

**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