


АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 24.07-2024	
Образовательная программа	Редакция 6	

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

7M07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)

Уровень: *магистратура*

Утверждена
Советом директоров
АО «КазУТБ имени К.Кулажанова»
от «15» 07 2024 г.
протокол № 2



Рекомендована
Ученым советом
АО «КазУТБ имени К.Кулажанова»
от «28» 03 2024 г.
протокол № 8

Астана – 2024

©Является интеллектуальной собственностью АО «КазУТБ им. К.Кулажанова»
Перепечатка и/или дальнейшая передача третьим лицам запрещается

СОДЕРЖАНИЕ

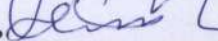
	ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1	Паспорт образовательной программы	4
2	Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы	5
3	Структура образовательной программы	5
4	Карта компетенций ОП «7М07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)»	5
5	Результаты обучения образовательной программы и модулей	7
6	Матрица достижимости результатов обучения ОП и их соотношение с дескрипторами	12
7	Согласование планируемых результатов обучения с методами обучения и оценивания в рамках модуля	27
8	Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов	28
9	Модель выпускника	29
10	Типичный учебный план	30
	Экспертное заключение	

ПРЕДИСЛОВИЕ

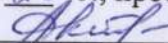
Образовательная программа «7М07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом высшего образования / послевузовского образования, утвержденным приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2, а также на основе профессиональных стандартов:

1. «Производство мяса и мясопродуктов»
2. Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования.

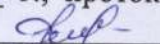
Образовательная программа «7М07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» одобрена на заседании Совета по обеспечению качества от «28» 12 2025 г., протокол № 2

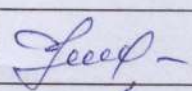
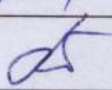
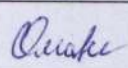
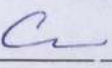
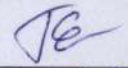
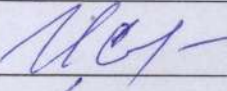
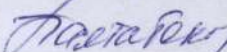
Председатель  Байбеков С.Н.

Образовательная программа «7М07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» согласована на заседании Комитета по обеспечению качества факультета от «28» 11 2023 г., протокол № 2

Председатель  Агедилова М.Т.

Образовательная программа «7М07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Технологии и стандартизации» от «24» 11 2023 г., протокол № 4

Зав.кафедрой  Байтуkenова С.Б.

Фамилия, имя, отчество	Учёная степень/ Учёное звание	Должность	Место работы	Подпись
Байтуkenова С.Б.	к.т.н.,	зав.кафедрой	КазУТБ им. К.Кулажанова	
Тыкежанова Г.М.	к.б.н., асоц. профессор	ассоциированный профессор	КазУТБ им. К.Кулажанова	
Омаралиева А.М.	к.т.н., профессор	профессор	КазУТБ им. К.Кулажанова	
Бектурганова А.А.	к.т.н., асоц. профессор	ассоциированный профессор	КазУТБ им. К.Кулажанова	
Есиркеп Г.Е.	к.т.н., асоц. профессор	ассоциированный профессор	КазУТБ им. К.Кулажанова	
Искакова Д.М.	к.т.н.	директор	ТОО «Иноватор»	
Балтабекова Е.	-	магистрант	КазУТБ им. К.Кулажанова	

1 Паспорт Образовательной программы

Уровень по МСКО	7
Уровень по НРК	7
Уровень по ОРК	7
Код и наименование области образования	7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Направление подготовки	7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Номер и наименование группы образовательных программ	М111 Производство продуктов питания
Код и наименование ОП	7М07239 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Профиль ОП	Научно-педагогический
Цель ОП	Подготовка высококвалифицированных специалистов в области технологии продовольственных продуктов, владеющих профессиональными компетенциями, способных решать современные научные, педагогические и практические задачи пищевой промышленности
Критерий завершения ОП	Не менее 120 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности обучающегося
Язык обучения ОП	Казахский, русский
Отличительные особенности ОП	-
Вуз-партнер	-

