проводить научные экспериментальные исследования, обрабатывать результаты исследований с применением методов математической статистики;
- 2) Планировать экспериментальные исследования, подбирать методы исследования, составлять отчет по научно-исследовательской работе;
- 3) Использовать научные знания для повышения качества продукции и эффективности производства на предприятиях пищевой промышленности

#### **Пререквизиты**

Общая технология перерабатывающих производств Общая технология пищевых производств

#### **Постреквизиты**

Технология производства функциональных пищевых продуктов

### **Производственная практика II**

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	3
Количество академических кредитов	5
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

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

Закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности, целенаправленная и активная работа студента по сбору необходимого материала для выполнения курсового проекта: сырьевая база предприятия, изучение основных и вспомогательных цехов предприятия, организация технологического потока, технология производства, компоновка цехов, мероприятия по реконструкции и расширения производства.

#### **Цель изучения дисциплины**

Освоение технологических процессов, требований к качеству сырья и готовой продукции, принципов работы технологического оборудования, организации работы предприятия и работы структур предприятия

#### **Результаты обучения**

ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности

ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса

#### **Результаты обучения по дисциплине**

- 1) Описывать организационную и функциональную структуру предприятия, требования к сырью, сырьевую зону предприятия, ассортиментный состав, технологию производства пищевых продуктов
- 2) Классифицировать технологическое оборудование, объяснять технику безопасности при работе на технологическом оборудовании;
- 3) Использовать приемы работы с контрольно-измерительным и испытательным оборудованием лабораторий предприятия; применять порядок контроля качества продукции.

#### **Пререквизиты**

Общая технология перерабатывающих производств Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания Технологическое оборудование хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности Общая технология пищевых производств

#### **Постреквизиты**

Итоговая аттестация

### **Технология производства функциональных пищевых продуктов**



Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Курс	4
Количество академических кредитов	6
Форма контроля знаний	Экзамен

### **Краткое описание содержания дисциплины**

*В курсе дисциплины изучается, анализируется роль пищевых продуктов, значение питания различных возрастных групп, рассматриваются теории питания, классификация. Изучаются современные направления, применяемые в инновации, формирование кластера функциональных продуктов в разных странах, виды сырья и ингредиентов, особенности, технологические режимы и рецептуры, способы переработки сырья, пищевые добавки, биологически активные вещества, используемые в технологии функциональных продуктов, качество готовой продукции, контроль продукции.*

### **Цель изучения дисциплины**

*Освоить теоретические основы технологии функциональных пищевых продуктов, практическое применение знаний в производственном процессе.*

### **Результаты обучения**

*ON7 Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности*

*ON8 Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса*

### **Результаты обучения по дисциплине**

*1) Понимать роль функциональных продуктов в питании различных групп населения, классифицировать сырьё для производства функциональных продуктов питания, описывать технологические процессы производства функциональных продуктов питания;*

*2) Составлять рецептуры и технологические схемы производства продуктов функционального назначения;*

*3) Различать методы контроля качества функциональных продуктов питания.*

### **Пререквизиты**

*Научные основы исследований производства пищевых продуктов*

### **Постреквизиты**

*Итоговая аттестация*