

**Перечень дисциплин (модулей) по направлению подготовки  
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья,  
направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продукции  
агропромышленного комплекса  
(ФГОС ВО № 1040 от 17.08.2020 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           Биоконверсия растительного сырья
- Б1.О.11           Инновационное бизнес-планирование научных разработок
- Б1.О.12           Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства
- Б1.О.13           Современные методы и средства управления качеством пищевой продукции

**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           Деловой иностранный язык
- Б1.В.05           Расчет и испытание сроков годности пищевой продукции
- Б1.В.06           Определение норм точности показателей качества пищевой продукции
- Б1.В.07           Методы продления сроков годности продуктов питания из растительного сырья
- Б1.В.08           Кадровая политика организации
- 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 2. Практика**

**Обязательная часть**

- Б2.О.01           **Производственная практика**
- Б2.О.01.01(П)    Научно-исследовательская работа
- Б2.О.01.02(П)    Научно-исследовательская работа (рассредоточенная)

**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**

- Б2.В.01           Производственная практика**
- Б2.В.01.01(П)    Технологическая практика
- Б2.В.01.02(Пд)   Преддипломная практика

### **Блок 3. Государственная итоговая аттестация**

БЗ.01(Д)           Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

#### **ФТД. Факультативы**

##### **Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД**

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