2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программ

Присуждаемая степень	Магистр технических наук по образовательной программе 7М07239 Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Область профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - отрасли пищевой промышленности; - научно-исследовательские организации; - предприятия различных форм и видов собственности; - сфера образования и науки (высшие учебные заведения, колледжи)
Виды профессиональной деятельности	<p>Организационно-управленческая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - руководство деятельностью предприятий общественного питания, мясной, рыбной, молочной, консервной промышленности, - разработка и внедрение новейших прогрессивных форм управления; <p>Производственно-технологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация работы всех подразделений предприятий пищевой промышленности; <p>Научно-исследовательская:</p> <ul style="list-style-type: none"> - научные исследования в области технологии и производства пищевых продуктов <p>Педагогическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализация образовательных услуг в сфере образования и науки (высшие учебные заведения, колледжи)

Объект профессиональной деятельности	все отрасли пищевой промышленности, научноисследовательские институты, организационноуправленческие заведения, вузы, колледжи
Функции профессиональной деятельности (трудовые функции)	<ul style="list-style-type: none"> - руководство в соответствии с законодательством производственно-хозяйственной деятельностью предприятия пищевой промышленности; - разработка и внедрение новейших прогрессивных форм управления; - организация производственной деятельности предприятия; - осуществление академической, научно-исследовательской, научно-методической и общественной деятельности в ОВПО; - социализация обучающейся молодежи.

3 Структура образовательной программы

Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
Цикл базовых дисциплин (БД)	35
Вузовский компонент, в том числе педагогическая практика	20
Компонент по выбору	15
Цикл профилирующих дисциплин (ПД)	53
Вузовский компонент	15
Компонент по выбору	29
Исследовательская практика	9
Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	24
Итоговая аттестация (ИА)	8
Оформление и защита магистерской диссертации (ОиЗМД)	8
Итого	120

4 Карта компетенций ОП «7М07239 - Технология продовольственных продуктов»

Тип компетенций	Код результатов обучения	Результат обучения (по таксономии Блума)
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	PO 1	Применяет знание методологических основ педагогики высшей школы, профессиональных знаний и умений при обучении и социализации обучающейся молодежи
	PO 7	Применяет знания в области психологии при решении управленческих задач и планировании профессионального и личностного развития
	PO 8	Использует современные методы и технологии научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности
Цифровые компетенции (Digital skills)	PO 10	Применяет современные методы исследования, информационные технологии и оборудование для проведения научных исследований и разработки технологических процессов при производстве пищевой продукции

Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 2	Разрабатывает рекомендации для проведения технологических и биотехнологических процессов производства функциональных, специализированных и геродиетических пищевых продуктов, ферментных препаратов, пищевых добавок и биопродуктов
	PO 3	Разрабатывает инновационные технологии пищевых продуктов на основе научных знаний, передового опыта и перспектив развития пищевой промышленности
	PO 4	Проводит исследования на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний истории и философии науки
	PO 5	Использует количественные и качественные методы, современное оборудование для проведения научных исследований при производстве пищевых продуктов
	PO 6	Оценивает микробиологическую безопасность пищевых продуктов и сырья, а также содержание в них биологических агентов и химических веществ
	PO 9	Принимает меры по внедрению и ускорению освоения в производстве новых технологических процессов переработки отходов и вторичного сырья для получения готовой продукции
	PO 11	Анализирует производственно-технологический потенциал мясо-молочной продукции, технологические процессы с применением биотехнологических методов, нанотехнологий для производства пищевых продуктов животного и растительного сырья и продуктов их переработки
	PO 12	Способен руководить производственно-хозяйственной деятельностью предприятия пищевой промышленности, управлять производством и проектировать новые линии пищевой промышленности

