

**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.)**

	Блок 1.Дисциплины (модули)	
	Обязательная часть	
1.	Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники
2.	Б1.О.02	Профессиональный иностранный язык
3.	Б1.О.03	Современное состояние и перспективы развития техники и технологии зерноперерабатывающих производств
4.	Б1.О.04	Планирование и организация научных исследований
5.	Б1.О.05	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
6.	Б1.О.06	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности
7.	Б1.О.07	Применение комплексных пищевых добавок при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
8.	Б1.О.08	Моделирование продуктов питания и технологических процессов производства
9.	Б1.О.09	Патентование и защита результатов интеллектуальной деятельности
10.	Б1.О.10	Физико-химические основы технологий кондитерских производств
11.	Б1.О.11	Управление персоналом в отраслях и на предприятиях агропромышленного комплекса
12.	Б1.О.12	Информационные технологии в профессиональной деятельности
13.	Б1.О.13	Инновационное бизнес-планирование научных разработок
14.	Б1.О.14	Биотехнологические основы хлебопекарного производства
15.	Б1.О.15	Основы реконструкции и модернизации действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности
16.	Б1.О.16	Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований
17.	Б1.О.17	Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
18.	Б1.В.01	Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья
19.	Б1.В.02	Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья
20.	Б1.В.03	Инновационные технологии хлебобулочных и макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья
21.	Б1.В.04	Современные упаковочные материалы для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
22.	Б1.В.ДВ.01.01	Биохимия зерна и продуктов его переработки
23.	Б1.В.ДВ.01.02	Современные достижения в производстве продуктов переработки зерна
	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2
24.	Б1.В.ДВ.02.01	Технология функциональных продуктов питания
25.	Б1.В.ДВ.02.02	Основы производства функциональных продуктов питания
	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3
26.	Б1.В.ДВ.03.01	Высокотехнологичное оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
27.	Б1.В.ДВ.03.02	Технико-технологическое обеспечение, механизация и автоматизация хранения продуктов питания из растительного сырья

	Блок 3.Государственная итоговая аттестация	
28.	БЗ.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ФТД.Факультативы	
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД	
29.	ФТД.01	Комплексная переработка зерна
30.	ФТД.02	Инновационные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания
31.	ФТД.03	Основы технологии мучных изделий и восточных сладостей