

**Перечень дисциплин (модулей) по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль)
Управление качеством и безопасностью продукции АПК
(ФГОС ВО № 1040 от 17.08.2020 г.)**

Набор 2022 г.

Блок 1. Дисциплины (модули)

Обязательная часть

| | |
|---------|--|
| Б1.О.01 | Философские проблемы науки и техники |
| Б1.О.02 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| Б1.О.03 | Планирование и организация научных исследований |
| Б1.О.04 | Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований |
| Б1.О.05 | Химия вкуса, цвета и аромата |
| Б1.О.06 | Прогрессивные технологии производства продуктов питания из растительного сырья |
| Б1.О.07 | Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья |
| Б1.О.08 | Принципы разработки технологий и ассортимента продуктов питания из растительного сырья |
| Б1.О.09 | Биохимические основы формирования свойств растительного сырья и продуктов его переработки |
| Б1.О.10 | Профессиональный иностранный язык |
| Б1.О.11 | Биоконверсия растительного сырья |
| Б1.О.12 | Инновационное бизнес-планирование научных разработок |
| Б1.О.13 | Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства |
| Б1.О.14 | Современные методы и средства управления качеством пищевой продукции |
| Б1.О.15 | Кадровая политика организации |

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

| | |
|---------------|--|
| Б1.В.01 | Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции |
| Б1.В.02 | Разработка и экспертиза нормативной и технической документации |
| Б1.В.03 | Прослеживаемость продукции и процессов пищевых производств |
| Б1.В.04 | Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции |
| Б1.В.05 | Определение норм точности показателей качества пищевой продукции |
| Б1.В.06 | Методы продления сроков годности продуктов питания из растительного сырья |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Организация и технология испытаний пищевого сырья и продуктов питания |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Современные методы контроля качества сырья и готовой продукции |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Технология переработки растительных отходов и отходов пищевых производств в корма и кормовые добавки |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Рациональное использование растительного сырья |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3 |

| | |
|--|--|
| Б1.В.ДВ.03.01 | Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация производства продуктов питания из растительного сырья |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация хранения продуктов питания из растительного сырья |
| Блок 3. Государственная итоговая аттестация | |
| Б3.01(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |
| ФТД. Факультативные дисциплины | |
| ФТД.01 | Качество продуктов и организация здорового питания населения |
| ФТД.02 | Минимизация рисков питания в условиях загрязнения окружающей среды |
| ФТД.03 | Государственное регулирование в сфере применения пищевых добавок |

(ФГОС ВО № 1481 от 20.11.2014 г.)

Набор 2020 г.

Блок 1. Дисциплины (модули)

Базовая часть

| | |
|---------|--|
| Б1.Б.01 | Философские вопросы естественных и технических наук |
| Б1.Б.02 | Инновационный менеджмент |
| Б1.Б.03 | Химия вкуса, цвета и аромата |
| Б1.Б.04 | Методология науки о пище |
| Б1.Б.05 | Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья |
| Б1.Б.06 | Биоконверсия растительного сырья |

Вариативная часть

| | |
|-------------------|---|
| Б1.В.01 | Информационные компьютерные технологии |
| Б1.В.02 | Методика, методология и организация научных исследований |
| Б1.В.03 | Методика и методология преподавания в высшей школе |
| Б1.В.04 | Деловой иностранный язык |
| Б1.В.05 | Организация и технология испытаний пищевого сырья и продуктов питания |
| Б1.В.06 | Разработка и экспертиза нормативной и технической документации |
| Б1.В.07 | Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции |
| Б1.В.08 | Прослеживаемость продукции и процессов пищевых производств |
| Б1.В.09 | Моделирование продуктов питания с заданными свойствами |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Альтернативное сырье в пищевом производстве |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Комплексная переработка растительного сырья |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Патентование |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Современные упаковочные материалы и тара |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3 |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Биотехнология продуктов питания из растительного сырья |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Основы производства функциональных продуктов питания |
| Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4 |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Определение норм точности показателей качества пищевой продукции |

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

Базовая часть

БЗ.Б.01(Д)

Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

ФТД.Факультативы

Вариативная часть

ФТД.В.01

Качество продуктов и организация здорового питания населения

ФТД.В.02

Минимизация рисков питания в условиях загрязнения окружающей среды

ФТД.В.03

Государственное регулирование в сфере применения пищевых добавок