5 Результаты обучения образовательной программы и модулей

Ключевые компетенции	Результаты обучения (РО) по образовательной программе	Наименование модуля	РО по модулю	Наименование дисциплин, формирующие результаты обучения
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	<p>РО 1</p> <p>Применяет знание методологических основ педагогики высшей школы, профессиональных знаний и умений при обучении и социализации обучающейся молодежи</p>	Модуль базовых дисциплин	Осуществляет учебную, научно-методическую, научную и воспитательную деятельность в вузе	Педагогика высшей школы Педагогическая практика
Профессиональные навыки (Hardskills)	<p>РО 2</p> <p>Разрабатывает рекомендации для проведения технологических и биотехнологических процессов производства функциональных, специализированных и геродиетических пищевых продуктов, ферментных препаратов, пищевых добавок и биопродуктов</p>	Технология продуктов питания	Разрабатывает технологии функциональных и специализированных пищевых продуктов на основе моделирования технологических процессов	Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов Физико-химические и биохимические процессы в пищевых производствах Барьерные технологии в пищевых производствах Биотехнологии в пищевом производстве Технология производства ферментных препаратов Технология пищевых биопродуктов
Профессиональные навыки (Hardskills)	<p>РО 3</p> <p>Разрабатывает инновационные технологии пищевых продуктов на основе научных знаний,</p>	Современные направления пищевой промышленности	Проводит научные исследования для получения качественной	Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясо-молочной продукции

	передового опыта и перспектив развития пищевой промышленности		продукции на перерабатывающих предприятиях с применением инновационных техник и технологий	Обеспечение качества продуктов перерабатывающих производств Инновационные технологии в пищевой отрасли Инновационные технологии переработки пищевого сырья Нанотехнологии в пищевой промышленности Научные исследования и организация эксперимента Научные основы производства пищевых продуктов Специализированные пищевые продукты животного и растительного происхождения Технология пищевых биопродуктов
Профессиональные навыки (Hardskills)	<p>PO 4</p> <p>Проводит исследования на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний истории и философии науки</p>	Модуль базовых дисциплин	<p>Демонстрирует знания основных этапов становления и развития науки и мировой философской мысли; понимание профессиональной и социальной необходимости собственной научной работы</p>	История и философия науки
Профессиональные	PO 5	Методология	Осуществляет	Методы исследования

навыки (Hardskills)	Использует количественные и качественные методы, современное оборудование для проведения научных исследований при производстве пищевых продуктов	научных исследований	методическое руководство по проведению научных исследований в сфере технического регулирования и предупреждения фальсификации пищевых продуктов. Применяет современные аналитические, расчетные, экспериментальные программы и методики для оценки качества пищевой продукции, компонентов, сырья и процессов производства	пищевого сырья и продуктов Физико-химические и биохимические процессы в пищевых производствах Инновационные технологии в пищевой отрасли Инновационные технологии переработки пищевого сырья Научные исследования и организация эксперимента Научные основы производства пищевых продуктов Исследовательская практика
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)				
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 6 Оценивает микробиологическую безопасность пищевых продуктов и сырья, а также содержание в них биологических агентов и химических веществ	Методология научных исследований	Применяет современные аналитические, расчетные, экспериментальные программы и методики для оценки качества пищевой продукции, компонентов, сырья и процессов производства	Барьерные технологии в пищевых производствах Контаминация пищевого сырья и пищевых продуктов Микробиология пищевых продуктов перерабатывающих производств
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	PO 7 Применяет знания в области психологии при решении управленческих задач и планировании	Модуль базовых дисциплин	Описывает содержание психологических особенностей личности при проектировании будущей	Психология управления

	<p>профессионального и личностного развития</p>		<p>профессиональной деятельности. Демонстрирует умение применять знания психологии в целях самопознания и познания других</p>	
<p>Поведенческие и личностные качества (Softskills)</p>	<p>РО 8 Использует современные методы и технологии научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>Модуль базовых дисциплин</p>	<p>Применяет приемы логического анализа научных текстов на иностранном языке в демонстрирует знания современных методов и технологий профессиональной коммуникации на иностранном языке</p>	<p>Иностранный язык (профессиональный)</p>
<p>Профессиональные навыки (Hardskills)</p>	<p>РО 9 Принимает меры по внедрению и ускорению освоения в производстве новых технологических процессов переработки отходов и вторичного сырья для получения готовой продукции</p>	<p>Технология продуктов питания</p>	<p>Осуществляет выбор показателей качества различных видов продукции для совершенствования производства пищевых продуктов</p>	<p>Обеспечение качества продуктов перерабатывающих производств Технология переработки отходов и вторичного сырья</p>
<p>Цифровые компетенции (Digital skills)</p>	<p>РО 10 Применяет современные методы исследования, информационные технологии и оборудование для проведения научных исследований и разработки технологических процессов при производстве пищевой продукции</p>	<p>Технология продуктов питания</p>	<p>Использует информационные технологии и инновационные разработки для управления качеством продукции, контроля и оценки рисков пищевой безопасности,</p>	<p>Управление качеством продукции Методы исследования пищевого сырья и продуктов</p>

