

**Перечень дисциплин (модулей) по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль)
Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и
зерноперерабатывающих производств
(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 Профессиональный иностранный язык
- Б1.О.03 Современное состояние и перспективы развития техники и технологии
зерноперерабатывающих производств
- Б1.О.04 Планирование и организация научных исследований
- Б1.О.05 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из
растительного сырья
- Б1.О.06 Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и
кондитерской промышленности
- Б1.О.07 Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных,
кондитерских и макаронных изделий
- Б1.О.08 Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства
- Б1.О.09 Патентование и защита результатов интеллектуальной деятельности
- Б1.О.10 Физико-химические основы технологий кондитерских производств
- Б1.О.11 Управление персоналом в отраслях и на предприятиях агропромышленного
комплекса
- Б1.О.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Б1.О.13 Инновационное бизнес-планирование научных разработок
- Б1.О.14 Биотехнологические основы хлебопекарного производства
- Б1.О.15 Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий
хлебопекарной и кондитерской промышленности
- Б1.О.16 Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований
- Б1.О.17 Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных
изделий

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

- Б1.В.01 Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием
нетрадиционного сырья
- Б1.В.02 Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического
назначения из зерномучного сырья
- Б1.В.03 Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с
использованием нетрадиционного сырья
- Б1.В.04 Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и
макаронных изделий
- Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**
- Б1.В.ДВ.01.01 Биохимия зерна и продуктов его переработки
- Б1.В.ДВ.01.02 Современные достижения в производстве продуктов переработки зерна
- Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**
- Б1.В.ДВ.02.01 Технология функциональных продуктов питания
- Б1.В.ДВ.02.02 Основы производства функциональных продуктов питания
- Б1.В.ДВ.03 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**
- Б1.В.ДВ.03.01 Высокотехнологичное оборудование для производства хлебобулочных,
кондитерских и макаронных изделий
- 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 Комплексная переработка зерна

ФТД.02 Инновационные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

ФТД.03 Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей