

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

Направление: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба и кондитерских изделий

Форма: Заочная

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