				проводит анализ структуры, состава и свойств пищевого сырья и продуктов для объективной оценки их качества и безопасности	
Профессиональные навыки (Hardskills)	<p>PO 11</p> <p>Анализирует производственный-технологический потенциал мясо-молочной продукции, технологические процессы с применением биотехнологических методов, нанотехнологий для производства пищевых продуктов животного и растительного сырья и продуктов их переработки</p>	Современные направления пищевой промышленности	<p>Применяет в производстве современные методы нано и биотехнологии для обеспечения высоких свойств продукции</p>	<p>Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясо-молочной продукции</p> <p>Физико-химические и биохимические процессы в пищевых производствах</p> <p>Биотехнологии в пищевом производстве</p> <p>Нанотехнологии в пищевой промышленности</p>	
Профессиональные навыки (Hardskills)	<p>PO 12</p> <p>Способен руководить производственно-хозяйственной деятельностью предприятия, пищевой промышленностью, управлять производством и проектировать новые линии пищевой промышленности</p>	Технология продуктов питания	<p>Обеспечивает высокий уровень эффективности предприятия пищевой промышленности, внедряет новую технику и технологии в производство, направляет их деятельность на совершенствование производства пищевой продукции, ее качества и конкурентоспособности</p>	<p>Технология продуктов геродиетического питания</p> <p>Технология производства пищевых добавок</p> <p>Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Управление качеством продукции</p> <p>Специализированные пищевые продукты животного и растительного происхождения</p>	

6 Матрица достижимости формируемых результатов обучения ОП и учебных дисциплин

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины	Кол-во кре-дитов	Формируемые результаты обучения (коды)												
				PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO 5	PO 6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11	PO 12	
Цикл базовых дисциплин																
Вузовский компонент/ Компонент по выбору																
1	Иностраный язык (профессиональный)	Дисциплина изучается с целью освоения обучающимися лексики и языковых особенностей иностранного языка и формирование коммуникативно-функциональной компетенции	5													
2	История и философия науки	Цель изучения дисциплины состоит в философском осмыслении науки, постижении фактического мировоззренческого содержания этапов ее развития с дальнейшим использованием полученных знаний и навыков в теоретической и практической профессиональной деятельности. Изучение курса ориентировано на анализ основных мировоззренческих методологических проблем, возникающих в науке на современном этапе её развития, и получение представления о тенденциях исторического развития науки	5													
3	Педагогика высшей школы	Изучение дисциплины предполагает формирование базовых знаний и	4													

4	Психология управления	<p>умений научного поиска, их практического использования в реальной педагогической деятельности, как необходимой основы формирования всесторонне развитой, социально активной, творчески мысля. Дисциплина ориентирована на формирование педагогической компетентности в области педагогики высшей школы, создание системного представления о развитии педагогики высшей школы как сферы научного знания</p>	4										
5	Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясо-	<p>Дисциплина направлена на создание целостных представлений о роли человеческого фактора в процессах управления и его психологических механизмах, систематизацию теоретических и методологических подходов к процессу управления, развивает системное видение проблемы управления человеком в организации Изучение курса позволяет разработать психологический инструментарий для эффективного управления руководителя в современной организации, важный в системе основной профессиональной подготовки будущих специалистов</p>	5										

