

## **УЧЕБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ, КУРСЫ, ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ), ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММОЙ**

**Направление: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

**Профиль: Технология хлеба и кондитерских изделий**

**Форма: Очная**

**ФГОС ВО 3++**

Биохимия сырья  
Деловой иностранный язык  
Методология науки о пище  
Менеджмент и маркетинг в пищевом производстве  
Микробиология и эпидемиология в области питания  
Сенсорные методы оценки качества пищевых продуктов  
Современные методы исследования в научно- производственной деятельности  
Химия вкуса и аромата  
Научно-исследовательская работа  
Биоконверсия растительного сырья  
Культура и психология управления коллективом  
Патентование и лицензирование  
Управление качеством пищевых продуктов  
Бизнес планирование  
Моделирование производственных процессов  
Нанотехнологии в пищевом производстве  
Проектирование комбинированных продуктов питания  
Актуальные технологии шоколада и шоколадных изделий  
Научные основы производства продуктов питания из растительного сырья  
Новые технологии хлебобулочных и кондитерских изделий  
Автоматизированные технологические линии  
Разработка нормативных документов и технической документации  
Современные технологии глазированных изделий  
Технология функциональных продуктов из растительного сырья  
Современные направления развития технологии переработки растительного сырья  
Производственная практика: тип - Научно-исследовательская практика  
Производственная практика: тип - Технологическая практика  
Производственная практика: тип - Преддипломная практика  
Подготовка и сдача государственного экзамена  
Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты  
Разработка ХАССП на предприятиях отрасли  
Нетрадиционное сырье в технологии пищевых продуктов из растительного сырья