<p>молочной продукции</p>	<p>перспективности и эффективности применения биотехнологических процессов для повышения пищевой ценности мясо-молочной продукции. Способствует освоению современных методов оценки и выбора рационального способа технологической обработки мясного и молочного сырья. Формирует навыки по анализу эффективности использования биопрепаратов в технологических процессах переработки мясного и молочного сырья</p>	<p>5</p>	<p>+</p>	<p>+</p>					
<p>6 Методы исследования пищевого сырья и продуктов</p>	<p>Цель дисциплины: освоение современных методов исследования пищевого сырья и продуктов. Дисциплина формирует знания о методах оценки свойств сырья и продуктов питания для обеспечения высокого качества готовых изделий. Обучающиеся приобретут навыки по применению инструментальных методов анализа для комплексного изучения структуры, состава и свойства пищевого сырья и продуктов, смогут провести измерения и наблюдения, описание и анализ результатов исследований свойств сырья и продуктов питания, а также дать оценку по качеству и рациональному использованию пищевого сырья</p>	<p>5</p>	<p>+</p>	<p>+</p>					

7	Обеспечение качества продуктов перерабатывающих производств	<p>Цель дисциплины: изучение вопросов обеспечения качества продуктов перерабатывающих производств в соответствии с новыми подходами и принципами управления. Курс формирует научные знания об обеспечении контроля качества пищевых перерабатывающих производств. В рамках дисциплины обучающиеся овладеют инновационными технологиями производства продуктов перерабатывающих производств, приобретут навыки анализа современных, высокоэффективных методов определения качества продуктов, смогут оценить стандарты и системы безопасности пищевой продукции, нормативно-техническую документацию, предъявляемую к пищевой продукции перерабатывающих производств</p>	5								
8	Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов	<p>Цель курса: освоение новых технологий для разработки и функциональных и специализированных пищевых продуктов. Курс формирует у обучающихся фундаментальные знания о современных достижениях науки в изучении технологии продуктов функционального и специализированного назначения. Способствует развитию навыков по исследованию качества продуктов</p>	5								

		технологический процесс производства, выявить изменения основных веществ при технологической обработке продуктов и применить современные методы анализа пищевых продуктов для определения качественной и количественной характеристики пищевых продуктов																				
	Педагогическая практика	Целью педагогической практики магистрантов является формирование педагогических умений и компетенций, необходимых для организации и управления учебно-воспитательным процессом в вузе. Магистрант осваивает все формы организации обучения в высшей школе, составляет конспекты лекций, разработки семинарских, практических и лабораторных занятий, СРО. Проводит воспитательную работу среди студентов	2	+																		
Цикл профилирующих дисциплин																						
Вузовский компонент/Компонент по выбору																						
11	Барьерные технологии в пищевых производствах	Цель курса: изучение комбинированных биологических технологий, определение источников образования барьеров и их влияние на качество продуктов питания. Дисциплина способствует освоению методов оценки защищенности продукта от повреждающих факторов, современных программных и технических средств	5		+																+	

		информационных технологий. Развивает у обучающихся навыки по проведению измерений для оценки качества сырья, полуфабрикатов и выявления барьерных показателей готовой продукции																				
12	Биотехнология в пищевом производстве	Цель курса: ознакомление с принципами применения биотехнологических процессов в пищевой промышленности. Дисциплина формирует у обучающихся систему знаний о новейших представлениях применения ферментных препаратов, микробиологических заквасок, пищевых добавок при производстве продуктов питания с использованием биологических агентов. Обучающиеся смогут анализировать эффективность выбора оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, надежности, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты производства	5																		+	
13	Технология производства ферментных препаратов	Цель курса: изучение принципов и особенностей технологии ферментных препаратов для пищевой промышленности. Дисциплина формирует теоретические и практические знания об основных понятиях, классификации, номенклатуре и специфичности	5																			+

16	<p>Контаминация пищевого сырья и пищевых продуктов</p>	<p>совершенствования техники и технологии, повышения качества и выхода продукции на пищевых предприятиях. Обучающиеся смогут освоить современные инновационные техники и технологии производства пищевых продуктов; приобретут навыки анализа основных факторов восприимчивости предприятий отрасли к инновациям; смогут оценить внедрения в производство инновационных техник и технологий</p>	5										<p>Цель дисциплины: изучение актуальных вопросов загрязнения пищевых продуктов и продовольственного сырья контаминантами, современных методов деконтаминации. Дисциплина формирует у обучающихся научные знания о видах поступления в продукты питания токсических веществ, профилактики поступления контаминантов в продукты питания и методов их предотвращения. Обучающиеся смогут анализировать основные пути загрязнения пищевых продуктов и продовольственного сырья опасными веществами, приобретут навыки оценки приоритетности загрязняющих веществ, поступающих в организм и риска здоровью человека</p>	+							
----	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

17	Микробиология пищевых продуктов перерабатывающих производств	<p>Цель дисциплины: изучение современных вопросов об условно-патогенных и санитарно-показательных микроорганизмах, принципах и методах санитарно-микробиологического исследования пищевых продуктов перерабатывающих производств. В рамках дисциплины обучающиеся изучат гигиеническую регламентацию бактериальной контаминации пищевого сырья и готовой продукции. Способствует выработке навыков по микробиологической оценке в соответствии с современными положениями в области контроля качества и безопасности пищевой продукции. Обучающиеся смогут применить основные и специфические микробиологические методы при исследовании пищевых продуктов</p>	5								
18	Нанотехнологии и в пищевой промышленности	<p>Цель курса: изучение современных вопросов по применению нанотехнологий в пищевой промышленности и проблем по оценке их безопасности. Дисциплина формирует знания об областях применения нанотехнологий в пищевой промышленности и обеспечении безопасного потребления продуктов питания, произведенных из наноматериалов.</p>	5								

		Обучающиеся смогут анализировать свойства и устойчивость систем доставки в пищевые продукты, оценивать потенциальные риски и побочные эффекты производства пищевых продуктов, имеющих в составе наночастицы																			
19	Научные исследования и организация эксперимента	Цель курса: освоение современной методологии разработки программ научных исследований с использованием аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Дисциплина формирует фундаментальные знания о достижениях науки и инновационной технологии в области пищевой промышленности. Способствует развитию навыков по освоению новейших методов, средств планирования, организации эксперимента с применением современных информационных технологий, статистических методов анализа и интерпретации экспериментальных данных	4																		
20	Научные основы производства пищевых продуктов	Цель изучения дисциплины: приобретение знаний в области производства пищевых продуктов, разработки новых технологических процессов производства продукции питания. Дисциплина формирует научные знания по производству пищевых продуктов, обоснованию	4																		

		<p>теоретические знания о современных тенденциях, путях создания и направления развития новых поколений продуктов геродиетического профиля. Обучающиеся смогут анализировать разработки и основные технологические процессы производства продуктов для геродиетического питания и оценивать качественные показатели пищи для людей пожилого возраста</p>																		<p>5</p>															
25	Технология производства пищевых добавок	<p>Цель дисциплины: обобщение научных знаний в области производства продуктов питания с использованием пищевых добавок. Дисциплина формирует знания о современных проблемах производства пищевых добавок, использования микронутриентов в составе БАД для расширения продуктов питания специального назначения и коррекции питания современного потребителя. Обучающиеся смогут анализировать применение в пищевой промышленности красителей, консервантов, антиокислителей и других пищевых добавок. Дисциплина развивает навыки по освоению методов управления технологическими функциями пищевых добавок при производстве продуктов питания</p>																																	

7 Согласование планируемых результатов обучения с методами обучения и оценивания в рамках модуля

Номер результатов обучения (РО)	Планируемые результаты обучения по модулю	Методы обучения и преподавания	Технологии (методы оценивания)
РО 1	Осуществляет учебную, научно-методическую, научную и воспитательную деятельность в вузе	Интерактивная лекция	Тест
РО 2	Разрабатывает технологии функциональных и специализированных пищевых продуктов на основе моделирования технологических процессов	Мозговой штурм	Защита расчетно-графической работы
РО 3	Проводит научные исследования для получения качественной продукции на перерабатывающих предприятиях с применением инновационных техник и технологий	Метод проектов	Защита проекта
РО 4	Демонстрирует знания основных этапов становления и развития науки и мировой философской мысли; понимание профессиональной и социальной необходимости собственной научной работы	Интерактивная лекция	Контрольная работа
РО 5	Осуществляет методическое руководство по проведению научных исследований в сфере технического регулирования и предупреждения фальсификации пищевых продуктов	Мозговой штурм	Коллоквиум
РО 6	Применяет современные аналитические, расчетные, экспериментальные программы и методики для оценки качества пищевой продукции, компонентов, сырья и процессов производства	Метод проектов	Защита проекта
РО 7	Описывает содержание психологических особенностей личности при проектировании будущей профессиональной деятельности. Демонстрирует умение применять знания психологии в целях самопознания и познания других	Эссе	Реферата
РО 8	Применяет приемы логического анализа научных текстов на иностранном языке в демонстрирует знания современных методов и технологий профессиональной коммуникации на иностранном языке	Дискуссия	Устный опрос
РО 9	Осуществляет выбор показателей качества различных видов продукции для совершенствования производства пищевых продуктов	Разбор кейсов	Коллоквиум
РО 10	Использует информационные технологии и инновационные разработки для управления качеством продукции, контроля и оценки рисков пищевой безопасности, проводит анализ структуры, состава и свойств пищевого сырья и продуктов для объективной оценки их качества и безопасности	Разно уровневые задачи и задания	Решение ситуационных задач
РО 11	Применяет в производстве современные методы nano и биотехнологии для обеспечения	Дискуссия	Устный опрос

	высоких свойств продукции			
PO 12	Обеспечивает высокий уровень эффективности предприятия пищевой промышленности, внедряет новую технику и технологии в производство, направляет их деятельность на совершенствование производства пищевой продукции, ее качества и конкурентоспособности	Разбор кейсов	Решение ситуационных задач	

8 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов

Наименование использованных профессиональных стандартов	Профессии по 6 и или (7) уровню ОРК	Трудовые функции	Задачи	Результаты обучения по ОП
Профессиональный стандарт: «Производство мяса и мясопродуктов»	Генеральный директор	ТФ 1. Руководить производственно-хозяйственной деятельностью	Задача 1. Осуществление руководства предприятием Задача 2. Ведение комплекса мер по контролю подразделений предприятия	PO 12 Способен руководить производственно-хозяйственной деятельностью предприятия пищевой промышленности, управлять производством и проектировать новые линии пищевой промышленности
Профессиональный стандарт: Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования	Преподаватель, ассистент области образования, ОВПО	ТФ 1. Обучение в научных исследованиях; ТФ 2. Проведение научно-методической работы; ТФ 3. Социализация обучающихся молодежи	Задача 1. Обеспечение уровня компетенций обучающихся Задача 2. Обеспечение интеграции науки, высшего образования и рынка труда Задача 3. Научно-методическое обеспечение макропроцессов ОВПО Задача 4. Продвижение социальных ценностей в студенческой среде	PO 1 Применяет знание методологических основ педагогики высшей школы, профессиональных знаний и умений и при обучении и социализации обучающейся молодежи

9 Модель выпускника

Атрибуты выпускника (разработаны на основе компетенций и результатов обучения):

Высокий профессионализм в области технологии продовольственных продуктов;

Коммуникативные компетенции;

Предпринимательское мышление;

Навыки обучения, необходимые для самостоятельного продолжения дальнейшего обучения

Типы компетенций	Описание компетенций
1. Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	<ul style="list-style-type: none">- критическое и творческое мышление;- управленческие и коммуникативные навыки;- ответственность и самоорганизация;- командная работа;- системное мышление
2. Цифровые компетенции (Digital skills)	<ul style="list-style-type: none">- владение программными языками;- понимание архитектуры программного обеспечения;- автоматизации процессов с помощью компьютерных технологий.
3. Профессиональные компетенции (Hardskills)	<ul style="list-style-type: none">- разрабатывает технологии функциональных и специализированных пищевых продуктов на основе моделирования технологических процессов;- применяет современные аналитические, расчетные, экспериментальные программы и методики для оценки качества пищевой продукции, компонентов, сырья и процессов производства;- проводит научные исследования в области производства продуктов питания с использованием новейших инновационных разработок;- организация безопасности технологических процессов на пищевых предприятиях- владеет современными способами переработки отходов сырья и рационального использования в пищевой промышленности для разработки различных пищевых продуктов.